

原材料資料

平成29年2月1日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉のカレー風味焼</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
カレー粉	0.1	
油	1	
デミグラスソース	7	小麦・牛肉 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
カレー粉	0.1	
ケチャップ	3.5	
水	4	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>		
切干大根	3	
人参	3	
胡瓜	5	
もやし	20	
醤油	1.8	小麦・大豆
穀物酢	1.44	
砂糖	0.6	
みりん	0.36	
ごま油	0.12	ごま
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
ほうれん草	8	
白菜	15	
コーン	8	
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;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;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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

→ごま油×は、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
若鶏モモ 皮付
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reek・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・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
植物油なたね油
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ボークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグreek・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・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
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・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
だいこん
きゅうり(AS) / Kg
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
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
食用ごま油・食用なたね油
白菜(L6玉) / Kg
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(アミン酸等)・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)・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

# 原材料資料

平成29年2月3日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;アジの煮付け</b>		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
生姜	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;菜種和え</b>		
ブロッコリー	15	
キャベツ	25	
卵	12	卵
ごま油	1	ごま
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;福豆おこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
水煮大豆	10	大豆
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	さば
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
青葱	2	
えのきだけ	5	
玉ねぎ	20	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt; (おにのこん棒パン菓子)</b>		
こめ棒くん	9	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→青魚×は、アジの煮付けなし  
豚の生姜炒めに変更  
(8424 豚バラスライス40g  
醤油・みりん・生姜)

→卵原型×ごま油×は、卵・ごま油なし  
コーン8g追加

→きのこ類×は、えのきなし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

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
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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
キャベツ(L8玉) / Kg
殻付き卵
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
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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
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
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
えのきだけ(A) (100g) / P
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%)
うるち米・水飴(さつま芋由来)・砂糖(ビートグラニュー糖)・植物油脂[パーム油・酸化防止剤(V.E)]・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

# 原材料資料

平成29年2月6日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;かぼちゃクリームシチュー</b>		
豚肉	10	豚肉
かぼちゃ	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	小麦・乳 大豆・鶏肉 豚肉
牛乳	10	乳
かぼちゃピューレ	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
フライドポテト	40	
油	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;グリーンサラダ</b>		
ブロッコリー	15	
胡瓜	5	
キャベツ	25	
青じそドレッシング	4.5	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;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳料理・乳調味料×は  
シチューなし、ポトフに変更  
(具は同じ + チキンコンソメ + 塩)

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
豚肉
かぼちゃ (5玉) /Kg
植物油なたね油
グリーンピース
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%
西洋かぼちゃ
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg
キャベツ (L8玉) /Kg
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
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

平成29年2月8日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;チャンポン</b>		
ラーメン	100	小麦・大豆
豚肉	15	豚肉
かまぼこ	4	小麦・卵・大豆
玉ねぎ	15	
人参	10	
もやし	15	
キャベツ	20	
青葱	3	
油	2	
塩	0.1	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
豚骨ラーメンスープ	20	小麦・大豆 鶏肉・豚肉 ごま
水	180	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわと白菜の中華和え</b>		
ちくわ	7	大豆
胡瓜	10	
白菜	30	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(みかん)</b>		
みかん	47.5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵つなぎ×ごま調味料×魚介類食品×はかまぼこ・豚骨ラーメンスープなし  
醤油ラーメンに変更  
(醤油追加)

→魚介類食品×ごま油×は、ちくわ・ごま油なし(他の具多目)

→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
スケトウダラスリ身・調整砂糖・じゃがいもでん粉・発酵調味液・凍結卵白・食塩・大豆油・水・リン酸架橋デンプン・酢酸デンプン・調味料製剤・D-ソルビトール・コチニール色素製剤・ポリグルタミン酸・酵素製剤
緑豆
キャベツ (L8玉) /Kg
植物油なたね油
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
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
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
きゅうり (AS) /Kg
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
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
食用ごま油・食用なたね油
みかん (AM@95g) /個
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

