平成29年8月1日(火)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

→卵原型・マヨネーズ×は
卵・マヨネーズなし
他の具をソースで炒める(多目)

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞とん平焼			
	卵	60	卵	卵
	豚肉	15		ぶた
	油	1		植物油なたね油
	キャベツ	20		キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	玉ねぎ	10		
	水	7		
	出し	0.1		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
	油	4.5		植物油なたね油
	中濃ソース	3		トマト･りんご･にんじん･醸造酢･糖類･砂糖･ぶどう糖･食塩･アミノ酸液･香辛料･コーンスターチ･発酵調味料･増粘多糖類･カンゾウ抽出物
	マヨネーズ	2	卵	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
		料理合計		
	＜副菜＞ごぼうの甘辛炒め			
	ごぼう	8		ごぼう
	人参	8		
	いんげん	5		さやいんげん
	油	1		植物油なたね油
	砂糖	1		
	醤油	1.8		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	0.8		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計		
	＜付け合せ＞さつま芋のレモン煮			
	さつま芋	35		さつま芋／Ｋｇ
	レモン果汁	1		レモン･醸造酢･香料
	砂糖	3.5		
	水	35		
		料理合計		
	＜副菜＞茄子の煮浸し			
	茄子	20		なす（ＡＭ）／Ｋｇ
	醤油	0.5		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	0.25		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	砂糖	0.04		
	水	5.6		
	出し	0.08		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		
	＜主食＞麦入りごはん			
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月2日(水)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞サバのおかか焼			
	サバ	40		たいせいようさば
	砂糖	0.24		
	醤油	0.4		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	0.16		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	0.4		
	小麦粉	2		小麦粉
	油	2		植物油なたね油
	かつお節	0.5		かつお・ふし
		料理合計		
	＜副菜＞キャベツのサラダ			
	キャベツ	25		キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	ほうれん草	5		
	穀物酢	1.1		米･アルコール･酒粕
	砂糖	1.1		
	塩	0.3		食塩
	オリーブ油	0.4		オリーブ油
		料理合計		
	＜副菜＞ウインナービーンズ			
	ウインナー	3		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
	水煮大豆	20		大豆･クエン酸･リンゴ酸･塩化カルシウム･水
	玉ねぎ	15		
	水	30		
	チキンコンソメ	0.3		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
	ケチャップ	6		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
		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		大麦
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	35		バナナ／本
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月3日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞牛肉と夏野菜の味噌炒め			
	牛肉	10		牛肉もも　脂身付き
	牛肉	15		輸入　牛バラ　脂身付き
	玉ねぎ	30		
	人参	10		
	オクラ	5		オクラ（大）（ＡＬ）（９０ｇ）／Ｐ
	茄子	10		なす（ＡＭ）／Ｋｇ
	油	0.5		植物油なたね油
	合わせ麦みそ	3		大麦(38.5%)･大豆（30.8%)･食塩(15.7%)･米(10.8%)･酒精(4.2%)
	砂糖	2.7		
	醤油	1.2		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	1.8		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	生姜	0.1		しょうが･酸化防止剤･PH調整剤
		料理合計		
	＜副菜＞コーンサラダ			
	コーン	15		とうもろこし
	胡瓜	10		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	人参	8		
	マヨネーズ	5	卵	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
	塩	0.1		食塩
		料理合計		
	＜副菜＞人参の甘煮			
	人参	20		
	砂糖	0.65		
	水	10		
		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		大麦
		料理合計		
	フルーツ（りんご）			
	りんご	20		
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100%
	いりこ	1		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
		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

平成29年8月4日(金)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主食＞そぼろ寿司				
	滋賀県産こしひかり	65			
	穀物酢	7.2			米･アルコール･酒粕
	砂糖	6.4			
	塩	1.6			食塩
	鶏ミンチ	15			鶏肉むね
	干しいたけ	0.5			原木乾しいたけ
	人参	8			
	油	1.2			植物油なたね油
	砂糖	0.64			
	醤油	0.8			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
	醤油	0.8			脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	2			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	16			
	出し	0.22			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
	いんげん	3			さやいんげん
	卵	10	卵	→卵原型×は、卵なし コーンに変更	殻付き卵
	塩	0.04			食塩
	油	0.8			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞ちくわと野菜の天ぷら				
	ちくわ	13			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
	かぼちゃ	15			かぼちゃ（５玉）／Ｋｇ
	オクラ	9			オクラ（大）（ＡＬ）（９０ｇ）／Ｐ
	塩	0.02			食塩
	小麦粉	5			小麦粉
	油	5			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞白菜のおかか和え				
	白菜	30			白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	ほうれん草	5			
	醤油	0.96			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	0.32			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	4.8			
	出し	0.06			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
	かつお節	0.08			かつお・ふし
		料理合計			
	＜副菜＞ブロッコリースープ煮				
	ブロッコリー	30			
	チキンコンソメ	0.2			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
	水	15			
		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	→牛乳×は牛乳なし	生乳100％
	いりこ	1			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
		料理合計			
		小　　計			

