

平成29年6月2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
<b>&lt;主食&gt;ポークカレー</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
おろしにんにく	0.5	
生姜	0.5	
豚肉	20	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ツナと胡瓜のサラダ</b>		
まぐろフレーク	5	
胡瓜	15	
コーン	10	
キャベツ	10	
マヨネーズ	5	卵
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	15	
砂糖	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	
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

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 豚肉
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 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
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水 きゅうり(AS) / K g とうもろこし キャベツ(L8玉) / K g 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
寒天
ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・香料
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

平成29年6月5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
<b>&lt;主菜&gt;野菜コロッケ</b>		
野菜コロッケ	60	小麦・乳
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすと大根のサラダ</b>		
しらす干し	2	
大根	35	
グリーンアスパラガス	5	
青じそドレッシング	4	小麦
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
小松菜	10	
玉ねぎ	20	
人参	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳つなぎ×は、コロッケなし  
鶏の照焼に変更  
(1907 鶏肉60g  
醤油・みりん・生姜)

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クレーミングパウダー・ホワイトペッパー・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
いわし類の稚魚・食塩 だいこん(2L)/Kg アスパラガス
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
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6月7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
<b>&lt;主菜&gt;豚と厚揚げの味噌炒め</b>		
豚肉	18	豚肉
厚揚げ	35	
人参	15	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.2	
ピーマン	5	
おろしにんにく	0.1	
生姜	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦
合わせ麦みそ	2	
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	
水	40	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とキャベツの中華和え</b>		
小松菜	10	
黄パプリカ	3	
キャベツ	25	
醤油	1	小麦
みりん	0.3	
水	6	
鶏がらスープ	0.1	
ごま油	0.1	ごま
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;ワカメスープ</b>		
ワカメ	0.3	
大根	20	
水	120	
鶏がらスープ	2	
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	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉
丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム にがり)
原木乾しいたけ
ピーマン (AM) /Kg
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
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
小松菜(九州)
キャベツ(L8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
大麦
だいこん(2L) /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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年6月9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
<b>&lt;主食&gt;ワンタン醤油ラーメン</b>		
ラーメン	100	小麦
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
しめじ	5	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	小麦
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.1	
ワンタン	16	小麦・豚肉・ごま
油	1.6	
水	180	
鶏がらスープ	3.6	
醤油	3.5	小麦
塩	0.1	
ごま油	0.3	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
小松菜	10	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
おろしにんにく	0.01	
醤油	1.3	小麦
醤油	0.3	小麦
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま・ごま油×は、ワンタン・ごま油なし  
豚肉追加  
(8424 豚バラスライス20g)

→ごま・ごま油×は  
ごま・ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

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
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
小麦粉 (26.6)・豚肉 (22.2)・キャベツ (16.6)・豚脂 (5.0)・たまねぎ (3.7)・ごま油 (3.1)・日本酒 (1.4)・でん粉 (コーン) (1.3)・食塩 (0.8)・しょうが (0.7)・チキンエキス (0.7)・オイスターソース (0.3)・香辛料 (0.2)・砂糖 (0.1)・大豆粉 (0.1)・加工でん粉 (タピオカ) (4.7)・調味料 (アミノ酸等) (1.0)・水 (11.5)
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
食用ごま油・食用なたね油
小松菜(九州)
緑豆
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・醸造酒・ソルピトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年6月14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
<b>&lt;主菜&gt;スペイン風オムレツ</b>		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
粉チーズ	1	乳
塩	0.1	
ハム	5	卵・豚肉
じゃが芋	8	
玉ねぎ	8	
人参	5	
油	4.5	
チキンコンソメ	0.1	小麦・豚肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	10	小麦
コーン	5	
ほうれん草	5	
赤パプリカ	3	
マヨネーズ	7	卵
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;スープ</b>		
ワカメ	0.2	
もやし	20	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型・卵つなぎ×乳製品×は、オムレツなし  
じゃが芋のそぼろ炒めに変更  
(7384 じゃが芋50g 8421鶏ミンチ20g  
玉ねぎ8g・人参5g チキンコンソメ)

→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

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
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
じゃがいも(皮むぎ) / kg
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
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
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
大麦
緑豆
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年6月16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＞チーズはんぺんフライ		
チーズはんぺんフライ	50	小麦・卵 乳・やまいも
油	5	
	料理合計	
＜副菜＞ポテトサラダ		
じゃが芋	25	
塩	0.1	
胡瓜	8	
人参	8	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	8	卵
	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＞スープ		
コーン	5	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・豚肉
	料理合計	
＜フルーツ＞フィナンシェ		
フィナンシェ	8	小麦・卵・乳
	料理合計	
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→卵つなぎ・卵を含む食品・乳製品×は  
チーズはんぺんフライなし  
チキンカレー風味焼に変更  
(1907 鶏肉60g カレー粉  
小麦粉・鶏ガラスープ)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
(塩で味付け)

