

平成29年11月1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>マーマレードチキン		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
オレンジマーマレード		
	3	
醤油	3	
みりん	3	
生姜	0.2	
料理合計		
<副菜>もやしと小松菜のごま和え		
もやし	20	
小松菜	15	
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	0.08	
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		
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.2	
玉ねぎ	20	
麩	1	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	47	
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		

→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
小松菜(九州)
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
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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
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11月6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
昼食	<主菜>かぼちゃひき肉フライ		
	かぼちゃひき肉フライ	60	
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	キャベツ	25	
	ほうれん草	8	
	人参	5	
	穀物酢	1.1	
	砂糖	1.1	
	塩	0.3	
	オリーブ油	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	
		料理合計	
	<汁物>たまごスープ		
	卵	12	卵
	白菜	15	
青葱	2		
水	120		
チキンコンソメ	1.6		
	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		

→該当者 新油

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白 植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) / Kg
米・アルコール・酒粕
食塩 オリーブ油
大麦
殻付き卵 白菜 (L 6玉) / Kg 青葱
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11月8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
<主食>豚骨ラーメン		
ラーメン	120	
豚肉	8	
キャベツ	20	
玉ねぎ	20	
人参	10	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.1	
豚骨ラーメンスープ	18	ごま
水	180	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの中華和え		
胡瓜	8	
大根	30	
ワカメ	0.2	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<デザート>揚げポテト		
さつまいも	30	
油	3.5	
塩	0.1	
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		

→ごま調味料×は、豚骨ラーメンスープなし
醤油ラーメンに変更

→ごま油×は、ごま油なし

→該当者 新油

→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
豚肉
キャベツ (L 8玉) /Kg
青葱
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
ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油 (動物油脂・しょうゆ)・生姜・酵母エキスパウダー・調味料 (アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤 (キサンタンガム)・香料・酸化防止剤 (ビタミンE)・水
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (2L) /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
さつまいも
植物油なたね油
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11月9日(木)

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>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ ケ	1	ヶ
油	1	
玉ねぎ	10	
トマト	15	
ケチャップ	12	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	3	
油	0.1	
人参	5	
胡瓜	7	
コーン	5	
青じそドレッシング	5	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	20	
小松菜	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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		

→乳パン×麦ロール提供

→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
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg
とうもろこし
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
だいこん (2L) /Kg
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

平成29年11月15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
昼食	<主菜>サケの塩焼		
	サケ	40	
	油	0.3	
		料理合計	
	<副菜>白菜とほうれん草の梅風味和え		
	白菜	30	
	ほうれん草	8	
	人参	8	
	しそ練り梅	0.2	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	6	
	だし	0.08	
		料理合計	
	<主食>さつま芋ごはん		
	滋賀県産こしひかり	55	
	さつま芋	15	
	塩	0.2	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	ワカメ	0.2	
	豆腐	20	
	大根	10	
	水	120	
	だし	1.67	
	合わせ麦みそ	7	
		料理合計	
	<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25		
	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/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤 植物油なたね油
白菜(L6玉) /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・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
さつま芋/Kg 食塩
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 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%)
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11月17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	15	
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>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
胡瓜	8	
コーン	8	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
	料理合計	
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	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	

→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) / kg 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(グアーガ 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
デュラム小麦のセモリナ 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
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ミンチカツ		
メンチカツ	60	卵・乳
油	9	
	料理合計	
＜副菜＞切干大根サラダ		
切干大根	3	
人参	5	
ピーマン	7	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
	料理合計	
＜主食＞ロールパン		
ロールパン	40	乳
	料理合計	
＜汁物＞わかめスープ		
ワカメ	0.4	
玉ねぎ	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
	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	

