### 平成29年8月1日(火) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>とん平焼		
		60	90
	頭 豚肉	15	90
	:中  かい	1	
	油		
	キャベツ	20	
	玉ねぎ	10	
	<u>本</u> 版 水 出し	7	
	出し	0. 1	
	油	4. 5	
	中濃ソース	3	
	マヨネーズ	2	90
	(コート )人	料理合計	90
	<副菜>ごぼうの甘辛炒め	17× <b>±</b> □ □ □	
	でぼう	0	
	しはノ	0	
	人参	8 8 5	
	いんげん	5	
	油	1	
	<u>砂糖</u> 醤油	1	
		1.8	
_	みりん	0.8	
昼食		料理合計	
食	<付け合せ>さつま芋のレモン煮		
	さつま芋 レモン果汁	35	
	レモン果汁	1	
	砂糖	3. 5	
	水	35	
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	料理合計	
	<副菜>茄子の煮浸し	1922	
	茄子	20	
	<u>週</u> 3		
	西川   フルケル	0. 5 0. 25	
	みりん		
	砂糖	0.04	
	<u>水</u> 出し	5.6	
	出し	0.08	
		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	
	<u> </u>	料理合計	
		小 計	
		<b>3</b> 01	

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)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
90
ぶた
植物油なたね油   キャベツ (L8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
植物油なたね油
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
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
ごぼう
さやいんげん
植物油なたね油
   脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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
してフ·厳垣師・首科
なす(AM)/Kg 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100%   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

# 平成29年8月2日(水) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主菜>サバのおかか焼		
	サバ	40	
	砂糖	0. 24	
	醤油	0. 4	
	みりん	0.16	
	7K	0.4	
	<u>小麦粉</u> 油	2	
	<u>;</u>	2	
	<u>ル</u> かつお節	0. 4 2 2 0. 5	
	ル <b>ク</b> の民口	料理合計	
	ノ回芽ンナトがいのサニガ	科连口司	
	<副菜>キャベツのサラダ	٥٦	
	キャベツ	25	
	はつれん早	5	
	穀物酢	1.1	
	_砂糖	1. 1	
	ほうれん草 穀物酢 砂糖 塩	0. 3	
	オリーブ油	0.4	
		料理合計	
	<副菜>ウインナービーンズ		
凬	ウインナー	3	
昼食	2 , 2 ,		
IX.	水煮大豆	20	
	玉ねぎ	15	
	水	30	
	<u> </u>	- 00	
	チキンコンソメ	0.3	
	ノーンコンフハ	0. 3	
	ケチャップ		
	ケチャップ	6	
	ノシムンキュルベルノ	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	35	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	, , ;	
	<u>牛乳</u>	100	<b>乳</b>
	いりこ	1	<del>  1</del> 0
	V 1 1 / C	が油ぐ計	
		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
たいせいようさば
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
植物油なたね油   かつお・ふし
キャベツ (L8玉) / Kg
米・アルコール・酒粕
食塩
オリーブ油
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・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・チャンオイル·香辛料·野菜エキス·調味料(アミン酸等)·カラメル色素·香料
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
大麦
バナナ/本
ハノノ/ 平
生乳100%
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

# 平成29年8月3日(木)段上幼稚園

### こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>牛肉と夏野菜の味噌炒め	(8)	
	牛肉	10	
	<u>+ 内</u> 牛肉	15	
	<u> </u>	30	
	<u>工化の</u> 工会		
	人 <u>多</u>	10	
	<u> </u>	5	
	工 五 人参 オクラ 茄子	10	
	油合わせ麦みそ	0.5	
	合わせ麦みそ	3 2. 7	
	砂糖	2. 7	
	醤油 2.12.1	1. 2 1. 8	
	みりん 生姜	1.8	
	生姜	0.1	
		料理合計	
	<副菜>コーンサラダ		
	コーン	15	
	胡瓜	10	
	人参	8	
昼食	<b>ノコイー人</b>	5	90
食	塩	0. 1	
		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	
		料理合計	
	フルーツ(りんご)		
	りんご	20	
	<u> </u>	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いのこ	1	
	· , , ,	料理合計	
		小 計	
		J. UI	

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

	。                               原材料/添加物
	牛肉もも 脂身付き 輸入 牛バラ 脂身付き
	オクラ(大)(AL)(90g)/P なす(AM)/Kg 植物油なたね油
	大麦(38.5%)·大豆(30.8%)·食塩(15.7%)·米(10.8%)·酒精(4.2%) 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
<i>)</i>	しょうか・酸化防止剤・PH調整剤 とうもろこし 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 食塩
	生乳100% 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

