

平成30年6月1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>ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
豚肉	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>ツナと胡瓜のサラダ		
まぐろフレーク	5	
きゅうり	15	
コーン	10	
キャベツ	15	
マヨネーズ	5	卵
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・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
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・リツェア香料・レモンガラス香料・香辛料抽出物
豚肉
じゃがいも(皮むぎ) / kg 植物油なたね油
でんぷん・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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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(グァー)・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
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水 きゅうり(AS) / Kg とうもろこし キャベツ(L8玉) / Kg 食用植物油・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
海藻(紅藻類)
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6月6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>五目うどん		
うどん	120	小麦
豚肉	30	
白菜	20	
えのきだけ	5	
人参	10	
青ねぎ	2	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	小麦
みりん	3	
塩	0.15	
昆布つゆ	3.5	小麦
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚		
ちくわ	40	
小麦粉	6	小麦
あおさのり	0.5	
油	6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
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×うどん無し、
豚肉多目の具だくさん汁+白米

→小麦天ぷら×は、ちくわの磯辺揚なし、
ちくわの甘辛炒め
(ちくわ40g 醤油・みりん・上白糖)

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜 (L6玉) /Kg
えのきだけ (A) (100g) /P
青葱 /kg
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
しょうゆ・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・昆布・昆布エキス・かつ節エキス・しいたけエキス・酵母エキス・昆布魚介エキス・たんぱく加水分解物・煮干エキス・そうだ節 (粗砕)・みりん・調味料 (アミノ酸等)
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)・水
小麦粉
あおさ
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30年6月8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>とん平焼		
卵	45	卵
豚肉	15	
油	1	
キャベツ	20	
玉ねぎ	10	
塩	0.01	
水	7	
だし	0.1	
とんかつソース	3.5	
マヨネーズ	2	卵
あおさのり	0.1	
油	3	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	4	
油	0.5	
さつま揚げ	5	
ブロッコリー	10	
人参	8	
穀物酢	1.5	
醤油	1.2	小麦
砂糖	0.8	
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		
麩	1	小麦
もやし	20	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
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・マヨネーズ×は、
とん平焼なし、豚と豆腐のソース炒めに変更
(9432木綿豆腐40g
8424 豚バラスライス30g
キャベツ20g・玉ねぎ15g
だし・とんかつソース)

→小麦麩×は、麩なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏卵
豚肉
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
海水
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 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・コーンスターチ・香辛料・発酵調味料・増粘多糖類・カンゾウ抽出物 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 あおさ 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 いとよくだい 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)
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
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 緑豆 青葱
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>野菜コロッケ		
野菜コロッケ	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	10	小麦
コーン	5	
ブロッコリー	8	
人参	5	
マヨネーズ	7	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		
小松菜	10	
玉ねぎ	10	
ワカメ	0.3	
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、鶏の唐揚に変更
(I907鶏肉60g 片栗粉6g 鶏がらスープ0.8g)

→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・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クリーミングパウダー・ホワイトペッパー・パン粉(生・乾燥)・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
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)
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

昼食

平成30年6月15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>マーマレードチキン		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
油	1	
オレンジママレード	2.4	
醤油	2.4	小麦
みりん	2.4	
しょうが	0.16	
料理合計		
<副菜>マセドアンサラダ		
さつまいも	30	
塩	0.1	
きゅうり	8	
ちくわ	5	
マヨネーズ	5	卵
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>ワカメスープ		
ワカメ	0.4	
もやし	15	
水	120	
鶏がらスープ	2	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		
フレンチドレッシング	5	

→小麦料理×鶏肉×は、マーマレードチキンなし
タラの甘辛焼に変更
(1362まだら40g・片栗粉・醤油・みりん・酒)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
8716 フレンチドレッシングに変更
(下記参照)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物	
若鶏モモ 皮付	
海水	
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・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-アルコールペン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物	
料理合計	
02007 さつまいも塊根・蒸し	
海水	
きゅうり(AS) / Kg	
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水	
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	
料理合計	
大麦	
料理合計	
緑豆	
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	
料理合計	
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	
料理合計	
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)	