→卵菓子×乳菓子×ナッツ類×  
はフィナンシェ無し  
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
いとよりだい すり身・卵白・砂糖・食塩・みりん・大豆油・食物繊維・やまいも・加工デンプン・グァーガム・アラビアガム・調味料（アミノ酸）・水・パン粉・チーズスプレッド・加工でん粉・小麦粉・コーンスターチ・小麦たん白・食塩・ベーキングパウダー・グァーガム・香辛料抽出物・調味料（アミノ酸）・水
植物油なたね油
ばれいしょ 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
大麦
とうもろこし 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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料（カロチン）・卵白・プラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・カカオペースト・膨張剤・原材料の一部に大豆含む
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6月19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
<b>&lt;主菜&gt;照焼ハンバーグ</b>		
ハンバーグ	60	豚肉
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	小麦
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーの甘酢和え</b>		
マロニー	7	
ごま油	0.1	ごま
人参	8	
ブロッコリー	10	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
豆腐	15	
ワカメ	0.2	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま油×は、ごま油なし

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
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
じゃがいもでん粉
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
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
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
丸大豆・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Ca
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年6月21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
<b>&lt;主菜&gt;サバの塩焼</b>		
サバ	40	さば
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうサラダ</b>		
ごぼう	12	
水	10	
だし	0.14	
醤油	0.5	小麦
砂糖	0.3	
人参	10	
胡瓜	10	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;わかめごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
わかめごはんの素	0.6	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>		
ほうれん草	15	
えのきだけ	5	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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

→牛乳×は牛乳なし

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
食塩
植物油なたね油
ごぼう
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
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
食塩
大麦
わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・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
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
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6月23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
<b>&lt;主食&gt;五目うどん</b>		
うどん	120	小麦
豚肉	30	豚肉
白菜	20	
えのきだけ	5	
人参	10	
青ねぎ	2	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	さば
醤油	6	小麦
みりん	3	
塩	0.15	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>		
ちくわ	40	
小麦粉	6	小麦
あおさのり	0.5	
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.5	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜 (L6玉) /Kg
えのきだけ (A) (100g) /P
青葱 /kg
だし昆布 (まこんぶ)
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
食塩
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
小麦粉
あおさ
植物油なたね油
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

平成29年6月26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
<b>&lt;主菜&gt;かぼちゃコロッケ</b>		
かぼちゃコロッケ	60	小麦・卵
油	4.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツの和風サラダ</b>		
キャベツ	30	
ほうれん草	10	
人参	8	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
醤油	0.4	小麦
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
コーン	5	
ワカメ	0.2	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵つなぎ・卵を含む食品×は、かぼちゃコロッケなし 野菜コロッケに変更(6/5参照)

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
かぼちゃ・パン粉・小麦粉・大豆油・たまねぎ・マッシュポテト・砂糖・食塩・キャッサバでん粉・乾燥卵白・こしょう・水・調味料・増粘剤
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
オリーブ油
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
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
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

平成29年6月28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
<b>&lt;主菜&gt;とん平焼</b>		
卵	45	卵
豚肉	15	豚肉
油	1	
キャベツ	20	
玉ねぎ	10	
水	7	
だし	0.1	
とんかつソース	3.5	
マヨネーズ	2	卵
あおさのり	0.1	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
はるさめ	4	
ごま油	0.5	ごま
さつま揚げ	5	
ブロッコリー	10	
人参	8	
穀物酢	1.5	
醤油	1.2	小麦
砂糖	0.8	
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>		
麩	1	小麦
もやし	20	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型・マヨネーズ×は、  
とん平焼なし、豚と豆腐のソース炒めに変更  
(8319木綿豆腐40g  
8424 豚バラスライス30g  
キャベツ20g・玉ねぎ15g  
だし・とんかつソース)

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏卵
豚肉
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
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・果実・トマト・にんじん・リンゴ・その他・醸造酢・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤 (タマリンド)・甘味料 (甘草)・調味料 (アミノ酸)
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
あおさ
植物油なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用ごま油・食用なたね油
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水
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・小麦グルテン・食塩・膨張剤
緑豆
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%)
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6月30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
<b>&lt;主菜&gt; マーマレードチキン</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
油	1	
<b>オレンジマーマレード</b>		
	2.4	
醤油	2.4	小麦
みりん	2.4	
生姜	0.16	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; ほうれん草のごま和え</b>		
ほうれん草	15	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	小麦
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	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;汁物&gt; 味噌汁</b>		
白菜	15	
しめじ	4	
玉ねぎ	15	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	
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	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt; 牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま×は、ごまなし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム
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
ごま
ごま
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
白菜(L6玉) / 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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食