平成29年2月10日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<b>&lt;主菜&gt;千草焼</b>				
卵		45	卵	殻付き卵
鶏ミンチ		8	鶏肉	鶏肉 ひき肉
人参		8		
干しいたけ		0.3		原木乾しいたけ
インゲン		5		さやいんげん
油		3		植物油なたね油
砂糖		1		
醤油		1.2	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
醤油		1.2	小麦・大豆	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
みりん		3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
水		25		
だし		0.35	さば	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
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきと高野豆腐の煮物</b>				
ひじき		2		
高野豆腐		2	大豆	大豆・豆腐用凝固剤・重曹
人参		10		
油		1		植物油なたね油
水		15		
だし		0.21	さば	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
砂糖		1		
醤油		1	小麦・大豆	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
酒		0.5		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
		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		大麦
		料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>				
麩		1	小麦	小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
白菜		20		白菜(L6玉) / Kg
わかめ		0.2		湯通し塩蔵わかめ
水		120		
だし		1.67	さば	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
合わせ麦みそ		7	大豆	大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
		料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>				
バナナ		46.6	バナナ	バナナ/本
		料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
牛乳		100	乳	生乳
いりこ		1	大豆	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		0.5		麦茶 浸出液
		料理合計		
		小計		

→卵原型×きのこ類×は、千草焼なし  
じゃが芋のそぼろ炒めに変更  
(7384じゃが芋50g 8421鶏ミンチ10g  
インゲン5g 人参5g  
醤油・みりん・砂糖・だし)

→海藻類×は、ひじきなし

→海藻類×は、わかめなし

→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

昼食



# 原材料資料

平成29年2月13日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンボールの甘酢炒め</b>		
チキンボール	40	小麦・大豆・鶏肉
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		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
切干大根	2	
人参	8	
小松菜	10	
白菜	20	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.31	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
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;たまごスープ</b>		
卵	10	卵
キャベツ	15	
わかめ	0.2	
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(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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		

→ごま・ごま油×は  
ごま・ごま油なし

→卵原型×海藻類×は、卵・わかめなし  
人参5g追加

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

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
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
だいこん
小松菜(九州)
白菜(L6玉) /Kg
ごま
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
食用ごま油・食用なたね油
食塩
大麦
殻付き卵
キャベツ(L8玉) /Kg
湯通し塩蔵わかめ
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
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

# 原材料資料

平成29年2月15日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;ハートのミートコロッケ</b>		
ハートのミートコロッケ	50	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
油	7.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	7	小麦
玉ねぎ	10	
人参	5	
フロッコリー	8	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.01	
ドライパセリ	0.05	
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>		
玉ねぎ	15	
ほうれん草	10	
しめじ	5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ミルクチョコプリン</b>		
寒天	0.15	
水	25	
プリンの素	10	乳・大豆
ココア	3	乳
牛乳	25	乳
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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

→きのこ類×は、しめじなし

→海藻類×乳料理・乳調味料×は  
チョコプリンなし、  
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
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・食塩・香辛料・水
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
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
パセリ
大麦
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%)
寒天
糖類・砂糖・ぶどう糖・脱脂粉乳・粉末油脂・粉飴・寒天・ミルクキャラメルパウダー・増粘多糖類・乳化剤（大豆由来）・グルコン酸亜鉛・ピロリン酸鉄・クチナシ色素・香料・野菜色素
砂糖・脱脂粉乳・ココアパウダー(ココアバター12~14%)・水あめ・植物油脂・食塩・カゼイン・PH調整剤・香料・乳化剤 生乳100%
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

