

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>麻婆丼		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	
しょうが	0.08	
にんにく	0.08	
豚ミンチ	10	
大豆ミンチ	5	
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.5	
油	1.2	
砂糖	1.6	
醤油	2.4	小麦
合わせ麦みそ	2.8	
酒	1.2	
水	72	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
片栗粉	1.6	
水	1.6	
料理合計		
<副菜>ほうれん草ともやしのナムル		
ほうれん草	10	
もやし	20	
人参	10	
白ごま	0.5	ごま
にんにく	0.01	
醤油	1.8	小麦
醤油	0.35	小麦
砂糖	0.6	
調合ごま油	0.7	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>たまごスープ		
卵	15	卵
青葱	2	
大根	10	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
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		

→ごま・ごま油×は
ごま・ごま油なし

→卵原型×は卵なし

→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・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモンガラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
豚肉 脱脂大豆・植物油
原木乾しいたけ 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%)
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・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・たんぱく加水分解物・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
緑豆
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
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
食用なたね油・食用ごま油 海水
卵 青葱 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・たんぱく加水分解物・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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳
油	6	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	小麦
コーン	10	
人参	5	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
ドライパセリ	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<汁物>スープ		
キャベツ	15	
ワカメ	0.3	
玉ねぎ	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
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		

→小麦パン×乳つなぎ・乳パン×はコロッケ無し、鶏の照焼に変更 (I907鶏肉60g 醤油・みりん・酒)

→小麦麺×マヨネーズ×はマカロニ・マヨネーズ無し 7397 だいこん10g・青じそドレッシング追加

→小麦パン×乳パン×は、パン無し 白米に変更

→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・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クレーミングパウダー・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
デュラム小麦のセモリナ とうもろこし
食用植物油脂・糖類（水あめ・ぶどう糖）・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物 海水 パセリ
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
キャベツ（L8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
<主菜>サバの煮付け		
サバ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	
生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草の梅風味和え		
白菜	35	
ほうれん草	10	
しそねり梅	0.2	
醤油	1.2	小麦
みりん	0.4	
料理合計		
<主食>筍ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
うす揚げ	2	
筍	5	
人参	5	
醤油	1.71	小麦
醤油	1.7	小麦
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	77	
だし	1.07	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
そうめん	5	小麦
花麩	2	小麦
ワカメ	0.3	
水	120	
だし	0.6	
醤油	1	小麦
塩	0.5	
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		

→小麦麺・麩×は、そうめん・麩なし
白菜20g追加

→牛乳×は牛乳なし

昼食

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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
白菜 (L6玉) /Kg
梅肉 (73.0)・還元水あめ (16.3)・しそエキス (4.0)・澱粉 (3.0)・酒精 (3.0)・酸味料 (0.5)・野菜色素 (0.1)・ビタミンB1 (0.1)
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
丸大豆・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤 たけのこ・pH調整剤
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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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
小麦粉・食塩 小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム
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 海水
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30年5月11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>あんかけうどん		
うどん	120	小麦
牛肉	10	
ちくわ	8	
人参	10	
しめじ	5	
青葱	2	
水	150	
昆布つゆ	3.5	小麦
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	小麦
みりん	3	
塩	0.1	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>インゲンと白菜のごま和え		
いんげん	5	
黄パプリカ	3	
白菜	35	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.6	
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		

→小麦麺×はうどん無し、
牛肉多目の具だくさん汁+白米

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
輸入 牛バラ 脂身付き
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
青葱
しょうゆ昆布かつお節I+II昆布I+IIしいたけI+II
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
海水
じゃがいもでん粉
さやいんげん
白菜 (L6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
バナナ/本
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30年5月14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
<主菜>ハンバーグ		
ハンバーグ ケ	1	鶏肉
油	1	
ケチャップ	4	
ウスターソース	0.2	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.2	
きゅうり	8	
コーン	15	
マヨネーズ	8	卵
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<汁物>スープ		
玉ねぎ	15	
ワカメ	0.2	
人参	7	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
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		

→鶏肉×は、ハンバーグ無し
牛肉のケチャップ炒めに変更
(Z452 牛肉50g・ケチャップ
チキンコンソメ)

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し
(塩のみで味付け)

→小麦パン×乳パン×は、パン無し
白米に変更

→牛乳×は牛乳なし

昼食

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・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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
ばれいしょ
海水
きゅうり (AS) /Kg
とうもろこし
食用植物油脂・糖類 (水あめ・ぶどう糖) ・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料 (アミノ酸) ・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
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>フライドチキン		
鶏肉	60	鶏肉
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>チーズサラダ		
チーズ	3	乳
きゅうり	5	
キャベツ	35	
マヨネーズ	7	卵
料理合計		
<主食>ツナピラフ		
滋賀県産こしひかり	55	
水	77	
チキンコンソメ	1.2	小麦・鶏肉
塩	0.3	
まぐろフレーク	5	
人参	5	
玉ねぎ	15	
油	0.6	
チキンコンソメ	0.12	小麦・鶏肉
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	15	
もやし	15	
コーン	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
料理合計		
<デザート>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		

