

平成28年6月1日(水)

段上幼稚園

3歳以上

### 原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;マーマレードチキン</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
油	1	
マーマレード	2.4	オレンジ
醤油	2.4	小麦・大豆
みりん	2.4	
おろし生姜	0.16	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草のごま和え</b>		
ほうれん草	15	
もやし	25	
人参	8	
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	
だし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
白菜	10	
しめじ	4	
玉ねぎ	10	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま×は、ごま無し

→きのこ類×はしめじ無し

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉もも 皮付き
食塩
小麦粉
植物油なたね油
水あめ・砂糖・ネーブルオレンジスライス・オレンジ果汁・みかん果汁・ソルビトール・ペクチン・クエン酸・オレンジオイル・エキセルP-40・濃縮水
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
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
緑豆
ごまーいり
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
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦
白菜 (L 6玉) / Kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦 (38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩 (15.7%)・米 (10.8%)・酒精 (4.2%)
バナナ / 本
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6月3日(金)

段上幼稚園

3歳以上

# 原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ポークカレー</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豚肉	20	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナと胡瓜のサラダ</b>		
まぐろフレーク	5	大豆
胡瓜	20	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;オレンジサワーかん</b>		
寒天	0.45	
水	45	
カルピス	15	乳・大豆
みかん{缶詰}	7	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→魚介類食品×マヨネーズ×は、  
野菜サラダに変更  
(胡瓜20g コーン10g 人参5g  
青じそドレッシング)

→乳製品×海藻類×は、サワーかん無し  
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / k g 植物油なたね油
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・ト マトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水 きゅうり(AS) / K g とうもろこし 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
寒天
砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
みかん・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸味料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食

# 原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;野菜コロッケ</b>		
野菜コロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすと大根のサラダ</b>		
しらす干し	2	
大根	30	
グリーンアスパラガス	5	
青じそドレッシング	4	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
小松菜	10	
玉ねぎ	20	
人参	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ×乳パン×は  
豚肉のケチャップ炒めに変更  
8424 豚バラスライス40g  
ケチャップ・チキンコンソメ

→青魚×は、しらす干し無し

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・人参・スイートコーン・グリーンピース・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・グルタミン酸ナトリウム・脱脂粉乳・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
いわし・食塩 だいこん(葉なし) / kg アスパラガス 糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・V.C・香料
小松菜(九州)
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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6月8日(水)

段上幼稚園

3歳以上

### 原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;アジの蒲焼風</b>		
アジ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	小麦・大豆
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	小麦・大豆
砂糖	1	
みりん	1	
おろし生姜	0.01	
片栗粉	0.2	
水	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>		
芽ひじき	2.5	
人参	8	
水	10	
だし	0.14	さば
砂糖	0.6	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.6	
キヌサヤ	3	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
かぼちゃ	15	
白菜	10	
しめじ	4	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→青魚×は、鶏の蒲焼風に変更  
(8461 鶏肉40g)

→海藻類×マヨネーズ×は、ひじきサラダ無し  
野菜サラダに変更  
(人参8g キヌサヤ3g  
ブロッコリー15g 青じそドレッシング)

→きのこ類×はしめじ無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
にしまあじ
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
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
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
ひじき ほしひじき
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・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
きぬさや・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
大麦
かぼちゃ(5玉)/Kg
白菜(L6玉)/Kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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6月10日(金)

段上幼稚園

3歳以上

### 原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ワンタン醤油ラーメン</b>		
ラーメン	100	小麦・大豆
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
しめじ	5	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
ワンタン	16	小麦・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
油	1.6	
水	180	
鶏がらスープ	3.6	鶏肉
醤油	3.5	小麦・大豆
塩	0.1	
調合ごま油	0.3	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
チンゲンサイ	10	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
調合ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→魚介類調味料×きのこ類×は、  
ワンタン・しめじ無し  
豚肉追加(8424 豚バラスライス20g)

