

原材料資料

平成28年8月1日(月)

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>揚げ鶏のレモン醤油がらめ		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	1.44	小麦
片栗粉	1.44	
油	2.88	
砂糖	1.92	
穀物酢	1.15	
醤油	2.3	小麦・大豆
みりん	1.44	
水	9.6	
レモン果汁	0.58	
料理合計		
<副菜>インゲンともやしのごま和え		
インゲン	4	
もやし	24	
白ごま	0.24	ごま
白ごま	0.32	ごま
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	4.8	
だし	0.06	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	30	
油	0.5	
塩	0.1	
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		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
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
レモン・醸造酢・香料
さやいんげん
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
植物油なたね油
食塩
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月2日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>中華オムレツ		
卵	45	卵
カニ風味かまぼこ	8	小麦・卵・かに・大豆
じゃが芋	8	
玉ねぎ	10	
青葱	3	
油	3	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
塩	0.1	
鶏がらスープ	1	鶏肉
水	10	
片栗粉	0.8	
料理合計		
<副菜>ごぼうの甘辛炒め		
ごぼう	10	
人参	10	
インゲン	5	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	小麦・大豆
みりん	0.8	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	2.4	
調合ごま油	0.08	ごま
胡瓜	6.4	
コーン	6.4	
醤油	1.2	小麦・大豆
穀物酢	0.96	
砂糖	0.4	
みりん	0.24	
料理合計		
<副菜>揚げ茄子の煮浸し		
茄子	30	
油	2.1	
醤油	0.56	小麦・大豆
みりん	0.28	
砂糖	0.04	
おろし生姜	0.7	
水	5.6	
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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

原材料/添加物
殻付き卵
すけとうだら (38) ・いとよりだい (5.9) ・卵白 (5.3) ・とうもろこしでん粉 (1.7) ・発酵調味液 (1.1) ・かにエキス (0.9) ・上白糖 (0.5) ・食塩 (0.4) ・植物油・キャッサバでん粉 (4.9) ・L-グルタミン酸ナトリウム等 (0.7) ・塩化カリウム (0.6) ・炭酸カルシウム (0.5) ・香料 (0.5) ・ビタミンC (0.1) ・紅麴色素・水 (43.8)
じゃがいも (皮むき) / k g
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
食塩 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
ごぼう
さやいんげん 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
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉 食用なたね油・食用ごま油 きゅうり (AS) / K g とうもろこし 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 米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
なす (AM) / K g 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
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100% かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月3日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のおかか焼		
タラ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.16	
水	0.4	
小麦粉	2	小麦
油	2	
かつお節	0.2	
料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ		
キャベツ	25	
ほうれん草	5	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<副菜>ベーコンビーンズ		
ベーコン	3	卵・乳・大豆・豚肉
水煮大豆	20	大豆
玉ねぎ	15	
水	30	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	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		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小計		

原材料/添加物
すけとうだら
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
小麦粉 植物油なたね油 鰹加工品 削り節
キャベツ (L 8玉) /Kg
米・アルコール・酒粕
食塩
豚バラ肉・糖類(水あめ)・糖類(ぶどう糖)・卵たん白・食塩・乳たん白・粉末油脂・大豆たん白・香辛料・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
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
大麦
バナナ/本
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月4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＞牛肉と夏野菜の味噌炒め		
牛肉	25	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	10	
オクラ	8	
茄子	10	
油	1	
合わせ麦みそ	2	大豆
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
みりん	1.2	
おろし生姜	0.1	
料理合計		
＜副菜＞コーンサラダ		
コーン	15	
胡瓜	15	
人参	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
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		
＜副菜＞人参の甘煮		
人参	25	
砂糖	0.8	
水	12	
料理合計		
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
いりこ	1	大豆
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
青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
オクラ(大)(AL)(90g)/P なす(AL)/Kg 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 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
とうもろこし きゅうり(AS)/Kg 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
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月5日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食> そぼろ寿司		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	7.2	
砂糖	6.4	
塩	1.6	
鶏ミンチ	20	鶏肉
干しいたけ	0.8	
人参	8	
油	1.2	
砂糖	0.64	
醤油	0.8	小麦・大豆
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	2	
水	16	
出し	0.22	さば
インゲン	3	
卵	10	卵
塩	0.04	
油	0.8	
料理合計		
<副菜> ちくわと野菜の天ぷら		
ちくわ	25	大豆・豚肉
かぼちゃ	15	
オクラ	9	
塩	0.1	
小麦粉	5	小麦
油	5	
料理合計		
<副菜> 白菜のおかか和え		
白菜	30	
ほうれん草	5	
醤油	0.96	小麦・大豆
みりん	0.32	
水	4.8	
だし	0.06	
かつお節	0.08	
料理合計		
<副菜> ブロッコリースープ煮		
ブロッコリー	30	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	15	
料理合計		
<フルーツ> フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他> 牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩
鶏肉むね
原木乾しいたけ
植物油なたね油
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
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
さやいんげん
殻付き卵
食塩
植物油なたね油
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
かぼちゃ (5玉) / Kg
オクラ (大) (AL) (90g) / P
食塩
小麦粉
植物油なたね油
白菜 (L6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
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
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月8日(月)