平成29年8月7日(月)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞ハンバーグトマトソース			
	ハンバーグ　ヶ	1ヶ		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）
	油	1		植物油なたね油
	玉ねぎ	10		
	トマト	15		トマト･トマトピューレ･クエン酸
	ケチャップ	12		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
		料理合計		
	＜副菜＞スパゲティサラダ			
	スパゲティ	4		デュラム小麦のセモリナ
	胡瓜	5		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	玉ねぎ	10		
	マヨネーズ	5	卵	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
	塩	0.07		食塩
		料理合計		
	＜副菜＞粉ふき芋			
	じゃが芋	30		じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	塩	0.1		食塩
	ドライパセリ	0.05		パセリ（香辛料）
		料理合計		
	＜副菜＞白菜とわかめの酢の物			
	白菜	30		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	ワカメ	0.2		
	穀物酢	1.2		米･アルコール･酒粕
	砂糖	0.8		
	醤油	0.4		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
		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		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		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

平成29年8月8日(火)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞豚天の甘酢あん			
	豚ロース	50		豚肉かたロース　脂身付
	塩	0.01		食塩
	小麦粉	7.5		小麦粉
	油	7.5		植物油なたね油
	レモン果汁	2.8		レモン･醸造酢･香料
	醤油	4.8		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
	塩	0.1		食塩
	砂糖	1.6		
	穀物酢	2		米･アルコール･酒粕
	みりん	1		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	5		
		料理合計		
	＜副菜＞ほうれん草のお浸し			
	ほうれん草	25		
	人参	7		
	醤油	0.6		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	0.2		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	6		
	出し	0.09		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		
	＜副菜＞かぼちゃの甘煮			
	かぼちゃ	35		かぼちゃ（５玉）／Ｋｇ
	砂糖	0.8		
	水	12		
		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		大麦
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	35		バナナ／本
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月9日(水)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞アジの旨煮			
	アジ	40		にしまあじ
	生姜	0.4		しょうが･酸化防止剤･PH調整剤
	ウスターソース	1.52		トマト･たまねぎ･にんじん･醸造酢･糖類･砂糖･ぶどう糖･食塩･アミノ酸液･発酵調味料･香辛料･カラメル色素･カンゾウ抽出物･香辛料抽出物
	砂糖	1.52		
	醤油	1.08		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	酒	0.8		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	8		
		料理合計		
	＜副菜＞野菜のソテー			
	ブロッコリー	20		
	人参	8		
	玉ねぎ	10		
	油	1		植物油なたね油
	チキンコンソメ	0.2		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
		料理合計		
	＜主菜＞厚揚の青のり焼			
	厚揚げ	45		丸大豆･植物性油脂･凝固剤（塩化マグネシウム　にがり）
	油	0.5		植物油なたね油
	砂糖	0.45		
	醤油	0.75		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	0.25		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	3		
	あおさのり	0.1		あおさ
		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		大麦
		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	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月10日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞揚げ鶏のレモン醤油がらめ			
	鶏肉	60		若鶏モモ　皮付
	塩	0.1		食塩
	小麦粉	1.44		小麦粉
	片栗粉	1.44		じゃがいもでん粉
	油	2.88		植物油なたね油
	砂糖	1.92		
	穀物酢	1.15		米･アルコール･酒粕
	醤油	2.3		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	1.44		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	9.6		
	レモン果汁	0.58		レモン･醸造酢･香料
		料理合計		
	＜副菜＞切干大根の酢の物			
	切干大根	3		だいこん
	人参	8		
	胡瓜	8		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	醤油	1.5		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		食用ごま油･食用なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞焼さつま芋			
	さつま芋	25		さつま芋／Ｋｇ
	油	0.5		植物油なたね油
	塩	0.1		食塩
		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		大麦
		料理合計		
	フルーツ（りんご）			
	りんご	20		
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月16日(水)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞カレーコロッケ			
	カレーコロッケ	60	乳	ばれいしょ･フライドポテト･たまねぎ･にんじん･水･カレー粉･キャノーラ油･パン粉･砂糖･粒状大豆たん白･食塩･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
	油	3		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞ブロッコリーのごま和え			
	ブロッコリー	20		
	人参	5		
	白ごま	0.24		ごま
	白ごま	0.32		ごま
	醤油	1.2		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	0.4		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	4		
	出し	0.06		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		
	＜副菜＞パンプキンサラダ			
	かぼちゃ	30		西洋かぼちゃ･果実茹
	塩	0.1		食塩
	マヨネーズ	5	卵	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
		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		大麦
		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	生乳100％
	いりこ	1		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
		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