# 平成29年8月4日(金)段上幼稚園

### こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主食>そぼろ寿司		
	滋賀県産こしひかり	65	
	穀物酢	7. 2	
	初梅	6. 4	
	<u>砂糖</u> 塩	1.6	
	<u> </u>	1.0	
	<u> </u>	15	
	鶏ミンチ 干しいたけ	0.5	
	人参	0. 5 8	
	油	1. 2	
	砂糖	0. 64	
	<b>選油</b>	0.8	
	選油 醤油	0.8	
	みりん	2	
	ט <i>ו</i> ער פער	16	
	水出し	0.00	
		0. 22	
	いんげん	3	
	<u> </u>	10	90
	項塩	0. 04	
	油	0.8	
	7.2	<u> </u>	
		料理合計	
		科连口司	
	<副菜>ちくわと野菜の天ぷら		
	ちくわ	13	
	2 1		
	かぼちゃ	15	
昼食	カはりゃ		
食	<u> </u>	9	
	塩	0. 02	
	<u>小麦粉</u> 油	5 5	
	沺		
		料理合計	
	<副菜>白菜のおかか和え		
	白菜	30	
	ほうれん草	5	
	醤油	0. 96	
	みりん	0.32	
	水 出し	4.8	
	山し	0.06	
	かつお節	0.08	
		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	
	水	15	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
	オレンジ	27	
	73 U J J	料理合計	
	/スの供と中間・120~	≁址□司	
	<その他>牛乳・いりこ	100	   \( \overline{\pi} \)
	牛乳	100	乳
	いりこ	11	
		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≫

→卵原型×は、卵なし コーンに変更

→牛乳×は牛乳なし

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
米・アルコール・酒粕
鶏肉むね
原木乾しいたけ
植物油なたね油
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
さやいんげん 設付き卵 食塩 植物油なたね油
放りる卵 食塩
植物油なたね油 Temperature Temperature Temperat
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ーグルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
かぼちゃ (5玉) / K g
かぼちゃ(5玉)/Kg オクラ(大)(AL)(90g)/P 食塩
小麦粉 植物油なたね油
101の110名/1213/110
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
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・ふし
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
オレンジ
生乳100%
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

# 平成29年8月7日(月) 段上幼稚園

### こじかクラブ印刷用

		使用量	-,
	料理/食品•規格	(g)	アレルギー
	<主菜>ハンバーグトマトソース		
	ハンバーグヶ	15 7	
	油	1	
	<u>油</u> 玉ねぎ	10	
		15	
	ケチャップ	12	
		料理合計	
	<副菜>スパゲティサラダ		
	スパゲティ	4	
	胡瓜	<u>4</u> 5	
	玉ねぎ マヨネーズ	10	
	マヨネーズ	5	90
	塩	0. 07	
		料理合計	
	<副菜>粉ふき芋		
	じゃが芋 塩	30	
昼食	塩	0. 1	
艮	ドライパセリ	0. 05	
		料理合計	
	<副菜>白菜とわかめの酢の物		
	白菜	30	
	白菜 ワカメ	0. 2 1. 2	
	穀物酢	1. 2	
	砂糖	0.8	
	醤油	0. 4	
		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	
	2 2	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
		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≫

→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

原材料資料

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

トマト·トマトピューレ·クエン酸 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 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 食塩

じゃがいも (皮むき) / k g 食塩

パセリ(香辛料)

白菜 (L6玉) / 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

大麦

生乳100%

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

# 平成29年8月8日(火)段上幼稚園

### こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>豚天の甘酢あん		
	豚ロース	50	
	豚ロース 塩	0. 01	
	<u> </u>	7.5	
	<u></u> 油	7.5	
	ガモン果汁	7. 5 2. 8 4. 8	
	超油	4 8	
	<u> </u>	0. 1	
	<u>-温</u> 砂糖	1.6	
	穀物酢		
	みりん	2	
	水	5	
	۵٬	料理合計	
	<副菜>ほうれん草のお浸し	77年111	
	日うわん首	25	
	<u>はりいり</u> 人参	7	
	ほうれん草 人参 醤油	0.6	
	みりん	0. 0	
同	水	6	
昼食		0.09	
R	ШО	料理合計	
	<副菜>かぼちゃの甘煮	本土土	
	かぼちゃ	35	
	かぼちゃ 砂糖	0.8	
	<u>」</u> 以	12	<u> </u>
	<u> </u>	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	村上口口	
	滋賀県産こしひかり	53	
	押麦	2	
	1	料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)	科廷口司	
	バナナ	35	
	777	35   料理合計	
	/2の仲>片型・ハルニ		
	<その他>牛乳・いりこ	100	피
	<u>年乳</u> いりこ	100	乳
	619C		
		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
豚肉かたロース 脂身付 食塩
小麦粉
植物油なたね油
レモン・醸造酢・香料
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
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
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
かぼちゃ (5玉) / K g
大麦
バナナ/本
生乳100%
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

# 平成29年8月9日(水)段上幼稚園

### こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>アジの旨煮		
	アジ	40	
	牛姜	0. 4	
	ウスターソース	1. 52	
	<u></u>	1. 52	
	<u> </u>	1. 08	
	<b>選油</b> 酒	0.8	
	<u>/⊟</u> 7k	8	
	۵٬	料理合計	
	<副菜>野菜のソテー		
	ブロッコリー	20	
		8	
	玉ねぎ	10	
	<u></u> 油	1	
	<u>/Ш</u>	'	
	チキンコンソメ	0. 2	
		0. 2	
		料理合計	
	<主菜>厚揚の青のり焼	,,,,	
昼食	厚揚げ	45	
艮	<u>海</u>	0. 5	
	砂糖	0. 45	
	<b>醤油</b>	0. 75	
	みりん	0. 25	
	水	3	
	あおさのり	0.1	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん	11122001	
	滋賀県産こしひかり	53	
	押麦	2	
	JTX	料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)	77+ <b>X</b> [ ] [ ]	
	オレンジ	27	
	73 0 7 7	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	十乳・パラ <u>と</u> 牛乳	100	  乳
	りりこ	1 100	<b>子</b> し
	V 1 1 / C	小田◆書	
		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
にしまあじ しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 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
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
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
丸大豆·植物性油脂·凝固剤(塩化マグネシウム にがり) 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 あおさ
大麦
オレンジ
生乳100% 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