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>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
トマト	15	
ケチャップ	12	
料理合計		
<副菜>スパゲティサラダ		
スパゲティ	4	小麦
胡瓜	5	
玉ねぎ	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.07	
料理合計		
<副菜>粉ふき芋		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
ドライパセリ	0.05	
料理合計		
<副菜>白菜とわかめの酢の物		
白菜	30	
わかめ	0.2	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
植物油なたね油
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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
きゅうり (AS) / Kg
玉葱 (皮むき) / kg
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
じゃがいも (皮むき) / kg
食塩
パセリ (香辛料)
白菜 (L 6玉) / 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100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月9日(火)

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>豚天の甘酢あん		
豚ロース	50	豚肉
塩	0.01	
小麦粉	7.5	小麦
油	7.5	
レモン果汁	2.8	
醤油	4.8	小麦・大豆
塩	0.1	
砂糖	1.6	
穀物酢	2	
みりん	1	
水	5	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
小松菜	20	
人参	7	
醤油	0.6	小麦・大豆
みりん	0.2	
水	6	
出し	0.09	さば
料理合計		
<副菜>かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	35	
砂糖	0.8	
水	12	
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		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
豚肉かたロース 脂身付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
レモン・醸造酢・香料
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
米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小松菜(九州)
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
大麦
バナナ / 本
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月10日(水)

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>アジの旨煮		
アジ	40	
おろし生姜	0.4	
ウスターソース	1.52	大豆・りんご
砂糖	1.52	
醤油	1.08	小麦・大豆
酒	0.8	
水	8	
料理合計		
<副菜>野菜のソテー		
ブロッコリー	20	
人参	8	
玉ねぎ	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<主菜>厚揚げの青のり焼		
厚揚げ	45	大豆
油	0.5	
砂糖	0.45	
醤油	0.75	小麦・大豆
みりん	0.25	
水	3	
あおさのり	0.1	
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		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム にがり)
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
あおさ
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月12日(金)

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>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	40	小麦・大豆・鶏肉
油	2	
玉ねぎ	20	
油	0.5	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	小麦・大豆
ケチャップ	1	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>大根としめじの酢の物		
大根	35	
しめじ	5	
人参	5	
青じそドレッシング	4	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>ポテトのチーズ焼		
じゃが芋	25	
塩	0.08	
チーズ	5	乳
油	0.4	
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		
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
いりこ	1	大豆
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・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
植物油なたね油 米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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 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
だいこん(葉なし) / k g
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
じゃがいも(皮むき) / k g 食塩 ナチュラルチーズ(生乳・食塩)(モッツァレラチーズ60%以上使用・セルロース 植物油なたね油
大麦
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月16日(火)

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>チキンカツ		
チキンカツ	60	小麦・卵・大豆・鶏肉
油	6	
料理合計		
<副菜>白菜と胡瓜の酢の物		
白菜	30	
胡瓜	7	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	35	
塩	0.1	
マヨネーズ	5	卵・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		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
鶏肉むね・食塩・トレハロース・離水剤・香辛料・水・カラーパン粉・バター粉・pH調整剤 植物油なたね油
白菜 (L 6玉) /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
かぼちゃ (5玉) /Kg 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
オレンジ
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

原材料資料

平成28年8月17日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの塩焼		
サバ	40	さば
塩	0.1	
油	0.48	
料理合計		
<副菜>わかめと大根の梅風味和え		
わかめ	0.2	
大根	30	
人参	8	
しそねり梅	0.3	
醤油	1.5	小麦・大豆
みりん	0.5	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<副菜>煮豆		
水煮大豆	20	大豆
人参	8	
干しいたけ	0.5	
水	12.5	
出し	0.18	さば
砂糖	0.5	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1	
酒	0.5	
料理合計		
<デザート>おさつフライ		
さつまいも	35	
油	3.5	
塩	0.1	
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
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