平成29年8月17日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞サケの塩焼			
	サケ	40		秋さけ･クロレラエキス･ｐＨ調整剤
	塩	0.1		食塩
	油	0.48		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞わかめと大根の梅風味和え			
	ワカメ	0.2		
	大根	30		だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	人参	8		
	しそ練り梅	0.3		梅干･漬け原材料･還元水あめ･食塩･しそエキス･酒精･増粘剤（加工でんぷん）･酸味料･野菜色素･唐辛子抽出物･ビタミンＢ１
	醤油	1.5		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	0.5		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	6		
	出し	0.08		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		
	＜副菜＞煮豆			
	水煮大豆	20		大豆･クエン酸･リンゴ酸･塩化カルシウム･水
	人参	8		
	干しいたけ	0.5		原木乾しいたけ
	グリーンピース	3		グリンピース
	水	12.5		
	出し	0.18		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	0.5		
	醤油	1		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	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		
	＜デザート＞焼きポテト			
	じゃが芋	30		じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	油	0.5		植物油なたね油
	塩	0.1		食塩
		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		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月18日(金)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主食＞ジューシー（沖縄風おこわ）			
	滋賀県産こしひかり	45		
	もち米	10		精白米
	豚肉	8		豚肉
	ごま油	1		食用ごま油･食用なたね油
	人参	5		
	ひじき	0.8		
	青ねぎ	1.5		青葱／ｋｇ
	醤油	1.9		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
	醤油	1.9		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	1.9		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	酒	0.7		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	65		
	出し	0.91		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		
	＜副菜＞春巻			
	ミニ春巻	50		野菜･たけのこ･たまねぎ･にんじん･キャベツ･植物油･大豆油･ごま油･粒状植物性たん白･はるさめ･豚肉･しょうゆ･小麦粉･ショートニング･豚脂･しいたけ･きくらげ･砂糖･でん粉･食塩･ポークブイヨン･オイスターソース･魚介エキス･ＸＯ醤･香辛料･皮･小麦粉･水あめ･植物油･ショートニング･食塩･でん粉･グルテン･加工でん粉･ソルビトール･セルロース･調味料（アミノ酸等）･乳化剤･増粘剤（キサンタンガム）･水
	油	3.5		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞高野豆腐と昆布の煮物			
	きざみ昆布	2		北海道産昆布
	高野豆腐	2		大豆･豆腐用凝固剤･重曹
	水	15		
	出し	0.21		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	0.75		
	醤油	1.5		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	0.5		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計		
	＜副菜＞ビーフンソテー			
	まぐろフレーク	3		きはだまぐろ･野菜エキス･食塩･調味料（アミノ酸）
	赤パプリカ	5		
	玉ねぎ	15		
	ビーフン	5		うるち米
	油	1		植物油なたね油
	鶏がらスープ	0.3		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
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	35		バナナ／本
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月21日(月)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

→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

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞チキンソテーパイナップルソース			
	鶏肉	60		若鶏モモ　皮付
	塩	0.1		食塩
	小麦粉	3		小麦粉
	油	3		植物油なたね油
	パイン{缶詰}	4.2		パインアップル60%･砂糖11.4%･クエン酸0.01%･水28.59%
	醤油	1.2		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	2.16		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
	砂糖	1.2		
	水	21.6		
	片栗粉	0.22		じゃがいもでん粉
	水	0.22		
		料理合計		
	＜副菜＞マカロニサラダ			
	ツイストマカロニ	5		デュラム小麦のセモリナ
	コーン	5		とうもろこし
	人参	5		
	マヨネーズ	4	卵	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
		料理合計		
	＜副菜＞アスパラガスの洋風浸し			
	グリーンアスパラガス	20		アスパラガス
	チキンコンソメ	0.2		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
	水	15		
		料理合計		
	＜副菜＞白菜のお浸し			
	白菜	30		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	小松菜	10		小松菜(九州)
	醤油	0.75		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	0.25		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	7.5		
	出し	0.21		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		
	＜主食＞麦入りごはん			
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100%
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

