

平成28年5月2日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>キャベツカツ		
キャベツカツ	55	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉
油	5.5	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダカレー風味		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
人参	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
カレー粉	0.1	
料理合計		
<副菜>チンゲン菜のごま和え		
チンゲンサイ	15	
白菜	20	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	りんご
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
塩に変更

原材料/添加物
キャベツ (21.6) ・鶏肉 (12.2) ・粒状植物性たん白 (2.9) ・水 (8.7) ・豚脂 (1.7) ・パン粉 (生) (20.2) ・パン粉 (乾燥) (4.9) ・小麦粉 (2.2) ・コーンフラワー (1.7) ・植物性油脂 (1.0) ・でんぷん (0.2) ・砂糖 (1.4) ・食塩 (0.6) ・しょうゆ (0.3) ・こしょう黒 (0.1) ・ガーリックパウダー (0.1) ・ナツメグ粉・キャッサバでん粉 (0.7) ・とうもろこしでん粉 (0.2) ・水 (14.7) ・動物性油脂 (0.8) ・小麦粉 (2.0) ・植物性油脂 (0.5) ・ミックス粉 (0.2) ・ポークエキス (0.3) ・加工デンプン (0.3) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.2) ・グリシン (0.2) ・リン酸塩 (Na) (0.1) ・アナトー色素
植物油なたね油
じゃがいも (皮むき) / k g
食塩
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料 (アミノ酸) ・レモン果汁・香辛料抽出物
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグreek・ナツメグ・陳皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐辛子・タイム・セロリシード・スターアニス・アジワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
チンゲン菜 (L) / K g
白菜 (L 6玉) / K g
旨みいりごま白
ごま いり
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料 (安息香酸Na) ・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食

平成28年5月12日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏の竜田揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
砂糖	2.25	
醤油	4.5	小麦・大豆
酒	3	
おろし生姜	0.75	
片栗粉	3	
油	3	
料理合計		
<副菜>大根とほうれん草磯和え		
大根	30	
ほうれん草	8	
青のり	0.05	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
料理合計		
<副菜>じゃが芋の味噌和え		
じゃが芋	20	
玉ねぎ	15	
合わせ麦みそ	0.75	大豆
砂糖	0.8	
醤油	0.2	小麦・大豆
みりん	0.3	
料理合計		
<副菜>人参の甘煮		
人参	30	
砂糖	0.75	
水	10	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
鶏肉もも 皮なし
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
だいこん(葉なし) / k g
あおのり 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
じゃがいも(皮むぎ) / k g
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
人参(2L) / K g
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食

平成28年5月19日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の梅かつお焼		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
しそねり梅	1	
砂糖	1	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1	
水	3	
油	1	
かつお節	0.5	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2	
人参	5	
きざみ揚げ	2.5	大豆
インゲン	3	
油	0.8	
水	8	
だし	0.11	さば
砂糖	0.6	
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	0.4	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
胡瓜	10	
わかめ	0.3	
穀物酢	1.5	
砂糖	0.9	
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	りんご
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

原材料/添加物
鶏肉もも 皮なし
食塩
梅肉(73.0)・還元水あめ(16.3)・しそエキス(4.0)・澱粉(3.0)・酒精(3.0)・酸味料(0.5)・野菜色素(0.1)・ビタミンB1(0.1)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
植物油なたね油
鰹加工品 削り節
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
さやいんげん
植物油なたね油
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
きゅうり(AS)/Kg
湯通し塩蔵わかめ
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

平成28年5月26日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉と野菜の五目炒め		
豚肉	20	豚肉
玉ねぎ	35	
人参	20	
ピーマン	4	
もやし	20	
油	3	
砂糖	1.5	
醤油	5	小麦・大豆
みりん	0.5	
酒	1	
料理合計		
<副菜>ツナサラダ		
まぐろフレーク	4.5	大豆
キャベツ	18	
ブロッコリー	10	
イタリアンドレッシング	4	小麦・大豆・ゼラチン
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	20	大豆・豚肉
油	0.25	
砂糖	0.23	
醤油	0.38	小麦・大豆
みりん	0.13	
水	1.5	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃのグラッセ風		
かぼちゃ	25	
有塩マーガリン500g(マイクック P)	0.3	乳・大豆
砂糖	0.6	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
緑豆
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む
キャベツ(L8玉)/Kg
食用植物油脂・糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・たんぱく加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス・小麦・大豆・ゼラチンを・原材料の一部を含む
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かぼちゃ(5玉)/Kg
植物油・大豆油・食塩・脱脂粉乳・乳化剤・酸化防止剤・着色料(βカロチン)・配合水
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食