原材料/添加物
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
食塩
植物油なたね油
湯通し塩蔵わかめ
だいこん(葉なし) / k g
人参(2L) / K g
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・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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
原木乾しいたけ
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
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
さつまいも
植物油なたね油
食塩
大麦
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月18日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>シューシー (沖縄風おこわ)		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
豚肉	8	豚肉
調合ごま油	1	ごま
人参	5	
ひじき	0.8	
青ねぎ	1.5	
醤油	1.9	小麦・大豆
醤油	1.9	小麦・大豆
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.91	
料理合計		
<副菜>春巻		
ミニ春巻	50	小麦・えび・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
油	3.5	
料理合計		
<副菜>高野豆腐と昆布の煮物		
きざみ昆布	3	
高野豆腐	2	大豆
水	15	
出し	0.21	さば
砂糖	0.75	
醤油	1.5	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
<副菜>ビーフソテー		
かつおフレーク油漬	3	大豆
人参	8	
インゲン	5	
ビーフン	5	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	35	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

原材料/添加物
精白米
豚肉
食用なたね油・食用ごま油
ひじき
青葱 / k g
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
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・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油・大豆油・ごま油・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・しいたけ・きくらげ・砂糖・でん粉・食塩・ポークフィヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醤・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料 (アミノ酸等) ・乳化剤・増粘剤 (キサンタンガム) ・水
植物油なたね油
北海道産昆布
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
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
カツオ・大豆油・食塩・野菜エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・水
人参 (2L) / K g
さやいんげん
うるち米製品-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
バナナ / 本
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月19日(金)

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>チキンソテーパイナップルソース		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
油	3	
パイナップル{缶詰}	4.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
酒	2.16	
砂糖	1.2	
水	21.6	
片栗粉	0.22	
水	0.22	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	4	小麦
胡瓜	4	
コーン	4	
人参	4	
マヨネーズ	4	卵・大豆
料理合計		
<副菜>磯じゃが芋		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
油	0.5	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<副菜>もやしのお浸し		
もやし	30	
小松菜	5	
醤油	0.75	小麦・大豆
みりん	0.25	
水	7.5	
出し	0.21	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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
パイナップル60%・砂糖11.4%・クエン酸0.01%・水28.59%
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
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
じゃがいもでん粉
デュラム小麦のセモリナ
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
じゃがいも(皮むき)/kg
食塩
植物油なたね油
あおさ
緑豆
小松菜(九州)
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100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月22日(月)

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>エビフライ		
エビフライ	70	小麦・卵・えび・大豆
油	7	
料理合計		
<副菜>エッグサラダ		
卵	15	卵
じゃが芋	15	
塩	0.1	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
胡瓜	8	
白菜	30	
わかめ	0.2	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	小麦・大豆
料理合計		
<主食>コーンケチャップライス		
滋賀県産こしひかり	55	
水	77	
コーン	5	
人参	8	
玉ねぎ	10	
油	1	
ケチャップ	6	
チキンコンソメ	1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.4	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	0.1	
塩	0.1	
グリーンピース	5	
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.35	
水	40	
おろしりんご	10	りんご
砂糖	7	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
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
青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
植物油なたね油
殻付き卵
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
きゅうり(AS) / K g
白菜(L6玉) / K g
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
とうもろこし
人参(2L) / K g
植物油なたね油
トマト・砂糖・ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
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
食塩
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・ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
食塩
グリーンピース
寒天
りんご(94.3)・りんご濃縮果汁(4.7)・香料(0.8)・ビタミンC(0.1)・クエン酸(0.1)
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月23日(火)

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>サケのごま醤油煮		
サケ	40	さけ
砂糖	1.4	
醤油	2.32	小麦・大豆
みりん	1.92	
酒	0.48	
水	14.4	
おろし生姜	0.1	
白ごま	0.96	ごま
料理合計		
<副菜>ひじきサラダ		
ひじき	2	
人参	8	
水	10	
だし	0.14	
砂糖	0.6	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.6	
胡瓜	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<副菜>小松菜の和え物		
もやし	20	
小松菜	15	
醤油	0.75	小麦・大豆
みりん	0.25	
水	7.5	
だし	0.21	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
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
いりこ	1	大豆
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
青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
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
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 ごま いら
ひじき
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・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 きゅうり (AS) /Kg 食用植物油・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
緑豆 小松菜(九州) 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
オレンジ
大麦
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

昼食

原材料資料

平成28年8月24日(水)