## 平成29年8月10日(木) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

C   文主東 > 揚げ鳴のレモン醤油がらめ   20		料理/食品•規格	使用量	アレルギー
題内 60			(g)	7 0 70 1
塩			00	
小麦粉		<u> </u>		
上来物				
<ul> <li>油 2.88</li> <li>砂糖 1.92</li> <li>穀物酢 1.15</li> <li>醤油 2.3</li> <li>みりん 1.44</li> <li>水 9.6</li> <li>レモン果汁 0.58</li> <li>料理合計</li> <li>&lt;副菜&gt;切干大根の酢の物 切干大根 3 人参 8</li> <li>胡瓜 8</li> <li>醤油 1.5</li> <li>穀物酢 1.2</li> <li>砂糖 0.5</li> <li>みりん 0.3</li> <li>ごま油 0.1</li> <li>料理合計</li> <li>&lt;副菜&gt;焼さつま芋 25</li> <li>油 0.1</li> <li>料理合計</li> <li>&lt;主食&gt;麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 53 押麦 2</li> <li>料理合計 フルーツ (りんご) りんご 20</li> <li>マの他&gt;牛乳・いりこ 4</li> <li>中乳 100 乳 1</li> <li>いりこ 1</li> <li>料理合計</li> </ul>		小支初 		
<ul> <li>砂糖</li> <li>最物酢</li> <li>2.3</li> <li>みりん</li> <li>水</li> <li>り.6</li> <li>レモン果汁</li> <li>0.58</li> <li>料理合計</li> <li>イン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</li></ul>			1.44	
最物酢 1.15 醤油 2.3 みりん 1.44 水 9.6 Uモン果汁 0.58 料理合計		<u>)出</u> ないが序	2.88	
A		1少利吉	1.92	
A			1.10	
水		さん な		
Vモン果汁				
本記録   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日				
Image: Color of the color o		レモノ未汁	0.00	
切干大根   3		/ 引持へ切工大相の酢の物	科廷口司	
記載物解			3	
記載物解		<u> </u>	Q	
記載物解		大学 お爪	Q	
記載物解		海(中) (2)(2)(1)	1 5	
砂糖		- <u> </u>	1.0	
でま油 0.1 料理合計  <副菜>焼さつま芋 さつま芋 25 油 0.5 塩 0.5 塩 0.1 料理合計  <主食>麦入りごはん ※ 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 1 料理合計  いりこ 1 料理合計	同	- 大人・グロト 石小米車	0.5	
でま油 0.1 料理合計  <副菜>焼さつま芋 さつま芋 25 油 0.5 塩 0.5 塩 0.1 料理合計  <主食>麦入りごはん ※ 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 1 料理合計  いりこ 1 料理合計	合	みりん	0.3	
料理合計   料理合計	IX			
く副菜>焼さつま芋       25         油       0.5         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       フルーツ (りんご)         りんご       20         料理合計          くその他>牛乳・いりこ       100         小りこ       1         料理合計		26/11		
さつま芋 25 油 0.5 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  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 いりこ 1		<副菜>焼さつま芋	7 12231	
油     0.5       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       フルーツ (りんご)     20       りんご     20       料理合計       <その他>牛乳・いりこ     100       中乳     100       いりこ     1       料理合計		さつま芋	25	
(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 (りんご)       20         料理合計         <その他>牛乳・いりこ       100         中乳       100         以りこ       1         料理合計       1		油		
(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 (りんご)       20         料理合計         <その他>牛乳・いりこ       100         中乳       100         以りこ       1         料理合計       1		塩		
滋賀県産こしひかり 53			料理合計	
押麦 2   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   いりこ   1   料理合計				
フルーツ (りんご)     20       りんご     20       料理合計       <その他>牛乳・いりこ       牛乳     100       りりこ     1       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 いりこ 1		押麦		
りんご 20 料理合計 < <b>その他&gt;牛乳・いりこ</b> 牛乳 100 乳 いりこ 1 料理合計			料理合計	
くその他>牛乳・いりこ       100       乳         いりこ       1         料理合計       料理合計		フルーツ(りんご)		
くその他>牛乳・いりこ       100       乳         いりこ       1         料理合計       料理合計		りんご		
牛乳     100     乳       いりこ     1       料理合計			料理合計	
いりこ 1 料理合計				
料理合計		牛乳	100	乳
		いりこ	1	
\J\ \overline{0}			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       食塩       小麦粉       じゃがいもでん粉       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         もち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類
レモン・醸造酢・香料 だいこん きゅうり (AS) / Kg
には 30 (A3) / 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 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
さつま芋/Kg 植物油なたね油 食塩
大麦
生乳100%         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

