

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主菜>肉豆腐			
	牛肉	25	牛肉	
	玉ねぎ	40		
	焼き豆腐	50	大豆	
	花麩	3	小麦	
	水	25		
	だし	0.35		
	砂糖	1.5		
	醤油	3.5	小麦・大豆	
	みりん	1.75		
		料理合計		
	<副菜>人参の甘煮			
	人参	20		
	砂糖	1		
	水	15		
		料理合計		
	<副菜>大根のしらす和え			
	小松菜	5		
	大根	20		
	しらす干し	1		
	醤油	0.8	小麦・大豆	
	砂糖	0.4		
	水	4.8		
	出し	0.06	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	30	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
輸入 牛バラ 脂身付き
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 小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム
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
小松菜(九州) だいこん(2L)/Kg いわし類の稚魚・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
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 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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞豚と野菜の中華炒め		
豚肉	20	豚肉
ごぼう	5	
人参	10	
玉ねぎ	20	
キャベツ	20	
ごま油	1	ごま
醤油	3	小麦・大豆
みりん	0.8	
鶏がらスープ	0.4	鶏肉
水	3	
料理合計		
大根の旨煮		
大根	30	
水	40	
出し	0.56	さば
醤油	1	小麦・大豆
料理合計		
＜副菜＞白菜と胡瓜のゆかり和え		
白菜	30	
胡瓜	5	
ゆかり	0.5	
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
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
ごぼう
キャベツ (L 8玉) /Kg
食用ごま油・食用なたね油
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
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
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
白菜 (L 6玉) /Kg
きゅうり (AS) /Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
大麦
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>揚鶏と野菜の甘酢炒め		
鶏肉	30	鶏肉
片栗粉	3	
油	3	
玉ねぎ	30	
人参	15	
ピーマン	8	
油	2	
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>キャベツのおかか和え		
キャベツ	25	
小松菜	8	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
だし	0.08	さば
かつお節	0.1	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	20	
コーン	5	
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(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
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、
マヨネーズなし塩に変更

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
玉葱(皮むき) / kg
ピーマン(AM) / Kg
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・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
じゃがいもでん粉
キャベツ(L8玉) / Kg
小松菜(九州)
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・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
鰹加工品 削り節
さつまいも / Kg
とうもろこし
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
大麦
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉と根菜の信州煮		
牛肉	25	牛肉
ごぼう	8	
玉ねぎ	35	
人参	15	
大根	30	
油	2	
水	25	
出し	0.35	さば
合わせ麦みそ	8	大豆
砂糖	1	
みりん	2.75	
料理合計		
<副菜>ちくわの天ぷら		
ちくわ	16	大豆
あおさのり	0.05	
小麦粉	1.6	小麦
油	1.6	
料理合計		
<副菜>白菜とワカメの酢の物		
白菜	20	
しめじ	2	
わかめ	0.2	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>ゆでブロッコリー		
ブロッコリー	20	
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		

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
輸入 牛バラ 脂身付き
ごぼう
だいこん(2L) /Kg
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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
あおさ 小麦粉 植物油なたね油
白菜(L6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
食塩
大麦
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜> 豚肉の二色ごま炒め		
豚肉	25	豚肉
玉ねぎ	40	
人参	25	
油	2	
砂糖	1.2	
醤油	4	小麦・大豆
みりん	0.4	
酒	0.8	
白ごま	1	ごま
黒ごま	0.5	ごま
料理合計		
<副菜> 高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	2.5	大豆
グリーンピース	1.5	
出し	0.13	さば
砂糖	0.6	
醤油	0.75	小麦・大豆
酒	0.3	
料理合計		
<デザート> ポテトフライ		
フライドポテト	20	小麦
油	2	
塩	0.05	
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
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
ふた
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 ごま 黒ごま
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 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
じゃがいも・植物油脂(ひまわり油)・食塩・ぶどう糖・ピロリン酸Na 植物油なたね油 食塩
大麦
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のカレー風味揚げ		
タラ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	小麦
カレー粉	0.1	
鶏がらスープ	0.2	鶏肉
油	2	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜のさっぱり和え		
大根	20	
胡瓜	5	
穀物酢	0.96	
砂糖	0.48	
醤油	0.72	小麦・大豆
醤油	0.24	小麦・大豆
みりん	0.3	
料理合計		
<副菜>さつま芋のレモン煮		
さつま芋	25	
レモン果汁	0.4	
砂糖	2.5	
水	25	
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
すけとうだら
食塩
小麦粉
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・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owan・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
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
だいこん (2L) /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
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
さつま芋/Kg
レモン・醸造酢・香料
大麦
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>おでん		
大根	35	
厚揚げ	31	大豆
ちくわ	10	大豆
じゃが芋	25	
卵	30	卵
水	100	
出し	1.4	さば
砂糖	6	
醤油	9	小麦・大豆
みりん	3	
酒	3	
料理合計		
<副菜>キャベツのごま和え		
キャベツ	20	
胡瓜	5	
人参	3	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
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
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
だいこん (2L) /Kg 丸大豆・植物性油脂・凝固剤・塩化マグネシウム (にがり)
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
じゃがいも (皮むき) /kg 殻付き卵
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 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
キャベツ (L 8玉) /Kg きゅうり (AS) /Kg
ごま ごま いり 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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
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