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
<主食>野菜とちくわのかき揚げ		
ちくわ	10	大豆・豚肉
かぼちゃ	10	
玉ねぎ	20	
ピーマン	5	
小麦粉	15	小麦
塩	0.1	
油	7.5	
料理合計		
<副菜>切干大根の炒め煮		
切干大根	3	
きざみ揚げ	2	大豆
グリーンアスパラガス	3	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	2.5	小麦・大豆
みりん	1	
水	25	
だし	0.35	
料理合計		
<副菜>大根と人参の甘酢和え		
大根	25	
人参	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	バナナ
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
いりこ	1	大豆
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
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
ピーマン(AM) / Kg
小麦粉
食塩
植物油なたね油
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
アスパラガス
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
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
だいこん(葉なし) / kg
人参(2L) / 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
バナナ / 本
大麦
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月25日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>肉豆腐		
牛肉	30	牛肉
玉ねぎ	35	
焼き豆腐	50	大豆
水	25	
出し	0.35	さば
砂糖	1.5	
醤油	3.5	小麦・大豆
みりん	1.75	
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの青のり焼		
かぼちゃ	30	
油	0.5	
塩	0.1	
あおさのり	0.1	
料理合計		
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	28	
ちくわ	4	大豆・豚肉
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	0.24	
水	4.8	
だし	0.06	
ゆかり	0.12	
料理合計		
<副菜>コーンのスープ煮		
コーン	20	
チキンコンソメ	0.12	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
水	8	
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
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

昼食

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
丸大豆・食塩・凝固剤・硫酸Ca・塩化Mg（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Ca
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 グリーンピース
かぼちゃ（5玉）/Kg 植物油なたね油 食塩 あおさ
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・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
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
大麦
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

原材料資料

平成28年8月26日(金)

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>白身魚のピカタ		
タラ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	小麦
卵	16	卵
ドライパセリ	0.08	
油	2	
ケチャップ	4.8	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	5	
調合ごま油	0.1	ごま
人参	8	
胡瓜	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの洋風浸し		
ブロッコリー	40	
ブイヨン	0.6	鶏肉
塩	0.1	
水	15	
料理合計		
フルーツ(りんご)		
りんご	20	りんご
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
いりこ	1	大豆
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
すけとうだら
食塩
小麦粉
殻付き卵
パセリ
植物油なたね油
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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用なたね油・食用ごま油
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
ブロッコリー(AL) / Kg
デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・たまねぎ・香辛料・セロリ
食塩
大麦
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月29日(月)

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＞たまごコロッケ		
たまごコロッケ	60	小麦・卵・乳・大豆
油	9	
料理合計		
＜副菜＞春雨サラダ		
緑豆春雨	3	
油	0.1	
人参	5	
ほうれん草	8	
青じそドレッシング	4	小麦・大豆
料理合計		
＜副菜＞ひじき豆		
ひじき	2	
水煮大豆	18	大豆
インゲン	8	
油	1.5	
水	15	
出し	0.21	さば
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	0.5	
料理合計		
＜副菜＞大根洋風煮		
大根	40	
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＞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
いりこ	1	大豆
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
じゃがいも・たまご・パン粉・食塩・白こしょう・バター液 植物油なたね油
緑豆でん粉 植物油なたね油
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
ひじき 大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水 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・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
だいこん（葉なし） / k g
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
大麦
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

昼食

原材料資料

平成28年8月30日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>いなり寿司		
いなり用揚げ	45	小麦・大豆
滋賀県産こしひかり	45	
穀物酢	5.5	
砂糖	4	
塩	0.7	
黒ごま	1	ごま
料理合計		
<主菜>鶏の竜田揚げ		
鶏肉	40	鶏肉
砂糖	1.44	
醤油	0.58	小麦・大豆
酒	0.38	
おろし生姜	0.1	
片栗粉	2	
油	2	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	32	
人参	4	
醤油	0.96	小麦・大豆
みりん	0.32	
水	4.8	
だし	0.06	
かつお節	0.08	
料理合計		
<副菜>チンゲンサイともやしのだし和え		
チンゲンサイ	5	
もやし	25	
人参	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

原材料/添加物
丸大豆 (遺伝子くみかえではない) ・食塩
米・アルコール・酒粕
食塩 黒ごま
鶏肉むね 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
キャベツ (L 8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
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
チンゲン菜 (L) /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
オレンジ
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

原材料資料

平成28年8月31日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>肉じゃが		
牛肉	20	牛肉
じゃが芋	45	
玉ねぎ	30	
人参	15	
油	3.5	
水	40	
出し	0.56	さば
砂糖	1.5	
醤油	2.5	小麦・大豆
みりん	1	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>菜種和え		
インゲン	5	
キャベツ	20	
卵	20	卵
調合ごま油	1	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		
<副菜>かぼちゃのそぼろ煮		
大根	40	
鶏ミンチ	5	鶏肉
油	3	
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	0.5	
みりん	1.5	
水	20	
出し	0.28	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		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	35	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付 じゃがいも (皮むき) / k g
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 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 グリーンピース
さやいんげん キャベツ (L 8玉) / K g 殻付き卵 食用なたね油・食用ごま油 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
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
だいこん (葉なし) / k g 鶏肉むね 植物油なたね油
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 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 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
バナナ / 本
生乳100% かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食