平成29年8月22日(火)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞肉団子の甘酢炒め				
	チキンボール	40			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）
	油	2			植物油なたね油
	玉ねぎ	20			
	油	0.5			植物油なたね油
	穀物酢	2			米･アルコール･酒粕
	砂糖	3			
	醤油	3			脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	ケチャップ	1			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
	鶏がらスープ	0.6			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
	水	30			
	片栗粉	1			じゃがいもでん粉
	水	1			
		料理合計			
	＜副菜＞大根としめじの和え物				
	大根	25			だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	しめじ	5			
	人参	5			
	青じそドレッシング	4			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			
	＜副菜＞ポテトのチーズ焼				
	じゃが芋	20			じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	塩	0.08			食塩
	チーズ	5	乳	→乳製品×は、チーズなし	ナチュラルチーズ（生乳･食塩）（モッツァレラチーズ６０％以上使用･セルロース
	油	0.4			植物油なたね油
		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			大麦
		料理合計			
	フルーツ（りんご）				
	りんご	20			
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳100％
	いりこ	1			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
		料理合計			
		小　計			

平成29年8月23日(水)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主食＞野菜とちくわのかき揚			
	ちくわ	10		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
	かぼちゃ	8		かぼちゃ（５玉）／Ｋｇ
	玉ねぎ	15		
	ピーマン	5		ピーマン（ＡＭ）／Ｋｇ
	小麦粉	15		小麦粉
	塩	0.1		食塩
	油	7.5		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞切干大根の炒め煮			
	切干大根	2		だいこん
	うす揚げ	2		丸大豆･揚げ油（植物油脂）･豆腐用凝固剤
	人参	5		
	油	1		植物油なたね油
	砂糖	1.5		
	醤油	2.5		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
	水	25		
	出し	0.35		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		
	＜副菜＞胡瓜とわかめの酢の物			
	胡瓜	15		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	白菜	15		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	ワカメ	0.3		
	穀物酢	1.2		米･アルコール･酒粕
	砂糖	0.8		
	醤油	0.4		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
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	35		バナナ／本
		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		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月24日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

原材料資料

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≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞サバのごま醤油煮			
	サバ	40		たいせいようさば
	砂糖	1.4		
	醤油	2.32		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	1.92		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	酒	0.48		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	14.4		
	生姜	0.1		しょうが･酸化防止剤･PH調整剤
	白ごま	0.96		ごま
		料理合計		
	＜副菜＞ひじきサラダ			
	ひじき	2		
	人参	8		
	水	10		
	出し	0.14		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	0.6		
	醤油	1		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	0.6		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	胡瓜	8		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	マヨネーズ	5	卵	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
		料理合計		
	＜副菜＞小松菜の和え物			
	もやし	20		緑豆
	小松菜	20		小松菜(九州)
	醤油	0.75		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	0.25		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	7.5		
	出し	0.21		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		
	＜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		
	＜主食＞麦入りごはん			
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
(煮物に変更)

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月25日(金)
段上幼稚園
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		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞ハムカツ				
	ハムカツ	60			チョップドハム･パン粉･植物油脂･粉末状混合調味料･パッターミックス･粉末状植物性たん白･食塩･香辛料･水溶性植物繊維･水
	油	3			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞白菜とほうれん草のレモン和え				
	白菜	20			白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	ほうれん草	15			
	人参	5			
	レモン果汁	1			レモン･醸造酢･香料
	穀物酢	1			米･アルコール･酒粕
	砂糖	1.2			
	醤油	0.8			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
		料理合計			
	＜副菜＞大根洋風煮				
	大根	40			だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	チキンコンソメ	0.2			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
	水	15			
		料理合計			
	＜主食＞コーンケチャップライス				
	滋賀県産こしひかり	55			
	水	77			
	コーン	5			とうもろこし
	人参	8			
	玉ねぎ	10			
	油	1			植物油なたね油
	ケチャップ	6			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
	チキンコンソメ	1			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
	塩	0.4			食塩
	チキンコンソメ	0.1			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
	ケチャップ	0.1			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
	塩	0.1			食塩
		料理合計			
	＜デザート＞りんごかん				
	寒天	0.4			寒天
	水	45			
	りんごジュース	15			りんご･香料
	砂糖	5			
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳100％
	いりこ	1			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
		料理合計			
		小　計			