昼食

原材料資料

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>ウインナーとコーンのピラフ		
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	
ウインナー	5	牛肉・大豆・豚肉
玉ねぎ	10	
コーン	10	
人参	3	
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		
<主菜>ローストチキン		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
醤油	2.8	小麦・大豆
酒	1	
みりん	1	
油	0.5	
料理合計		
大根のスープ煮		
大根	30	
水	30	
チキンコンソメ	0.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<副菜>野菜サラダ		
カリフラワー	8	
キャベツ	30	
胡瓜	5	
レモン果汁	0.24	
穀物酢	0.48	
砂糖	0.4	
塩	0.04	
醤油	0.4	小麦・大豆
オリーブ油	0.4	
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
料理合計		
小 計		

昼食

原材料/添加物
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
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・リボヌクシオチド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
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
食塩
若鶏モモ 皮付
食塩
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
植物油なたね油
だいこん(2L) / 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
カリフラワー(L) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
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
寒天
ぶどう・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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>コーンコロッケ		
コーンコロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	6	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
胡瓜	8	
白菜	10	
わかめ	0.1	
穀物酢	0.9	
砂糖	0.6	
醤油	0.3	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	25	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>昆布煮豆		
水煮大豆	10	大豆
人参	5	
干しいたけ	0.8	
きざみ昆布	0.8	
水	10	
出し	0.14	さば
砂糖	0.4	
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	0.8	
酒	0.4	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	45	
押麦	5	
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
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・グアーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg 白菜 (L6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
かぼちゃ (5玉) /Kg 食塩
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 北海道産昆布
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
大麦
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>中華オムレツ		
卵	40	卵
合ミンチ	10	鶏肉・豚肉
人参	10	
玉ねぎ	10	
青ねぎ	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	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<主菜>じゃが芋青のり焼		
じゃが芋	25	
塩	0.15	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	3	
ごま油	0.06	ごま
人参	3	
胡瓜	3	
穀物酢	1.5	
砂糖	1.2	
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>白菜のおかか和え		
ほうれん草	8	
白菜	24	小麦・大豆
醤油	0.8	
砂糖	0.24	
水	4.8	
出し	0.06	さば
かつお節	0.5	
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
殻付き卵
青葱 / kg
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
食塩
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
じゃがいもでん粉
じゃがいも（皮むき） / kg
食塩
あおさ
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
食用ごま油・食用なたね油
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
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
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
鰹加工品 削り節
大麦
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

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>アジの竜田揚げ		
	アジ	40	
	砂糖	1.5	
	醤油	3	小麦・大豆
	酒	2	
	おろし生姜	0.5	
	片栗粉	2	
	油	2	
		料理合計	
	<副菜>小松菜のゆかり和え		
	小松菜	25	
	人参	5	
	ゆかり	0.5	
		料理合計	
	<副菜>里芋の味噌煮		
	里芋	20	
	玉ねぎ	8	
	水	12	
	出し	0.17	さば
	砂糖	0.6	
	合わせ麦みそ	1.6	大豆
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	45		
押麦	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	
	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
まあじ・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・氷
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
小松菜(九州)
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
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%)
大麦
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