

平成29年9月4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;白身魚フライ</b>		
白身魚フライ	40	
油	6	
	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	8	
人参	5	
玉ねぎ	18	
ブロッコリー	10	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.12	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	乳
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
コーン	8	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
	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	

→該当者 新油

→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

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

## 原材料資料

原材料/添加物
バサ（チャー種）・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂・小麦たん白・酢酸デンプン・貝Ca・グルタミン酸Na・膨脹剤・グリセリン脂肪酸エステル・香辛料抽出物・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
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9月6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;豚肉うどん</b>		
うどん	120	
豚肉	20	
ちくわ	10	
えのきだけ	5	
人参	10	
青葱	3	
水	72.5	
だし昆布	0.3	
だし	2	
昆布つゆ	3	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;中華ポテト</b>		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	5	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	47	
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		

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

## 原材料資料

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
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
えのきだけ(A) (100g) / P
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
しょうゆ・昆布・かつお節I粒・昆布I粒・しいたけI粒・そうだ節・かつおI粒・煮干I粒・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母I粒・みりん・アルコール・調味料(アミノ酸等)・乳酸
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
さつまいも
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9月8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;牛肉と大根のごま醤油煮</b>		
牛肉	25	
大根	40	
玉ねぎ	20	
人参	15	
水	30	
だし	0.42	
砂糖	1.5	
醤油	3	
白ごま	2	ごま
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃとちくわの天ぷら</b>		
南瓜	15	
ちくわ	13.3	
小麦粉	6.5	
塩	0.05	
油	6.5	
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>		
そうめん	5	
うす揚げ	1	
小松菜	10	
水	120	
だし	0.6	
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		

→ごま×は、ごまなし

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
だいこん(2L) /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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
ごま
グリーンピース
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
食塩
植物油なたね油
大麦
小麦粉・食塩
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
小松菜(九州)
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9月11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 ケ	1	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
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;春雨サラダ</b>		
はるさめ	3	
油	0.1	
コーン	5	
人参	5	
胡瓜	10	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;たまごスープ</b>		
卵	15	卵
片栗粉	0.1	
水	0.1	
大根	10	
ワカメ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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×麦ロール提供

→卵原型×は、卵なし

→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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
とうもろこし
きゅうり (AS) /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
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
卵
じゃがいもでん粉
だいこん (2L) /Kg
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
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9月13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;サケのマヨネーズ焼</b>		
サケ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	
油	2	
マヨネーズ	8	卵
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜と小松菜の磯和え</b>		
白菜	25	
小松菜	10	
人参	8	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
あおさのり	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;味噌汁</b>		
麩	1	
豆腐	20	
青葱	1.5	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(梨)</b>		
梨	31.25	
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  
ケチャップに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
食塩
小麦粉
植物油なたね油
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
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
あおさ
大麦
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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
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%)
梨(AL) / 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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年9月15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;鶏の竜田揚げ</b>		
鶏肉	60	
砂糖	2.25	
醤油	0.9	
酒	0.6	
生姜	0.15	
片栗粉	3	
油	3	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの酢の物</b>		
ちくわ	5	
キャベツ	30	
いんげん	5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;トウモロコシごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	50	
コーン	10	
塩	0.2	
酒	5	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	
しめじ	5	
ワカメ	0.2	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;バームクーヘン</b>		
バームクーヘン	12	卵・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	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→該当者 新油

→卵菓子×乳菓子×は、バームクーヘン無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
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 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
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
キャベツ(L8玉) / Kg さやいんげん 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
とうもろこし 食塩 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
小麦粉・食塩
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%)
鶏卵・砂糖・小麦粉・水あめ・食用植物油脂・でんぷん・発酵調味料・全粉乳・加糖練乳・デキストリン・たん白質濃縮ホエイパウダー(乳製品)・食塩・膨張剤・乳化剤・ソルビトール・pH調整剤・香料・カロチン
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9月20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
<主菜>オープンオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.1	
まぐろフレーク	5	
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	5	
油	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>ごぼうサラダ		
ごぼう	10	
コーン	12	
胡瓜	8	
玉ねぎ	20	
マヨネーズ	5	卵
醤油	0.5	
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		
小松菜	15	
しめじ	5	
青葱	1.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×は、オムレツ無し  
ツナと豆腐の炒め物に変更  
(8342 豆腐45g まぐろフレーク5g  
人参5g ピーマン5g 玉ねぎ5g  
塩 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
食塩 きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油 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
ごぼう 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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦
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
オレンジ
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

昼食

平成29年9月22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;サバの甘辛焼</b>		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.6	
酒	0.24	
おろし生姜	0.04	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草とキャベツのごま和え</b>		
ほうれん草	8	
キャベツ	25	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.03	
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>		
大根	20	
ワカメ	0.2	
青葱	1.5	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	47	
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

原材料資料

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
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
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
キャベツ(L8玉)/Kg
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
だいこん(2L)/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%)
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9月25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;牛肉コロッケ</b>		
コロッケ	60	乳
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>		
ブロッコリー	25	
人参	5	
コーン	10	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	0.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;わかめスープ</b>		
ワカメ	0.3	
大根	10	
水	120	
鶏がらスープ	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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→該当者 新油

→乳つなぎ×は、コロッケ無し  
鶏の照焼に変更(1907 鶏肉60g)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

### 原材料資料

原材料/添加物
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クリーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・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
とうもろこし 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 かつお・いし
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
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
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9月27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
昼食	<主食>カレーライス		
	滋賀県産こしひかり	65	
	おろしにんにく	0.5	
	生姜	0.5	
	牛肉	20	
	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	
	<副菜>しらすと大根のサラダ		
	しらす干し	1.5	
	大根	30	
	ほうれん草	10	
	青じそドレッシング	5	
		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		
	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		

→牛乳×は牛乳なし

## 原材料資料

原材料/添加物
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 輸入 牛バラ 脂身付き
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
いわし類の稚魚・食塩 だいこん(2L) / K g
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
寒天
りんご
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9月29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;炒り豆腐</b>		
豆腐	50	
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
ピーマン	5	
干しいたけ	1	
生姜	0.1	
油	3	
卵	18	卵
油	1.5	
水	3	
だし	0.07	
醤油	3.8	
砂糖	1.5	
みりん	1.5	
酒	1.5	
ごま油	1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
フライドポテト	35	
油	1.5	
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;中華スープ</b>		
コーン	8	
白菜	15	
青葱	2	
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		

→卵原型×ごま油×は、  
卵・ごま油無し コーン10g追加

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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 豚肉
ピーマン(AM) / Kg 原木乾しいたけ しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 植物油なたね油 卵 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・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 食用ごま油・食用なたね油
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 食塩
大麦
とうもろこし 白菜(L6玉) / Kg
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・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