### 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

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>カレーコロッケ		
	カレーコロッケ	60	引
	油	3	
	,	料理合計	
	<副菜>ブロッコリーのごま和え		
	ブロッコリー	20	
	<u> </u>	5	
		0. 24	
	<u>白ごま</u> 白ごま	0. 24	
	<u></u> 醤油	1. 2	
		1. 2	
	みりん	0.4	
	水	4	
	出し	0.06	
尽	<u> </u>	料理合計	
昼食	<副菜>パンプキンサラダ		
	かぼちゃ塩	30	
	塩	0.1	
	マヨネーズ	5	90
		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	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	., 1/1 0 01	
	牛乳	100	乳
	りりこ	1	ナリ
	V19C	料理合計	
		<u>科廷口司</u>     <b>小 計</b>	
		ן היין	

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

	原材料/
パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・食塩・グルタミン酸ナト	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
	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・ 植物油なたね油
安息香酸Na)·水	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・係
	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・むろぼ
	だし 西洋かぼちゃ·果実茹
ン果汁・香辛料抽出物	食塩 食用植物油脂·水あめ·卵·醸造酢·食塩·調味料(アミノ酸
	大麦
	オレンジ
・ ・宮崎・三重・・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか	生乳100% 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・魚
B·宮崎·三重··和歌山·鳥取·広島·香川·愛媛·-	生乳100% 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・魚

## 平成29年8月17日(木) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>サケの塩焼		
	サケ	40	
	<u>り</u> 塩		
	<u></u>	0.1	
	油	0.48	
		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	
	人参	8	
	しそ練り梅	0. 3	
	置油	1.5	
	みりん		
	水	6	
	出し	0. 08	
		料理合計	
	<副菜>煮豆		
	水煮大豆	20	
	水煮大豆 人参	8	
	干しいたけ	0. 5	
	グリーンピーフ	2	
昼	グリーノレース	3 12. 5	
昼食	<u>水</u>	12. 5	
	出し	0. 18	
	砂糖	0. 5	
	醤油	1	
	みりん	1	
	酒	0. 5	
	Q	料理合計	
	<デザート>焼きポテト	117001	
	じゃが芋	30	
	<u> </u>		
	油	0.5	
	塩	0.1	
	/ S & S = = = = = = = = = =	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	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	上到	100	乳
	<u>牛乳</u> いりこ	100	チし
	りりし		
		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
  秋さけ・クロレラエキス・p H調整剤
食塩
植物油なたね油
l だいこん(2L)/Kg
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 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・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
  原木乾しいたけ
グリンピース
  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·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·たんばく加水分解物(とうもろこし)·水あめ·食塩·酒精·酸味料
じゃがいも (皮むき) / k g
植物油なたね油  食塩
尺型
大麦
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

### 平成29年8月18日(金) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

### 使用量 (g) アレルギー 料理/食品•規格 <主食>ジューシー(沖縄風おこわ) 滋賀県産こしひかり 45 10 8 0.8 青ねぎ醤油みりん 1. 5 1. 9 1. 9 1. 9 0.7 酒 水出し 65 0.91 料理合計 <副菜>春巻 50 ミニ春巻 油 3. 5 料理合計 <副菜>高野豆腐と昆布の煮物 きざみ昆布 高野豆腐 昼食 15 出し砂糖 0. 21 0. 75 醤油 1. 5 みりん 0. 5 料理合計 く副菜>ビーフンソテー まぐろフレーク 赤パブリカ 玉ねぎ ビーフン 5 1<u>5</u> 5 油 鶏がらスープ 0.3 料理合計 <フルーツ>フルーツ(バナナ) バナナ 35 料理合計 <その他>牛乳・いりこ <u>牛乳</u> いりこ 100 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
精白米 
豚肉   食用ごま油・食用なたね油
青葱/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
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
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
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・シュートニング・豚幣・レンたけ・きくらば、砂糖・でも粉・食塩・ポークブイコン・オイフターソーフ・色介
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 植物油なたね油
世初があたれる
北海道産昆布
大豆·豆腐用凝固剤·重曹
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
しつ木・木・人と プレ ・
きはだまぐろ·野菜エキス·食塩·調味料(アミノ酸)
うるち米 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
バナナ/本
生乳100%
エチに「OO/O 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

### 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

若鶏モモ 皮付

小麦粉 植物油なたね油

食塩

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
	<主菜>チキンソテーパイナップルソース	(g)	
	鶏肉	60	
	<u> </u>		
	<u> </u>	0.1	
	小麦粉	3	
	油	3	
	パイン(缶詰)	4. 2	
	醤油	1. 2	
		2. 16	
	砂糖	1. 2	
	水	21.6	
	片栗粉	0. 22	
	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	
	コーン	5	
	 人参	5 5	
	<u>マ</u> ヨネーズ	4	90
	(31)	料理合計	919
	<副菜>アスパラガスの洋風浸し	112001	
	グリーンアスパラガス	20	
凬	<u> </u>	20	
昼食	チキンコンソメ	0. 2	
	水	15	
	Δl,	料理合計	
	<副菜>白菜のお浸し	かれ上口口	
		30	
	<u>白菜</u> 小松菜	10	
	<u> </u>		
	置油 7.10.4	0. 75	
	みりん	0. 25	
	水	7.5	
	出し	0. 21	
	( <del>)</del>	料理合計	
	く主食>麦入りごはん	F0	
	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	
		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≫