平成29年2月16日(木)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<b>&lt;主菜&gt;照焼ハンバーグ</b>				
ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆 鶏肉	→乳つなぎ×は、ハンバーグなし 照焼チキンに変更 (1907 鶏肉60g)	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
油	1			植物油なたね油
砂糖	1			
醤油	2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
みりん	1			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
酒	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
水	6			
片栗粉	0.5			じゃがいもでん粉
水	0.5			
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根のさっぱりサラダ</b>				
大根	30		→魚介類食品×は、かつお節なし	だいこん(2L) / Kg
胡瓜	10			きゅうり(AS) / Kg
人参	8			
コーン	5			とうもろこし
かつお節	0.5			鰹加工品 削り節
青じそドレッシング	4.5	小麦・大豆		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
		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	→乳パン×麦ロール変更	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
		料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
えのきだけ	4		→きのこ類×海藻類×は えのき・わかめなし、コーン5g追加	えのきだけ(A)(100g) / P
小松菜	8			小松菜(九州)
ワカメ	0.2			
水	120			
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		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
		料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
いりこ	1	大豆	→青魚×はいりこ無し	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	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計		
		小計		



原材料資料

平成29年2月22日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;スパゲティミートソース</b>		
スパゲティ	40	小麦
油	2	
合ミンチ	20	鶏肉・豚肉
玉ねぎ	25	
水煮大豆	10	大豆
油	3.5	
料理用ワイン	1.8	
ケチャップ	15	
ウスターソース	5	大豆・りんご
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.2	
塩	0.5	
水	24	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>		
じゃが芋	25	
塩	0.1	
胡瓜	8	
人参	5	
コーン	5	
マヨネーズ	7	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;オニオンリングフライ</b>		
オニオンリング	20	小麦・乳・大豆
油	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
フロッコリー	8	
しめじ	4	
もやし	20	
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
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 (塩で味付け)

→乳つなぎ×は、オニオンリングなし 玉ねぎ天ぷらに変更 (玉ねぎ20g 小麦粉・塩)

→きのこ類×は、しめじなし

→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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
植物油なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・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
<small>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(グアーガム)・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</small>
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
パセリ
じゃがいも(皮むき) / kg
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
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料(アルギン酸Na)・膨張剤・調味料(アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
植物油なたね油
緑豆
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
<small>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</small>
麦茶 浸出液

昼食

# 原材料資料

平成29年2月24日(金)

段上幼稚園

3歳以上

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	15	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	1.5	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	3	
ウスターソース	3	大豆・りんご
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;のりマヨサラダ</b>		
胡瓜	5	
大根	35	
コーン	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;ホワイトサワーかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
カルピス	15	乳・大豆
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	
<b>&lt;1日合計&gt;</b>	<b>主食</b>	
	<b>副食</b>	
	<b>合計</b>	

→マヨネーズ×海藻類×は、マヨネーズ・あおさのりなし青じそドレッシングに変更

→海藻類×乳酸菌飲料×はホワイトサワーかんなしミニゼリー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
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg 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
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
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
きゅうり(AS) / Kg だいこん(2L) / 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 食塩 あおさ
寒天 砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
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

# 原材料資料

平成29年2月28日(火)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<b>&lt;主菜&gt;チキンカツ</b>				
チキンカツ	60	小麦・卵 乳・大豆 鶏肉	→卵を含む食品×乳つなぎ×は チキンカツなし チキンチャップに変更 (I907 鶏肉60g・ケチャップ チキンコンソメ・砂糖)	鶏肉むね・パン粉乾燥・保水剤・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・水
油	15			植物油なたね油
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>				
はるさめ	3.5		→魚介類食品×ごま油×は、 ちくわ・ごま油なし	甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
油	0.1			植物油なたね油
ちくわ	5	大豆		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
ピーマン	5			ピーマン (AM) /Kg
人参	8			
醤油	1.5	小麦・大豆		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
穀物酢	1.2			米・アルコール・酒粕
砂糖	0.5			
みりん	0.3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
ごま油	0.1	ごま		食用ごま油・食用なたね油
		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	→乳パン×麦ロール変更	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
		料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
ほうれん草	8		→きのこ類×は、しめじなし	
しめじ	4			
大根	15			
水	120			だいこん (2L) /Kg
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		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
		料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
いりこ	1	大豆	→青魚×はいりこ無し	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	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計		
		小計		

昼食