

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>すき焼き煮		
滋賀県産こしひかり	20	
白菜	20	
玉ねぎ	10	
人参	10	
ごぼう	5	
こんにゃく	10	
焼き豆腐	20	
油	1	
水	25	
だし	0.35	
砂糖	1.5	
醤油	3.5	小麦
みりん	1.8	
	料理合計	
<副菜>揚げポテト		
フライドポテト	35	
油	1.8	
塩	0.05	
	料理合計	
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
きゅうり	20	
人参	8	
ワカメ	0.4	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	小麦
	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	0.15	小麦・鶏肉
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	
<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	

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き 白菜 (L 6玉) /Kg
ごぼう こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤 大豆・凝固剤・塩化マグネシウム含有物(にがり) 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・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
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 海水
きゅうり (AS) /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
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
大麦
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>肉じゃが		
牛肉	20	
じゃが芋	45	
玉ねぎ	25	
人参	15	
油	3.5	
水	80	
だし	1.11	
砂糖	3	
醤油	5	小麦
みりん	2	
酒	1	
グリーンピース	3	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	27	
油	0.35	
砂糖	0.32	
醤油	0.53	小麦
みりん	0.18	
水	2.1	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
小松菜	20	
もやし	10	
醤油	0.75	小麦
みりん	0.25	
水	7.5	
だし	0.11	
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		
<デザート>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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付 じゃがいも(皮むき) / k g
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・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
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
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
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
小松菜(九州) 緑豆
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 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>鶏のソース焼き		
鶏肉	60	鶏肉
小麦粉	6	小麦
ウスターソース	4	
ケチャップ	2	
砂糖	1	
水	2	
油	6	
	料理合計	
<副菜>大根としらすのさっぱりサラダ		
大根	25	
きゅうり	5	
人参	5	
しらす干し	2	
青じそドレッシング	4	小麦
	料理合計	
<副菜>蒸さつま芋		
さつま芋	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	
<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		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・ナッツ類
 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
小麦粉
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖) 原料糖: オーストラリア・タイ・日本他
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
植物油なたね油
だいこん(2L) /Kg
きゅうり(AS) /Kg
いわし類の稚魚・食塩
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
さつま芋/Kg
大麦
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
<副菜>豚の生姜炒め		
豚肉	40	
人参	10	
玉ねぎ	30	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3.6	小麦
みりん	1.6	
生姜	1	
料理合計		
<副菜>ちくわの天ぷら		
ちくわ	40	
小麦粉	6	小麦
油	6	
料理合計		
<副菜>白菜の塩昆布和え		
白菜	30	
いんげん	5	
塩昆布	1	小麦
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		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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 植物油なたね油
白菜 (L 6玉) / Kg さやいんげん 昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料 (アミノ酸等)
大麦
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