→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

デュラム小麦のセモリナ とうもろこし

じゃがいもでん粉

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

アスパラガス

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

原材料/添加物

プインアップル60%・砂糖11.4%・クエン酸0.01%・水28.59% 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

白菜(L6玉)/Kg 小松菜(九州)

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

生乳100%

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

# 平成29年8月22日(火) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	i 該当園児
	<主菜>肉団子の甘酢炒め			≪卵原型
	チキンボール	40		牛乳(非加
	油	2		
	玉ねぎ	20		
	油	0. 5		
	穀物酢	2		
	砂糖醤油	2 3 3		
		3		
	<u>ケチャップ</u>	1		
	鶏がらスープ	0. 6		
	水	30		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	<副菜>大根としめじの和え物			
	大根	25		
凬	しめじ	5		
昼食	人参	5		
IX	青じそドレッシング	4		
		料理合計		
	<副菜>ポテトのチーズ焼			
	じゃが芋	20		
	塩	0.08		可用口、
	チーズ	5	乳	→乳製品×
	油	0.4		
	/ <del>-</del> ^> + 2 10 = 14 1	料理合計		
	く主食>麦入りごはん	F0		
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		
	7 II W (10 / =*)	料理合計		
	フルーツ(りんご)	20		
	りんご	20		
	/スの44~4回・1/10~	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	100	<u> </u>	、井可ソけ
	<u>牛乳</u> いりこ	100	乳	→牛乳×は
	V 1 V C	小田 <b>◇</b> ≒↑		
		料理合計		
		小 計		

児アレルギーのみ記載 型・マヨネーズ ⑪熱)・乳料理・乳製品≫

〈は、チーズなし

は牛乳なし

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
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(2L)/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
しゃがいも(皮むき)/kg 食塩
デーュラルチーズ(生乳・食塩)(モッツァレラチーズ60%以上使用・セルロース 植物油なたね油
大麦
生乳100% 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
TO THE RESIDENCE OF THE TOTAL PROPERTY AND THE PROPERTY OF THE

# 平成29年8月23日(水) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主食>野菜とちくわのかき揚		
	ちくわ	10	
	-5 < 15	10	
	かぼちゃ	8	
	玉ねぎ	15	
	ピーマン	5	
	小麦粉	8 15 5 15	
	塩	0. 1	
	塩油	7. 5	
	76	料理合計	
	<副菜>切干大根の炒め煮	***	
		2	
	切干大根	2	
	うす揚げ		
	人参	2 2 5 1	
	油	<u> </u>	
	砂糖 醤油	1. 5 2. 5 1	
	置油	2. 5	
	みりん		
	水	25	
昼食	出し	0. 35	
艮		料理合計	
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
	胡瓜	15	
	百菜	15	
	<u>コネ</u> ワカメ	0.3	
	穀物酢	1 2	
	砂糖	1. 2	
		0. 4	
	香畑	料理合計	
	< >	科廷口司	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)	٥٦	
	バナナ	35	
	(	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	
		料理合計	
		小 計	
		3 01	

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	
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・上白油・ラード・食塩・ぶどう糖・Lーグルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水	3糖·大豆
かぼちゃ(5玉)/Kg	
ピーマン (AM) /Kg	
<del>し、マン(AM)/NS</del> 小麦粉	
食塩	
植物油なたね油	
だいこん	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤	
植物油なたね油	
一門形加工士司・小書・会権・フリコーリ・シ	
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	
<b>きゅうり (∧ C) /   /   /      </b>	
きゅうり(AS)/Kg 白菜(L6玉)/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	
バナナ/本	
大麦	
八支	
生乳100%	
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	のいずれた

### 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

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>サバのごま醤油煮		
	サバ	40	
	砂糖	1. 4	
	醤油	2. 32	
	みりん	1. 92	
	酒	0. 48	
	水	14. 4	
		0. 1	
	<u>酒</u> 水 生姜 白ごま	0. 96	
		料理合計	
	<副菜>ひじきサラダ		
	ひじき	<u>2</u> 8	
	人参		
	水	10	
	出し	0.14	
	砂糖醤油	0.6	
	選油	1	
	みりん	0.6	
	胡瓜	8	60
凬	マヨネーズ	5	90
昼食		料理合計	
	<副菜>小松菜の和え物	00	
	もやし 小松菜 醤油	20	
	<u>小俗米</u> 海油	20	
	<u> </u>	0. 75	
	みりん	0. 25 7. 5	
	<u>水</u> 出し	7.0	
	шО	0.21 料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)	科廷口司	
	オレンジ	27	
	7,000	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	141 <u>F</u>	
	滋賀県産こしひかり	53	
	押麦	2	
	115%	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	生乳	100	乳
	いりこ	1	J U
	v · ) C	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≫

→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

たいせいようさば 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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 ごま 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 緑豆 小松菜(九州) 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 オレンジ 大麦 生乳100% 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