→鶏肉×はフライドチキン無し、白身魚の唐揚げに変更 (I362 まだら40g・片栗粉・鶏がらスープ)

→マヨネーズ×乳製品×は チーズ・マヨネーズなし コーン5g・青じそドレッシング追加

→卵菓子×乳菓子×小麦菓子×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

昼食

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
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
植物油なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり (AS) /Kg
キャベツ (L8玉) /Kg
食用植物油脂・糖類（水あめ・ぶどう糖）・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物
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
海水
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
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
海水
小松菜(九州)
緑豆
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
卵白・マーガリン・グラニュー凍・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料（カロテン）
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30年5月18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>醤油ラーメン		
ラーメン	100	小麦
豚肉	8	
さつま揚げ	7	
玉ねぎ	10	
人参	5	
もやし	15	
キャベツ	20	
青葱	2	
油	2	
塩	0.1	
鶏がらスープ	0.4	鶏肉
醤油ラーメンスープ	20	小麦・鶏肉
水	180	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	36	
油	2	
砂糖	4	
水	3	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.6	
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		

→小麦麺×ラーメン無し、
豚肉多目の具だくさん汁+白米

→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
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・植物性たん白・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料 (アミノ酸)・水・揚げ油 (菜種油)
緑豆
キャベツ (L 8玉) /Kg
青葱
植物油なたね油
海水
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
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし (いわし煮干・さば節・かつお節)・砂糖・みりん 風調味料・にんにく・昆布エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水
02007 さつまいも塊根・蒸し
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

昼食

平成30年5月21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
<主菜>白身魚フライ		
白身魚フライ	40	小麦
油	6	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	6	
油	0.1	
きゅうり	5	
人参	5	
コーン	8	
青じそドレッシング	4	小麦
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<汁物>スープ		
玉ねぎ	20	
ワカメ	0.2	
白菜	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
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		

→小麦パン×は白身魚フライ無し、
白身魚の唐揚げに変更
(I362 まだら40g・片栗粉・鶏がらスープ)

→小麦パン×乳パン×は、パン無し
白米に変更

→牛乳×は牛乳なし

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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
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
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

平成30年5月23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>サケ三色丼		
滋賀県産こしひかり	65	
鮭フレーク	12	小麦
醤油	1	小麦
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
コーン	15	
砂糖	1	
塩	0.05	
油	0.5	
いんげん	8	
醤油	1	小麦
みりん	0.3	
水	10	
だし	0.14	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
ブロッコリー	8	
キャベツ	20	
コーン	6.4	
穀物酢	0.88	
砂糖	0.88	
塩	0.24	
オリーブ油	0.32	
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.2	
豆腐	20	
もやし	15	
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 (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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鮭・植物油・食塩・しょうゆ・昆布エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤・リン酸塩（Na）・着色料・紅こうじ・クチナシ・原材料の一部に小麦・ゼラチンを含む・※鮭：北海道・東北6県
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 とうもろこし
海水 植物油なたね油 さやいんげん
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
キャベツ（L8玉）/Kg とうもろこし 米・アルコール・酒粕
海水 オリーブ油 かつお・ふし
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg 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%)
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豆腐チャンプルー		
豚肉	10	
豆腐	50	
玉ねぎ	30	
もやし	15	
干しいたけ	0.5	
しょうが	0.1	
油	3	
醤油	3	小麦
砂糖	2	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
酒	1	
塩	0.1	
卵	12	卵
油	1	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
きゅうり	10	
大根	15	
ちくわ	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦
穀物酢	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		
<汁物>味噌汁		
白菜	20	
しめじ	5	
ワカメ	0.2	
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 (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×ごま油×は、卵・ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
緑豆
原木乾しいたけ
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
海水
卵
植物油なたね油
食用なたね油・食用ごま油
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (2L) /Kg
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
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
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

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	小麦・卵 乳・鶏肉
油	9	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめのサラダ		
ブロッコリー	15	
人参	8	
ワカメ	0.4	
キャベツ	15	
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>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	5	
コーン	5	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
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		

→卵を含む食品×乳つなぎ・乳パン×小麦パン×
鶏肉×は、メンチカツ無し
豚の甘辛炒めに変更(V473豚肉50g
醤油・砂糖・酒)

→小麦パン×乳パン×は、パン無し
白米に変更

→牛乳×は牛乳なし

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
キャベツ（L8玉）/Kg 米・アルコール・酒粕
海水 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
小松菜(九州) 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
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>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	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	小麦・鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ		
ブロッコリー	10	
キャベツ	25	
コーン	8	
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>味噌汁		
ワカメ	0.2	
豆腐	20	
麩	1	小麦
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	40	
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、オムレツなし
 じゃが芋と野菜の炒め物に変更
 (7384 じゃが芋40g まぐろフレーク15g
 玉ねぎ15g 人参5g ピーマン5g
 チキンコンソメ)

→小麦麩×は、麩なし

→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
海水
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
ピーマン (AM) /Kg
植物油なたね油
海水
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
キャベツ (L 8玉) /Kg
とうもろこし
米・アルコール・酒粕
海水
オリーブ油
大麦
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg 小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地：カナダ・アメリカ・オーストラリア
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