昼食

平成30年6月18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＞サラダロールフライ		
サラダロールフライ	75	小麦・卵 乳・鶏肉
油	5	
料理合計		
＜副菜＞マロニーの甘酢和え		
マロニー	7	
油	0.1	
人参	8	
きゅうり	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	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		
＜汁物＞スープ		
コーン	10	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
料理合計		
＜フルーツ＞ももゼリー		
ももゼリー	80	
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×卵を含む食品×
乳つなぎ・乳パン×鶏肉×はフライなし、
豚の生姜炒めに変更
((8424 豚バラスライス50g
醤油・みりん・生姜)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
ソーセージ・じゃがいも・半固体状ドレッシング・スイートコーン・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸）・パン粉・バター液・植物油・粉末状植物性たん白・油脂加工食品・水溶性食物繊維・水・加工デンプン・トレハロース・増粘剤（キサンタンガム）
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
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
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
もも果汁・果肉・砂糖・果糖・ゲル化剤（増粘多糖類）・ビタミンC・香料・酸味料
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30年6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>アジの塩焼		
アジ	40	
塩	0.05	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ごぼうサラダ		
ごぼう	12	
水	10	
だし	0.14	
醤油	0.5	小麦
砂糖	0.3	
人参	10	
きゅうり	10	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵
塩	0.1	
料理合計		
<主食>わかめごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
わかめごはんの素	0.6	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
ほうれん草	15	
えのきだけ	5	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	小麦
塩	0.5	
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		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
8716 フレンチドレッシングに変更
(6月15日(金)参照)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
海水
植物油なたね油
ごぼう
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
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 海水
大麦 わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
ほうれんそう えのきだけ (A) (100g) / P 青葱
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
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>スペイン風オムレツ		
卵	45	卵
低脂肪乳	12.5	乳
粉チーズ	1	乳
塩	0.1	
ウインナー	5	
じゃが芋	8	
玉ねぎ	8	
人参	5	
油	4.5	
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>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	35	
オクラ	10	
青じそドレッシング	4	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		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.2	
もやし	20	
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		

→卵原型×乳製品・乳料理×は、オムレツなし
 じゃが芋とウインナーのソテーに変更
 (7384 じゃが芋50g ウインナー15g
 玉ねぎ8g・人参5g チキンコンソメ)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
卵
生乳・脱脂粉乳・ホエイパウダー・炭酸カルシウム・セルロース・炭酸マグネシウム・安定剤・ピロリン酸鉄
ナチュラルチーズ・セルロース
海水
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
じゃがいも
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
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
いわし類の稚魚・食塩
だいこん（2L）/Kg
おくら
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
大麦
緑豆
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>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	鶏肉
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	小麦
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	35	
塩	0.1	
きゅうり	8	
人参	8	
玉ねぎ	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		
コーン	10	
小松菜	20	
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
牛肉のカレー炒めに変更
(Z452 牛肉50g・カレー粉
チキンコンソメ)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
(塩で味付け)

→小麦パン×乳パン×は、パン無し
白米に変更

→牛乳×は牛乳なし

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
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
じゃがいもでん粉
じゃがいも 海水 きゅうり (AS) / 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
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 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

昼食

平成30年6月27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>サバの塩こうじ焼		
サバ	40	
塩麴	3.5	
油	0.35	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草のごま和え		
ほうれん草	15	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	小麦
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		
しめじ	5	
玉ねぎ	20	
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	

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
たいせいようさば
米こうじ・食塩・酒精・水
植物油なたね油
ほうれんそう
緑豆
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
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

平成30年6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
<主食>味噌ラーメン		
ラーメン	100	小麦
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	5	
キャベツ	10	
もやし	20	
青葱	3	
油	2	
醤油	1	小麦
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
油	1	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
水	180	
鶏がらスープ	3	鶏肉
合わせ麦みそ	8	
醤油	3	小麦
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>オニオンフライ		
オニオンリング	40	小麦・乳
油	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
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×ラーメン無し、
豚肉多目の具だくさん汁+白米

→小麦パン×乳つなぎ×は、
オニオンリングなし、
蒸さつま芋(7381 さつま芋30g 塩)

→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 (L8玉) /Kg 緑豆 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 植物油なたね油
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・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
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・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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
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 海水
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料 (アルギン酸Na)・膨張剤・調味料 (アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
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