平成29年8月28日(月)
段上幼稚園
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		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞牛肉と厚揚げの旨煮				
	牛肉	25			輸入　牛ﾊﾞﾗ　脂身付き
	玉ねぎ	30			
	厚揚げ	40			丸大豆･デキストリン･でん粉･ぶどう糖･揚げ油（植物油脂）･豆腐用凝固剤
	水	25			
	出し	0.35			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	1.5			
	醤油	3.5			脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	1.75			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	グリーンピース	3			グリンピース
		料理合計			
	＜副菜＞かぼちゃの青のり焼				
	かぼちゃ	30			かぼちゃ（５玉）／Ｋｇ
	油	0.5			植物油なたね油
	塩	0.1			食塩
	あおさのり	0.1			あおさ
		料理合計			
	＜副菜＞キャベツのおかか和え				
	キャベツ	30			キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	人参	4			
	醤油	0.96			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	0.32			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	4.8			
	出し	0.06			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
	かつお節	0.5			かつお・ふし
		料理合計			
	＜副菜＞コーンのスープ煮				
	コーン	20			とうもろこし
	チキンコンソメ	0.12			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
	水	8			
		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			大麦
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳100％
	いりこ	1			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
		料理合計			
		小　　計			

平成29年8月29日(火)
段上幼稚園
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	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞コーンコロッケ			
	コーンコロッケ	60	乳	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
	油	6		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞春雨サラダ			
	はるさめ	3		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
	人参	5		
	ほうれん草	8		
	青じそドレッシング	4		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		
	＜副菜＞ひじき豆			
	ひじき	1.5		
	水煮大豆	20		大豆･クエン酸･リンゴ酸･塩化カルシウム･水
	いんげん	5		さやいんげん
	油	1.5		植物油なたね油
	水	15		
	出し	0.21		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	1.5		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･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		
	＜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		
	＜主食＞麦入りごはん			
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳100％
	いりこ	1		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
		料理合計		
		小　計		

→牛乳×は牛乳なし

平成29年8月30日(水)
段上幼稚園
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		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞白身魚のムニエル				
	まだら	40			マダラ（93.46）・しょうが（0.01）・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水（6.53）
	チキンコンソメ	0.2			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
	小麦粉	2			小麦粉
	油	2			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞マロニーの甘酢和え				
	マロニー	3			じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（ＣＭＣ）・増粘多糖類
	ごま油	0.1			食用ごま油・食用なたね油
	人参	7			
	胡瓜	7			きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	穀物酢	2			米・アルコール・酒粕
	砂糖	1.5			
	醤油	0.6			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
		料理合計			
	＜副菜＞ブロッコリーの洋風浸し				
	ブロッコリー	40			
	チキンコンソメ	0.4			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
	水	15			
		料理合計			
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）				
	バナナ	35			バナナ／本
		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			大麦
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳100％
	いりこ	1			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
		料理合計			
		小　計			

平成29年8月31日(木)
段上幼稚園
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		原材料/添加物
昼食	＜主食＞いなり寿司				
	いなり用揚げ	45			丸大豆・食用植物油・豆腐用凝固剤・糖類･しょうゆ・みりん・醸造酢・アナトー色素
	滋賀県産こしひかり	45			
	穀物酢	5.5			米･アルコール･酒粕
	砂糖	4			
	塩	0.7			食塩
	白ごま	1			ごま
		料理合計			
	＜主菜＞鶏の竜田揚げ				
	鶏肉	60			若鶏モモ　皮付
	砂糖	2.2			
	醤油	0.86			脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	酒	0.56			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
	生姜	0.15			しょうが･酸化防止剤･PH調整剤
	片栗粉	3			じゃがいもでん粉
	油	3			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞大根と人参の甘酢和え				
	大根	25			だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	人参	5			
	穀物酢	2.4			米･アルコール･酒粕
	砂糖	1.8			
	醤油	0.7			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
		料理合計			
	＜副菜＞インゲンともやしの梅風味和え				
	インゲン	8			いんげん
	もやし	20			緑豆
	しそ練り梅	0.2			梅干･漬け原材料･還元水あめ･食塩･しそエキス･酒精･増粘剤（加工でんぷん）･酸味料･野菜色素･唐辛子抽出物･ビタミンＢ１
	醤油	1.2			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	0.4			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	6			
	出し	0.08			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			
	フルーツ（りんご）				
	りんご	20			
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳100％
	いりこ	1			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
		料理合計			
		小　　計			