

平成28年6月2日(木)

こじかクラブ

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>豚肉と野菜のおかか炒め		
豚肉	10	豚肉
豚肉	10	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	20	
ピーマン	5	
油	2.5	
砂糖	1.2	
醤油	4	小麦・大豆
みりん	0.4	
酒	0.8	
かつお節	0.3	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
一口がんも	12	大豆・ごま
水	10	
だし	0.14	さば
砂糖	0.5	
醤油	1.25	小麦・大豆
みりん	0.75	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜の酢の物		
大根	25	
胡瓜	10	
穀物酢	2.7	
砂糖	1.8	
醤油	0.9	小麦・大豆
料理合計		
<主食>ごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
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>>

原材料資料

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 大型豚モモ 脂身付生
ピーマン (AM) /Kg 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 鰹加工品 削り節
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油脂・クエン酸・水 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
だいこん(葉なし) /kg きゅうり (AS) /Kg 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
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
＜主菜＞トルティーヤン (スペイン風オムレツ)		
卵	45	卵
豆乳	12.5	大豆
粉チーズ	1	乳
塩	0.1	
ハム	5	卵・大豆・豚肉
じゃが芋	10	
玉ねぎ	8	
人参	5	
油	4.5	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	5	
料理合計		
＜副菜＞マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	4	小麦
まぐろフレーク	4	大豆
コーン	4	
小松菜	4	
マヨネーズ	4	卵・大豆
料理合計		
＜副菜＞ブロッコリースープ煮		
ブロッコリー	25	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	15	
料理合計		
＜主食＞パエリア風ごはん		
滋賀県産こしひかり	60	
パエリアの素	6	えび・大豆・鶏肉
料理合計		
＜フルーツ＞フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	バナナ
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×は青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
殻付き卵
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
食塩
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
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤 (ビタミンC)
植物油なたね油
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
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
デュラム小麦のセモリナ
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水
とうもろこし
小松菜(九州)
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・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
赤ピーマン・鶏肉・食用植物油脂・魚介エキス・コーン・にんじん・砂糖・食塩・たまねぎ・チキンエキス・たん白加水分解物・オニオンエキス・魚醤・香辛料・クチナシ黄色素・調味料 (アミノ酸等) ・サフラン色素・水
バナナノ本
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16日(木)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞キャベツメンチカツ		
キャベツメンチカツ	55	小麦・卵 乳・大豆 鶏肉・豚肉
油	5.5	
	料理合計	
＜副菜＞ビーフソテー		
焼豚	2	小麦・大豆・豚肉
玉ねぎ	10	
人参	5	
青葱	2	
ビーフン	4	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
	料理合計	
＜副菜＞胡瓜とわかめの酢の物		
胡瓜	15	
わかめ	0.2	
穀物酢	0.75	
砂糖	0.5	
醤油	0.25	小麦・大豆
	料理合計	
＜副菜＞さつま芋の甘煮		
さつま芋	25	
砂糖	1	
水	15	
	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
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
豚肩ロース肉 (83.33)・たれ (16.67)
うるち米製品ービーフン 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
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
さつま芋 /Kg
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの旨煮		
アジ	40	
おろし生姜	0.4	
ウスターソース	1.5	大豆・りんご
砂糖	1.5	
醤油	1.1	小麦・大豆
酒	0.75	
水	7.5	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの天ぷら		
かぼちゃ	30	
小麦粉	4.5	小麦
塩	0.1	
油	4.5	
料理合計		
<副菜>ひじき煮		
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	
料理合計		
<主食>わかめごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
わかめごはんの素	0.8	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	30	バナナ
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
にしまあじ
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
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘剤 (グァーガム)・カラメル色素・甘味料 (甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む
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
かぼちゃ (5玉) / Kg 小麦粉 食塩 植物油なたね油
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
わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
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30日(木)

こじかクラブ

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>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	1.99	小麦・大豆
酒	0.5	
おろし生姜	0.2	
小麦粉	2	小麦
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<副菜>ほうれん草のゆかり和え		
ほうれん草	12	
もやし	23	
人参	7	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.35	
水	5	
だし	0.07	
ゆかり	0.14	
料理合計		
<副菜>野菜としめじのソテー		
しめじ	4	
玉ねぎ	30	
コーン	10	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.25	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
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		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料資料

原材料/添加物
鶏肉もも 皮付き
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
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
緑豆
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
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
とうもろこし
植物油なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