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
キャベツ (L 8玉) /Kg
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
食塩
小麦粉 (26.6)・豚肉 (22.2)・キャベツ (16.6)・豚脂 (5.0)・たまねぎ (3.7)・ごま油 (3.1)・日本酒 (1.4)・でん粉 (コーン) (1.3)・食塩 (0.8)・しょうが (0.7)・チキンエキス (0.7)・オイスターソース (0.3)・香辛料 (0.2)・砂糖 (0.1)・大豆粉 (0.1)・加工でん粉 (タピオカ) (4.7)・調味料 (アミノ酸等) (1.0)・水 (11.5)
植物油なたね油
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
食用なたね油・食用ごま油
チンゲン菜 (L) /Kg
緑豆
ごまーいり
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
食用なたね油・食用ごま油
食塩
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;五目チャーハン</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
卵	15	卵
塩	0.05	
油	0.5	
焼豚	8	小麦・大豆・豚肉
人参	5	
玉ねぎ	20	
青葱	4	
油	5.5	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
ごま油	1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;肉団子の照り煮</b>		
チキンボール	24	小麦・大豆・鶏肉
油	0.8	
水	10	
だし	0.17	さば
砂糖	0.45	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.4	
おろし生姜	0.02	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜のさっぱり和え</b>		
白菜	32	
胡瓜	4	
コーン	5	
穀物酢	1.6	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;汁ビーフン</b>		
ビーフン	7	
わかめ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2.4	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;たい焼(カスタード)</b>		
たい焼(カスタード)	35	小麦・卵・乳・大豆
小 計		

→卵原型×は、卵無し  
コーン5g 追加

→海藻類×は、わかめ無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

→卵菓子×乳菓子×は、たい焼無し  
ミニゼリー2個

原材料/添加物
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
殻付き卵
食塩
植物油なたね油
豚肩ロース肉(83.33)・たれ(16.67)
植物油なたね油
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用ごま油・食用なたね油
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)
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・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
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
白菜(L6玉)/Kg
とうもろこし
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
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
うるち米製品-ビーフン
湯通し塩蔵わかめ
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦
カスタードクリーム(32.05)・ミックup粉(21.8)・鶏卵(21.4)・砂糖(18)・植物油脂(1.7)・蜂蜜(1.3)・還元水飴(1.3)・バキグパウダ(0.43)・水(2.1)

昼食

平成28年6月17日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケの味噌照焼</b>		
サケ	40	さけ
白味噌	2	大豆
みりん	2.5	
酒	0.8	
砂糖	1	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨ごぼうサラダ</b>		
ごぼう	8	
水	10	
だし	0.14	
人参	10	
胡瓜	10	
コーン	10	
春雨	3	
マヨネーズ	6	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>		
麩	1	小麦
ほうれん草	10	
えのき	4	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	りんご
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→その他の魚介類×は サケ無し  
鶏肉の味噌照焼に変更  
(8461 鶏肉40g)

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し  
青じそドレッシングに変更

→きのこ類×はえのき無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
白鮭(99.4)・クロレラエキス(0.3)・PH調整剤(0.2)・食塩(0.1)
大豆・米・食塩・酒精
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
植物油なたね油
ごぼう
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・とうもろこし澱粉・加工澱粉
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
食塩
大麦
観世ふ・小麦粉・グルテン
えのきだけ(A) (100g) / P
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・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
食塩
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;和風スパゲティ</b>		
スパゲティ	40	小麦
オリーブ油	0.9	
牛肉	15	牛肉
白菜	20	
ブロッコリー	20	
しめじ	7	
青葱	3	
オリーブ油	0.9	
塩	0.09	
水	90	
だし	1.25	さば
醤油	4.5	小麦・大豆
片栗粉	0.9	
水	0.9	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;チキンカツ</b>		
手切り鶏カツ	30	小麦・卵・大豆・鶏肉
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
人参	5	
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→きのこ類×は、しめじ無し

→卵を含む食品×は、チキンカツ無し  
フライドチキンに変更  
(8461 鶏肉60g  
鶏がらスープの素0.8g 片栗粉6g)

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し  
V996 イタリアンドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
牛肉
白菜 (L 6玉) /Kg
食塩
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・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
鶏肉むね (63.3) ・パン粉 (18.40) ・バター (5.96) ・食塩 (0.24) ・こしょう白 (0.18) ・水 (11.92)
植物油なたね油
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤 (ビタミンC)
食塩
きゅうり (AS) /Kg
とうもろこし
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食



