

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの味噌煮		
サバ	40	さば
合わせ麦みそ	2	大豆
砂糖	1.5	
醤油	0.6	小麦・大豆
みりん	2	
酒	0.5	
生姜	0.2	
水	15	
料理合計		
<副菜>昆布とキャベツの酢の物		
きざみ昆布	1	
キャベツ	30	
人参	5	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	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		
<汁物>すまし汁		
ワカメ	0.2	
そうめん	5	小麦
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
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
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→青魚×は、サバ無し
鶏の味噌煮に変更 (I907 鶏肉)

→海藻類×は、昆布なし

→海藻類×は、ワカメなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

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 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 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・酸化防止剤・PH調整剤
北海道産昆布 キャベツ(L8玉) /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
大麦
小麦粉・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・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
オレンジ
生乳 かたうちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたうちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月4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
<主食>豚骨ラーメン		
ラーメン	120	小麦・大豆
豚肉	8	豚肉
キャベツ	20	
玉ねぎ	20	
人参	10	
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	
豚骨ラーメンスープ	18	小麦・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
水	180	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの中華和え		
胡瓜	8	
大根	30	
ワカメ	0.2	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<デザート>揚げポテト		
さつまいも	35	
油	3.5	
塩	0.1	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま調味料×は、
豚骨ラーメンスープなし
醤油ラーメンに変更
(鶏がらスープ・醤油)

→海藻類×ごま油×は、
ワカメ・ごま油なし

→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
豚肉
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・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
食塩
ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油 (動物油脂・しょうゆ)・生姜・酵母エキスパウダー・調味料 (アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤 (キサンタンガム)・香料・酸化防止剤 (ビタミンE)・水
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (2L) /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・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
さつまいも/Kg
植物油なたね油
食塩
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月7日(月)

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
<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>春雨サラダ		
春雨	3	
油	0.1	
人参	5	
胡瓜	7	
コーン	5	
青じそドレッシング	5	小麦・大豆
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	15	
小松菜	16	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎは、ハンバーグなし
チキンソテートマトソースに変更
(1907 鶏肉60g)

→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
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
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg
とうもろこし
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
だいこん (2L) /Kg
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
かたくりわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくりわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月9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
<主菜> マーマレードチキン		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
油	3	
マーマレード	3	オレンジ
醤油	3	小麦・大豆
みりん	3	
生姜	0.2	
料理合計		
<副菜> もやしと小松菜のごま和え		
もやし	20	
小松菜	15	
人参	5	
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	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		
<汁物> 味噌汁		
ワカメ	0.2	
玉ねぎ	20	
麩	1	小麦
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ> フルーツ (バナナ)		
バナナ	47	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
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→ごま×は、ごま無し

→海藻類×は、ワカメなし

→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
若鶏モモ 皮付
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・酸化防止剤・PH調整剤
緑豆
小松菜(九州)
ごま
ごま いら
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
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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(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)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月10日(木)

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
＜主菜＞かぼちゃひき肉フライ		
かぼちゃひき肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉
油	9	
	料理合計	
＜副菜＞切干大根サラダ		
切干大根	3	
人参	5	
ピーマン	7	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
	料理合計	
＜主食＞ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計	
＜汁物＞わかめスープ		
ワカメ	0.4	
玉ねぎ	10	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	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、ワカメなし

→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・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白 植物油なたね油
だいこん
ピーマン (AM) / 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 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
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 かたくりわし・酸化防止剤 (ビタミンE) ・かたくりわし : 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月14日(月)

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
<主菜>ウインナーとほうれん草のキッシュ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	大豆
塩	0.13	
ウインナー	4	牛肉・大豆・豚肉
ほうれん草	7	
じゃが芋	10	
油	4	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<主菜>ポトフスープ		
鶏肉	8	鶏肉
大根	30	
人参	15	
キャベツ	20	
玉ねぎ	20	
水	140	
チキンコンソメ	2.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	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
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×は、卵なし
他の具多目の炒め物に変更

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

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
食塩
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
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
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
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
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
モモ 皮つき
だいこん(2L) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
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
食塩
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

平成28年11月16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
<主菜>サケの塩こうじ焼		
サケ	40	さけ
塩麴	3	
油	0.3	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草の梅風味和え		
白菜	30	
ほうれん草	8	
人参	8	
しそねり梅	0.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	さば
料理合計		
<主食>さつま芋ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
さつま芋	15	
塩	0.2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.2	
豆腐	20	大豆
大根	10	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	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
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→その他魚介類×は、サケ無し
鶏の塩麴焼きに変更
(1907 鶏肉40g)

→海藻類×は、ワカメなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤 米こうじ(49.8)・食塩(13.1)・酒精(3.6)・水(33.5) 植物油なたね油
白菜(L6玉)/Kg
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
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
さつま芋/Kg 食塩
丸大豆・食塩・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・炭酸カルシウム だいこん(2L)/Kg
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(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月18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
<主食>カレーライス		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	1	
水	120	
カレーフレーク	20	
	料理合計	
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	6	小麦
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	6	卵・大豆
塩	0.1	
	料理合計	
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→海藻類×は、寒天なし
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
牛肉
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
デュラム小麦のセモリナ
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
食塩
寒天
ぶどう・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月21日(月)