原材料/添加物

# 平成29年8月25日(金) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

	アンフノロ柳田		
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	60	
	油	3	
	Ų	料理合計	
	<副菜>白菜とほうれん草のレモン和え	*12001	
		20	
	<u>白菜</u>	20	
	ほうれん草	15	
	人参	5	
	レモン果汁	1	
	穀物酢	1	
	砂糖	1. 2	
	醤油	0.8	
		料理合計	
	/ 司井 / 十日 / 日子	科连口司	
	<副菜>大根洋風煮	40	
	大根	40	
	チキンコンソメ	0. 2	
	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	
		0	
同	人参	8	
昼食	上ねる	10	
艮	<u>大</u> 多 <u>玉</u> ねぎ 油	1	
	ケチャップ	6	
	<b>ナナン・コンハル</b>		
	チキンコンソメ	1	
	塩	0. 4	
	<u>≯Ш</u>	U. <del>4</del>	
	チキンコンソメ	0. 1	
	ノ・ノーノノハ	0.1	
	ケチャップ	0. 1	<u> </u>
	<u></u> 塩	0.1	
	畑		
	/ <del></del>	料理合計	
	<デザート>りんごかん		
	寒天	0. 4	
	水	45	
	りんごジュース	15	
	砂糖	5	
	57 1/O	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	17× <b>±</b> □ □ □	
		100	<u> </u>
	牛乳	100	乳
	いりこ	l los Francis	
		料理合計	
		小 計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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・水植物油なたね油
白菜(L 6玉)/Kg
レモン·醸造酢·香料 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
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 
とうもろこし
は物かなたわか
植物油なたね油 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 
食塩
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
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
寒天
   りんご·香料
生乳100%
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

### 平成29年8月28日(月) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

本理   長部・焼物   (g)	こしん	アクラノ印刷用		
本内   25   30   10   10   10   10   10   10   10		料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
Tata		<主菜>牛肉と厚揚げの旨煮		
国際			25	
厚揚げ   40   水   25   出し   0.35   砂糖   1.5   醤油   3.5   みりん   1.75   グリーンピース   料理合計   (副菜>かぼちゃの青のり焼   かぼちゃ   30   1   1   あおさのり   0.1     料理合計   (副菜>キャベツのおかか和え   キャベツ   30   人参   4   1		玉ねぎ	30	
水		厚揚げ	40	
世し 0.35 砂糖 1.5 醤油 3.5 みりん 1.75 グリーンピース 3 料理合計  <副菜>かぼちゃの青のり焼 かぼちゃ 30 油 0.5 塩 0.1 あおさのり 0.1 料理合計  <副菜>キャベツのおかか和え キャベツ 30 人参 4 醤油 0.96 みりん 0.32 水 4.8 出し 0.06 かつお節 0.5 料理合計  <副菜>コーン 20 チキンコンソメ 0.12 水 8 料理合計		水 ·	25	
回数		出し		
国域   3.5				
Aの		醤油	3. 5	
グリーンピース 3   料理合計			1. 75	
本記録   1		グリーンピース	3	
かぼちゃ 30   油 0.5   塩 0.1   あおさのり 0.1   料理合計			料理合計	
油		<副菜>かぼちゃの青のり焼		
油		かぼちゃ	30	
あおさのり		油	0. 5	
あおさのり		塩	0. 1	
本字		あおさのり		
本ャベツ   30			料理合計	
大参  20   12   12   12   12   12   13   14   15   15   15   15   15   15   15				
大参  20   12   12   12   12   12   13   14   15   15   15   15   15   15   15		キャベツ	30	
高     みりん     0.32       水     4.8       出し     0.06       かつお節     0.5       料理合計       マ副菜>コーンのスープ煮     20       チキンコンソメ     0.12       水     8       料理合計		人参		
点     みりん     0.32       水     4.8       出し     0.06       かつお節     0.5       料理合計     コーン       チキンコンソメ     0.12       水     8       料理合計			0. 96	
水     4.8       出し     0.06       かつお節     0.5       料理合計       マ副菜>コーンのスープ煮       コーン     20       チキンコンソメ     0.12       水     8       料理合計	昼	みりん	0. 32	
かつお節 0.5 料理合計 20 チキンコンソメ 0.12 水 8 料理合計	食	水	4. 8	
かつお節 0.5 料理合計 20 チキンコンソメ 0.12 水 8 料理合計		出し	0.06	
		かつお節	0. 5	
ゴーン     20       チキンコンソメ     0.12       水     8       料理合計			料理合計	
チキンコンソメ 0.12 水 8 料理合計		<副菜>コーンのスープ煮		
水 8 料理合計		コーン	20	
水 8 料理合計				
水 8 料理合計				
料理合計		チキンコンソメ	0. 12	
料理合計				
料理合計				
		水		
く工食う去しいだけん。		(	料埋合計	
		<主食>麦入りごはん	F0	
滋賀県産こしひかり   53   1   1   1   1   1   1   1   1   1		<u> </u>		
押麦 2		押叐	_	
料理合計		/7 n/h \ H = 1 \ h =	料理合計	
くその他>牛乳・いりこ		<その他>午乳・いりこ	100	<u></u>
<u>牛乳 100 乳</u> いりこ 1		<u> </u>	100	判
		いりし		
料理合計				
小計			小計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
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
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   グリンピース
かぼちゃ (5玉) / K g
植物油なたね油食塩
あおさ
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
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・ふし
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100% 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
では、Jv-12 G G G G G G G G G G G G G G G G G G G