原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;とん平焼</b>		
卵	45	卵
豚肉	15	豚肉
油	1	
キャベツ	20	
玉ねぎ	10	
水	7	
だし	0.1	
とんかつソース	3.5	りんご
マヨネーズ	2	卵・大豆
青のり	0.1	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根のハリハリ和え</b>		
切干大根	3	
ハム	3	卵・大豆・豚肉
胡瓜	10	
人参	5	
醤油	0.75	小麦・大豆
穀物酢	0.6	
調合ごま油	0.5	ごま
みりん	0.25	
白ごま	0.25	ごま
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
麩	1	小麦
もやし	20	
青ねぎ	2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×マヨネーズ×海藻類×は、  
とん平焼無し、豆腐の炒め物に変更  
(8319木綿豆腐50g  
豚肉15g キャベツ20g 玉ねぎ10g  
チキンコンソメ・塩)

→卵つなぎ×ごま×は  
ハム・ごま無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
殻付き卵
大型豚モモ 脂身付生
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) / Kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
野菜・果実・トマト・にんじん・リンゴ・その他・醸造酢・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤 (タマリンド)・カラメル色素・甘味料 (甘草)・調味料 (アミノ酸)
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
あおのり
植物油なたね油
だいこん
豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩 (Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物
きゅうり (AS) / Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
食用なたね油・食用ごま油
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
ごまーいり
大麦
観世ふ・小麦粉・グルテン
緑豆
青葱 / kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦 (38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩 (15.7%)・米 (10.8%)・酒精 (4.2%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ビビンバ丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	牛肉
牛肉	10	牛肉
小松菜	10	
油	1	
合わせ麦みそ	5	大豆
砂糖	5	
醤油	4	小麦・大豆
穀物酢	2	
鶏がらスープ	1	鶏肉
水	6	
大根	20	
人参	8	
もやし	20	
穀物酢	3.2	
醤油	0.9	小麦・大豆
砂糖	2.7	
ごま油	0.5	ごま
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;白菜とちくわのおかか和え</b>		
白菜	40	
ちくわ	5	大豆・豚肉
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;たまごスープ</b>		
卵	15	卵
わかめ	0.5	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	オレンジ
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→魚介類食品×は  
ちくわ・花かつお無し

→卵原型×海藻類×は、卵・わかめ無し  
コーン10g・人参5gに変更

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
牛肉
小松菜(九州)
植物油なたね油
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
米・アルコール・酒粕
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
だいこん(葉なし) / kg
緑豆
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
食用ごま油・食用なたね油
白菜(L6玉) / Kg
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
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
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
鰹加工品 削り節
殻付き卵
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;かぼちゃサンドフライ</b>		
かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コーンサラダ</b>		
コーン	20	
胡瓜	10	
人参	10	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
大根	15	
キャベツ	10	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×麦ロール提供

→海藻類×は、わかめ無し

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
かぼちゃ (33.5) ・パン粉生 (10.4) ・でんぷん (7.0) ・豚肉 (6.6) ・パン粉乾 (6.2) ・玉葱 (3.4) ・砂糖 (3.1) ・ラード (1.9) ・水あめ (1.2) ・キャッサバ (1.0) ・ウスターソース (0.6) ・大豆たん白 (0.4)
植物油なたね油
とうもろこし
きゅうり (AS) /Kg
レモン・醸造酢・香料
米・アルコール・酒粕
食塩
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
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤 (キサンタン) ・酢酸Na (6~10月) ・イーストフード・V.C・香料
だいこん (葉なし) /kg
キャベツ (L8玉) /Kg
湯通し塩蔵わかめ
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物 (小麦含む) ・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等) ・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;家常豆腐 (ジャパンドウ)</b>		
豚肉	10	豚肉
豚肉	10	豚肉
厚揚げ	30	大豆
人参	15	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.2	
ピーマン	5	
おろし生姜	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
テンメンジャン	1	小麦・大豆・ごま
合わせ麦みそ	1	大豆
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
水	40	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とキャベツの中華和え</b>		
小松菜	10	
キャベツ	30	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	50	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;ワカメスープ</b>		
わかめ	0.3	
大根	15	
青葱	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→きのこ類×は、干しいたけ無し

→海藻類×は、わかめ無し

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 大型豚モモ 脂身付生 丸大豆(遺伝子組換えでない)・植物性油脂・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Ca
原木乾しいたけ ピーマン(AM) / Kg 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
植物油なたね油 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 味噌・砂糖・醤油・植物油脂(原材料の一部に小麦・大豆・ごまを含む) 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) 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 食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
じゃがいもでん粉
小松菜 / kg キャベツ(L8玉) / Kg 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
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤 食用なたね油・食用ごま油
湯通し塩蔵わかめ だいこん(葉なし) / kg 食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
バナナ / 本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食