→該当者 新油

→卵を含む食品×、乳パン・乳つなぎ×は
メンチカツ無し 照焼チキンに変更
(1907 鶏肉60g 醤油 砂糖 みりん)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・豚脂・砂糖・中濃ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白・デキストリン・粉末卵白・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）・水
植物油なたね油
だいこん
ピーマン (AM) / 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
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
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ウィンナーとほうれん草のキッシュ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.13	
ウィンナー	5	
ほうれん草	7	
ポテト	10	
油	4	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.3	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>キャベツのフレンチサラダ		
キャベツ	25	
コーン	8	
人参	8	
玉ねぎ	10	
フレンチドレッシング	6	
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		
<主菜>スープ		
大根	30	
ワカメ	0.2	
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、卵・豆乳・ケチャップ無し
他の具多目でジャーマンポテト
(7384ポテト50g ウィンナー10g
ほうれん草7g チキンコンソメ 塩)

→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
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
ばれいしょ
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
キャベツ(L8玉) / Kg
とうもろこし
人参(2L) / Kg
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
大麦
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
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11月24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>鶏肉とさつま芋のシチュー		
鶏肉	20	
玉ねぎ	25	
さつま芋	35	
しめじ	5	
油	1.2	
水	120	
クリームシチューの素	12	乳
牛乳	8	乳
グリーンピース	2.4	
料理合計		
<副菜>おなかサラダ		
胡瓜	8	
人参	10	
大根	20	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	1	
料理合計		
<主食>コーンのピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	
塩	0.5	
玉ねぎ	10	
コーン	15	
油	1	
チキンコンソメ	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<フルーツ>カップケーキ		
カップケーキ	30	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		

→乳料理・乳調味料×はシチューなし
ポトフに変更(チキンコンソメ追加)

→卵菓子×乳製品・乳菓子×は、
カップケーキ無し、ミニゼリー2個に
変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
さつま芋/Kg
植物油なたね油
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ブークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC
生乳100%
グリーンピース
きゅうり(AS)/Kg
だいこん(2L)/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 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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料 食塩
とうもろこし 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 食塩
殺菌液卵・上白糖・小麦粉薄力粉・マリーパート・小麦粉強力粉・メロディアップ・ベーキングパウダー・水
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11月27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	
→該当者 新油			
<主菜>白身魚フライ			
白身魚フライ	40		
油	6		
	料理合計		
<副菜>ポテトサラダ			
じゃが芋	35		
塩	0.1		
人参	8		
玉ねぎ	15		
マヨネーズ	7	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩のみで味付け)
	料理合計		
<主食>ロールパン			
ロールパン	40	乳	→乳パン×麦ロール提供
	料理合計		
<汁物>スープ			
白菜	20		
ブロッコリー	15		
水	120		
チキンコンソメ	1.6		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

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
ばれいしょ 食塩
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
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
白菜(L6玉)/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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>焼豚チャーハン		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏がらスープ	1	
焼豚	8	乳
玉ねぎ	20	
青葱	2	
油	3	
卵	10	卵
塩	0.1	
油	0.5	
鶏がらスープ	0.5	
調合ごま油	0.5	ごま
料理合計		
<副菜>ちくわとわかめのサラダ		
ちくわ	5	
ワカメ	0.5	
胡瓜	15	
人参	10	
穀物酢	1	
醤油	1.5	
油	0.8	
砂糖	1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
もやし	15	
コーン	10	
しめじ	5	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	47	
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		

→乳つなぎ×・卵原型×・ごま油×は
卵・ごま油・焼き豚無し、
(1971) ウィナー8g コーン8g 追加

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
豚肩ロース・しょうゆ・砂糖・発酵調味料・粉末しょうゆ・食塩・ぶどう糖果糖液糖・大豆たん白・水あめ・清酒・小麦たん白加水分解物・乳たん白・香辛料・ポークエキスパウダー・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・像粘剤(加工デンプン)・キシロース・香辛料抽出物
青葱
植物油なたね油
卵
食塩
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
食用なたね油・食用ごま油
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
きゅうり(AS) / 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
植物油なたね油
緑豆
とうもろこし
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
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