## 平成29年8月29日(火) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

	アンフノロ柳田		
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>コーンコロッケ		
	コーンコロッケ	60	乳
	油	6	
	Į.	料理合計	
	<副菜>春雨サラダ	7922001	
	はるさめ	2	
		3	
	油	0.1	
	人参	5	
	ほうれん草	8	
	青じそドレッシング	4	
	19001	料理合計	
	<副菜>ひじき豆	1122011	
	ひじき	1. 5	
	<u>  1</u>   1   1   1   1   1   1   1   1   1		
	水煮大豆	20	
同	いんげん	5	
昼食	油	1.5	
艮	水	15	
	<del>当</del> し	0. 21	
	<u></u> 初糖	1	
	砂糖醤油	1.5	
		0.5	
	<i></i> 但		
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
	オレンジ	27	
		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	
	1 1 7 久	料理合計	
	ノフカルン 上型 ・ハクー	科连合訂	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
		料理合計	
		小 計	
		J 01	

→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·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
植物油なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
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
  大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
プログラス   プログラス   10/3/10/2 / 2   パーロー・
植物油なたね油
TE POTE OF CHAPE
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
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
オレンジ
L 大麦
<u>//文</u>
L 生乳100%
エチェトロロック   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
TO THE ORIGINAL TO THE TOTAL OF THE STATE OF

### 平成29年8月30日(水) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

C 0/.	アクラノ印刷用		
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>白身魚のムニエル		
	まだら	40	
	チキンコンソメ	0. 2	
	テキノコノソス	0. 2	
		_	
	小麦粉	2	
	油		
		料理合計	
	<副菜>マロニーの甘酢和え		
		3	
	ごま油	0. 1	
	人参	7	
	胡瓜	7	
	穀物酢	2	
	砂糖	1.5	
	砂糖醤油	0.6	
	E3/W	料理合計	
	<副菜>ブロッコリーの洋風浸し	1922001	
昼食	ブロッコリー	40	
食		40	
	チキンコンソメ	0.4	
	ノーンコンフハ	0.4	
	水	15	
	ΔV	料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)	村珪口目	
	バナナ	35	
	777		
	ノナ会〉 丰 フ 10 プロ /	料理合計	
	く主食>麦入りごはん	F0	
	滋賀県産こしひかり	53	
	押麦	2	
	47 - 10 - 11 - 11 - 11 - 11	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
		料理合計	
		小 計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
原材料/ 添加物
  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)
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
植物油なたね油
しゃがいも澱粉·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
<del>木・</del> アルコール・
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
MANAGED THE STATE OF THE STATE
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
バナナ/本
/ 1/ファ/ 本
大麦
生乳100%
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

# 平成29年8月31日(木) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

(主義) いなの寿司				
いなり用揚げ   45   滋賀県産こしひかり   45   穀物酢   5.5   砂糖   4   1   1   1   1   1   1   1   1   1			使用量 (g)	アレルギー
いなり用揚げ   45   滋賀県産こしひかり   45   穀物酢   5.5   砂糖   4   1   1   1   1   1   1   1   1   1		<主食>いなり寿司		
最初的		いなり用揚げ	45	
最初的				
日ごま   1		- 孤気来圧ししりりり - シ物酢	5 5	
日ごま   1		- 宋又ヤル日ト - アルツ中	0.0	
日ごま   1		19福		
本語		<u> </u>	0. /	
C		日ごま	1	
選肉   60   砂糖   2.2   醤油   0.86   酒   0.56   生姜   0.15   片栗粉   3   料理合計   (副菜>大根と人参の甘酢和え   大根   25   人参   5   穀物酢   2.4   砂糖   1.8   醤油   0.7   料理合計   (副菜>ィンゲンともやしの梅風味和え   インゲン   8   もやし   20   しそ練り梅   0.2   醤油   1.2   みりん   水   6   出し   0.08   料理合計   フルーツ (りんご)   りんご   20   料理合計   フルーツ (りんご)   りんご   20   料理合計   マルーツ (りんご)   りんご   100   乳   いりこ   1   100   乳   いりこ   1   100   乳   いりこ   1   100   乳   1   1   100   1   100   1   100   1   100   1   1			料理合計	
関		<主菜>鶏の竜田揚げ		
次の		<b>鶏肉</b>	60	
2		初鄉		
2		A会/中 □2 4/9□	0.06	
全要		<u></u> 高加 二	0. 60 0. EG	
大栗粉   3		<u></u>	0.50	
日本		<u> </u>	0. 15	
日本		片栗粉	3	
Table		油		
Table			料理合計	
大根		<副菜>大根と人参の甘酢和え		
大参   5   2.4   1.8   2.4   1.8   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.4   2.5   2.4   2.5			25	
砂糖   1.8   3.7   20   20   20   20   20   20   20   2		人名	<u> </u>	
砂糖   1.8   3.7   20   20   20   20   20   20   20   2	昼	<u> </u>	0 4	
図が	食	宋文十小世F	2.4	
***   ***		<u>炒糟</u>	1.8	
マンゲンともやしの梅風味和え   インゲン   8   1   20   1   20   20   20   20   20		醤油		
インゲン 8			料理合計	
もやし しそ練り梅       20 0.2         醤油       1.2         みりん 水       6         出し       0.08         料理合計       20         料理合計       <		<副菜>インゲンともやしの梅風味和え		
もやし しそ練り梅       20 0.2         醤油       1.2         みりん 水       6         出し       0.08         料理合計       20         料理合計       <		インゲン	8	
しそ練り梅 0.2 醤油 1.2 みりん 0.4 水 6 出し 0.08 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 いりこ 1		ももし		
醤油       1.2         みりん       0.4         水       6         出し       0.08         料理合計         フルーツ (りんご)       20         料理合計         <その他>牛乳・いりこ       100         いりこ       1		1. 多種り梅		
みりん       0.4         水       6         出し       0.08         料理合計       フルーツ (りんご)         りんご       20         料理合計       <		将油	1 2	
水 出し 0.08 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		西山 ユハノ		
出し 0.08 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		<i>みりん</i>	0.4	
フルーツ (りんご)     20       りんご     20       料理合計       <その他>牛乳・いりこ     100       小りこ     1		水		
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		出し		
りんご 20 料理合計 <その他>牛乳・いりこ 牛乳 100 乳 いりこ 1			料理合計	
りんご 20 料理合計 < <b>その他&gt;牛乳・いりこ</b> 牛乳 100 乳		フルーツ(りんご)		
料理合計     <b>その他&gt;牛乳・いりこ</b>		りんご	20	
くその他>牛乳・いりこ       牛乳     100       いりこ     1		J. C.	料理合計	
<u>牛乳 100 乳 100 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 </u>		くその他>生의・ハのこ	17*************************************	
		ト回 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	100	WI
		十孔	100	孔
		619 <u></u>		
			料理合計	
小計			小 計	