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
<主菜>ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉 ゼラチン
油	9	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
胡瓜	10	
人参	8	
玉ねぎ	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>たまごスープ		
卵	12	卵
白菜	10	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎは、メンチカツなし
鶏の照焼に変更
(I907鶏肉60g 醤油・砂糖)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→乳パン×麦ロール提供

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
植物性たん白 (6.49)・鶏肉 (17.27)・たまねぎ (11.1)・豚脂 (3.08)・鶏皮 (1.23)・ゼラチン (0.31)・パン粉 (18.84)・フライミックス粉 (6.35)・植物油脂 (0.22)・砂糖 (1.42)・トマトケチャップ (0.62)・食塩 (0.56)・香辛料 (0.21)・調味エキス (0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.19)・コウリヤン色素 (0.02)・炭酸Ca (0.02)・グァーガム (0.01)・キサンタンガム (0.01)・水 (31.86)
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
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
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
殻付き卵 白菜 (L6玉) / Kg
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)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月25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
<主菜>鶏肉とさつま芋のシチュー		
鶏肉	15	鶏肉
玉ねぎ	25	
さつま芋	35	
しめじ	4	
油	1.2	
水	120	
クリームシチューの素	12	小麦・乳 大豆・鶏肉・豚肉
牛乳	8	乳
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
胡瓜	8	
人参	10	
大根	20	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	1	
料理合計		
<主食>ハムとコーンのピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.5	
ハム	5	卵・大豆・豚肉
玉ねぎ	10	
コーン	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
料理合計		
<フルーツ>塩キャラメルケーキ		
ミニケーキキャラメル	16	小麦・卵・乳・大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳調味料・乳料理×・きのこ類×は、シチューなし、ポトフに変更
(鶏肉15g 玉ねぎ25g さつま芋40g グリンピース3g チキンコンソメ・塩)

→魚介類食品×は、かつお節なし

→卵つなぎ×はハムなし
人参5gに変更

→卵菓子×乳菓子・乳料理×
ナッツ類×は
ミニケーキなし
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
鶏肉・もも・むね
さつま芋/Kg
植物油なたね油
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC
生乳100% グリーンピース
きゅうり(AS)/Kg
だいこん(2L)/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 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 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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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
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
全卵・乳等を主要原料とする食品・砂糖・小麦粉・植物油脂・水あめ・牛乳・加糖卵黄・カラメルソース・アーモンド・砂糖混合異性化液糖・食塩・こんにやく粉・キャラメルパウダー・でん粉・トシハロース・加工デンプン・ソルビトール・乳化剤・着色料・カラメル・カロチノイド・ベーキングパウダー・香料・調整水
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>カレーミートスパゲティ		
スパゲティ	40	小麦
油	1	
鶏ミンチ	25	鶏肉
生姜	0.1	
玉ねぎ	35	
ピーマン	5	
トマト	8	
ウスターソース	1.5	大豆・りんご
ケチャップ	1.5	
水	50	
カレーフレーク	10	
チキンコンソメ	0.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<主菜>コーンコロッケ		
コーンコロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	9	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
キャベツ	25	
ほうれん草	8	
人参	5	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<汁物>スープ		
白菜	20	
ブロッコリー	10	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳つなぎ×は、ポテトフライに変更 (7384じゃが芋 60g、塩)

→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
植物油なたね油
むね 皮つき
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
ピーマン (AM) / Kg
トマト・トマトピューレ・クエン酸
トマト・たまねぎ・にんじん・にんにく・マッシュルームエキス・りんご等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・発酵調味料・カラメル色素・香辛料抽出物・甘味料 (甘草)
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
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
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
ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クリーミングパウダー・グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) / Kg
米・アルコール・酒粕
食塩
白菜 (L 6玉) / Kg
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛 のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年11月30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
<主食>焼豚チャーハン		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏がらスープ	1	鶏肉
焼豚	8	小麦・大豆・豚肉
玉ねぎ	20	
青葱	2	
油	3	
卵	10	卵
塩	0.1	
油	0.5	
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
調合ごま油	0.5	ごま
料理合計		
<副菜>ちくわと大根の煮物		
ちくわ	5	大豆
大根	30	
人参	10	
グリーンピース	3	
水	15	
だし	0.21	さば
砂糖	0.75	
醤油	1	小麦・大豆
酒	0.5	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
白菜	20	
ワカメ	0.3	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	47	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
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×ごま油×は、卵、ごま油なし
コーン10g追加

→魚介類食品×は、ちくわ無し

→海藻類×は、ワカメなし
人参3g追加

→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
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
植物油なたね油 殻付き卵 食塩 植物油なたね油
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
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
だいこん(2L) / Kg
グリーンピース
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 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
白菜(L6玉) / Kg
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
バナナ/本
生乳 かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

昼食