

平成29年5月11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
<b>&lt;主菜&gt;鶏のソース焼き</b>		
鶏肉	60	鶏肉
小麦粉	6	小麦
ウスターソース	4	大豆・りんご
ケチャップ	2	
砂糖	1	
水	2	
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>		
ブロッコリー	8	
キャベツ	20	
コーン	6.4	
穀物酢	0.88	
砂糖	0.88	
塩	0.24	
オリーブ油	0.32	
かつお節	0.5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;蒸さつま芋</b>		
さつま芋	35	
	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	20	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	

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付 小麦粉
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
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
植物油なたね油
キャベツ(L8玉) / Kg とうもろこし 米・アルコール・酒粕
食塩 オリーブ油 かつお・ふし
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)・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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月18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
<b>&lt;主菜&gt;豚じゃが</b>		
豚肉	20	豚肉
じゃが芋	45	
玉ねぎ	25	
人参	15	
油	3.5	
水	80	
だし	1.11	さば
砂糖	3	
醤油	5	小麦・大豆
みりん	2	
酒	1	
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
ちくわ	27	大豆
油	0.35	
砂糖	0.32	
醤油	0.53	小麦・大豆
みりん	0.18	
水	2.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のお浸し</b>		
小松菜	20	
もやし	10	
醤油	0.75	小麦・大豆
みりん	0.25	
水	7.5	
だし	0.11	さば
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	20	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		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg
植物油なたね油
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
いとよくだい 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
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
小松菜(九州) 緑豆 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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月25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
<b>&lt;主菜&gt;すき焼き煮</b>		
牛肉	20	牛肉
白菜	20	
玉ねぎ	10	
人参	10	
ごぼう	5	
こんにゃく	10	
焼き豆腐	20	大豆
油	1	
水	25	
だし	0.35	さば
砂糖	1.5	
醤油	3.5	小麦・大豆
みりん	1.8	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;揚げポテト</b>		
さつまいも	35	
油	1.8	
砂糖	4.3	
水	5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とわかめの酢の物</b>		
胡瓜	20	
人参	8	
ワカメ	0.4	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	小麦・大豆
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリースープ煮</b>		
ブロッコリー	30	
チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	10	
	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;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	

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き 白菜 (L6玉) /Kg
ごぼう こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤 大豆・凝固剤・塩化マグネシウム含有物(にがり) 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
さつまいも/Kg 植物油なたね油
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
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 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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食