→牛乳×は牛乳なし

説語加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 裏造調味料・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・酸化防止剤・PH調整剤 しゃがいもでん粉 植物油なたね油 こいこん(2L)/Kg ド・アルコール・酒粕 売脂加工大豆・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 こいたがん。 最豆 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	原材料/添加物
度にます。    注意	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
遠温     古装     記書     記書	
語題モモ 皮付 設能加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 養造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 よっか・酸化防止剤・PH調整剤 といたがいもでん粉 植物油なたね油 ごいこん(2L)/Kg ド・アルコール・酒粕 説能加工大豆・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 いんげん 家豆・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぶん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB 設能加工大豆・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 のまた。 おおり、水・大に食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 のお米・米・スこうじ・醸造アルコール・糖類 をは節・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	·
語題モモ 皮付 設能加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 養造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 よっか・酸化防止剤・PH調整剤 といたがいもでん粉 植物油なたね油 ごいこん(2L)/Kg ド・アルコール・酒粕 説能加工大豆・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 いんげん 家豆・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぶん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB 設能加工大豆・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 のまた。 おおり、水・大に食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 のお米・米・スこうじ・醸造アルコール・糖類 をは節・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	<u>食塩</u> でま
説語加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 裏造調味料・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・酸化防止剤・PH調整剤 しゃがいもでん粉 植物油なたね油 こいこん(2L)/Kg ド・アルコール・酒粕 売脂加工大豆・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 こいたがん。 最豆 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
裏造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 じゃがいもでん粉 植物油なたね油  こいこん(2L)/Kg  ド・アルコール・酒粕  売脂加工大豆・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  ハんげん 泉豆・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	若鶏モモ 皮付
ンょうが・酸化防止剤・PH調整剤  さいこん(2L)/Kg  ビいこん(2L)/Kg  ド・アルコール・酒粕  売脂加工大豆・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  ハんげん  泉豆  ・・・・・  ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	脱脂加工大豆·小麦·食塩·アルコール·水
ごいこん(2L)/Kg  K・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  ハんげん  東豆  東干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぶん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB  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  55米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類  きば節・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	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
ごいこん(2L)/Kg  K・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  ハんげん  東豆  東干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・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B  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  55米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類  きば節・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	じゃがいもでん粉
ド・アルコール・酒粕  光脂加工大豆・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  ハんげん 泉豆 富干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・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B  光脂加工大豆・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  ちち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類  まば節・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	直物油なたね油 
ド・アルコール・酒粕  光脂加工大豆・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  ハんげん 泉豆 富干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・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B  光脂加工大豆・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  ちち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類  まば節・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	
説脂加工大豆・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 Nんげん R豆 東干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・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B 説脂加工大豆・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 55米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 とば節・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	CNCh (2L)/Kg
Nんげん 東豆 東干・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B 説脂加工大豆・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 5ち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 きば節・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 E乳100%	米・アルコール・酒粕
录豆 毎干・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B 光脂加工大豆・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 55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 上乳100%	児脂加工大豆·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
录豆 毎干・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B 光脂加工大豆・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 55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 上乳100%	
展子・漬け原材料・還元水あめ・食塩・レそエキス・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B 売脂加工大豆・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 55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 上型100%	Nんげん
説脂加工大豆・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 らち米・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 生乳100%	毎干・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E
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 生乳100%	党脂加工大豆・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    ちw・w・wこうじ・醸造アルコール・糠粒
E乳100%	
	さは節・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
	±╗1∩∩%
'にくりいりし、殿心四川剤(にダミノヒノ・かにくりいりし、国産・長崎・熊々・鹿児島・宮崎・二里・利獣山・鳥取・仏島・香川・愛媛・十葉のいず	土乳「OO% 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