平成30年7月2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	
	<主菜>白身魚フライ			
	白身魚フライ	40	小麦	→小麦パン×は白身魚フライ無り 白身魚の唐 (1362 まだら40g 片栗粉・鶏がらスー)
	油	4		
	<u> </u>	料理合計		
	<副菜>マロニーサラダ	村生口司		
		5		
	<u> </u>	0.1		
	<u> </u>	7		
	<u> </u>	7		
	きゅうり 青じそドレッシング	3. 5	小麦	
	育して下しップラブ	料理合計	小友	
	<主食>ロールパン	科廷口引		
昼食	~上及/□・ルハノ			! →小麦パン×乳パン×は、パンタ
	ロールパン	40	小麦·乳	白米に変更
		料理合計		
	<汁物>スープ			
	コーン	5		
	大根 玉ねぎ	10		
	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	→牛乳×は牛乳なし
	いめこ	1	"	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		小 計		
		.J' 01		

原材料資料

原材料/添加物
パサ(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 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
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
生乳 かたくちいわし·食塩 麦茶 浸出液

原材料資料

小麦粉·食塩

麦茶 浸出液

青葱

平成30年7月4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	
	く 主食>七タちらし 滋賀県産こしひかり	65		
	穀物酢	9		
	<u>砂糖</u> 塩	8		
		10		
	干しいたけ	2		
	<u>水</u> だし	25 0. 35		
	砂糖	1		
	砂糖 醤油 醤油	1. 2 1. 2	小麦 小麦	
	みりん	3	小女	
	コーン	5		
	<u>オクラ</u> 水	5 10		
	<u>水</u> だし	0.14		
	<主菜>星のミートコロッケ	料理合計		
	へ工未と生のペードコロック			」 I→小麦パン×鶏肉×は、コロッケなし
		F.0		豚の甘辛炒めに変更(8487豚肉50g
	星のミートコロッケ	50	小麦·鶏肉	醤油・砂糖・酒)
	油	7.5 料理合計		
昼食	<副菜>キャベツのおかか和え	村连口目		
R	キャベツ	30		
	ほうれん草 醤油	5 1	小麦	
	砂糖	0. 3	, ,	
	<u>水</u> 出し	6 0. 08		
	かつお節	0. 5		
	<汁物>にゅうめん	料理合計		
	そうめん	7	 小麦	」 →小麦麺×は、そうめん無し
	ワカメ	0. 2		
	青葱 水	2 120		
	水だし	1. 67	_	
	選油 塩	0. 5	小麦	
	塩	U. 3 料理合計		
	<デザート>スイカゼリー			
	スイカゼリー	45		
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計		
	<u>年乳</u> いりこ	100	乳	→牛乳×は牛乳なし
	いりこ = **	1		
	麦茶	0. 5		

原材料/添加物
米·アルコール·酒粕
原木乾しいたけ
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・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 脱脂加工大豆・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
とうもうとし オクラ (大) (AL) (90g) / P
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
じゃがいも·たまねぎ·鶏肉·豚肉·豚脂·乾燥マッシュポテト·パン粉·小麦粉·コーンフラワー·還元水あめ·でん粉・ 植物油脂·砂糖·食物繊維(難消化性デキストリン)·食塩·香辛料·水
植物油なたね油
キャベツ (L8玉) / Kg
ほうれんそう 脱脂加工大豆・大豆·小麦·食塩·アルコール·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·酵母エキスかつお・ふし

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・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

水あめ·ぶどう糖果糖液糖·粉あめ·食物繊維(イヌリン)·砂糖·すいか濃縮果汁·でん粉·ゲル化剤(増粘多糖類)·ペクチン·V. C·pH調整剤·香料·クエン酸鉄Na·クエン酸·ベニコウジ色素·カロチン色素·水

生乳100% 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

平成30年7月11日(水)

段上幼稚園

3歳以上

				1
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主食>そぼろ醤油ラーメン			
	ラーメン	130	小麦	】→小麦麺×ラーメン無し、
	豚ミンチ	5		肉多目の具だくさん汁+白米
	大豆ミンチ	3		1922370 (0.0)
	大豆ミンチ 玉ねぎ	25		
	赤パプリカ	5		
		3		
	<u>青葱</u> もやし	30		
	<u>。</u>	2		
	油 醤油	1	小麦	
		l l	小友	
	鶏がらスープ	0.5	鶏肉	
	,		ا القالا	
	15			
	塩	0. 01		
	醤油ラーメンスープ	20	小麦·鶏肉	
		-		
昼食	<u></u> 水	180		
食	<u> </u>	料理合計		
	<副菜>ちくわの天ぷら	村上口口		
				」 →小麦粉×は、ちくわの天ぷらなし
	1- 41			
	ちくわ	27		ちくわのソテーに変更
				(ちくわ27g・チキンコンソメ)
	小麦粉	4	小麦	
	<u> </u>	0.07	7.2	
	油	4		
	/Ш	料理合計		
	<フルーツ>フルーツ (バナナ)	村址口司		
	バナナ	46. 5		
	/ / / /	40. 3 料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	科廷口引		
		100		、井岡マは井町なり
	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		1

原材料資料

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 脱脂大豆・植物油脂
パプリカ(赤)(L)/K g
青葱 緑豆
植物油なたね油 脱脂加工大豆・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)・pH調整剤
食塩
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-イノシン酸ニナトリウム・酒精・カラメル色素・水
 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
<u>食塩</u> 植物油なたね油
バナナ/本
 生乳100%
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

平成30年7月13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		原材料/添加物
	<主菜>ハンバーグ野菜トマトソース				
	ハンバーグヶ	1	鶏肉	→鶏肉×は、ハンバーグ無し 牛肉の夏野菜炒めに変更 (Z452牛肉50g・茄子5g・ピーマン5g トマト・ケチャップ・チキンコンソメ)	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)
	油 茄子 ピーマン トマト ケチャップ	1 5 5 5 8			植物油なたね油 なす(AM)/Kg ピーマン(AM)/Kg 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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:タイ・南アフリカ・日本他
	<副菜>マカロニサラダ ツイストマカロニ きゅうり 人参	料理合計 8 4	小麦	→小麦麺×マヨネーズ×は マカロニ・マヨネーズ無し 7391キャベツ20g・青じそドレッシング追加	デュラム小麦のセモリナ きゅうり(AS)/Kg
	人参 コーン マヨネーズ 塩	5 5 8 0.1	<u> </u>		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 食塩
	< 主食>麦入りごはん <u>滋賀県産こしひかり</u> 押麦	料理合計 53 2 料理合計			大麦
昼食	<汁物>スープ				
食	大根 小松菜 水	20 10 120			だいこん(2L)/Kg 小松菜(九州)
	チキンコンソメ	1.6	小麦·鶏肉		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(アミン酸等)·カラメル色素·香料
	∠ → + ¢	料理合計			
	くデザート>ミニマフィン ミニマフィン 30g	1	小麦·卵 乳	→卵菓子×乳菓子×小麦菓子×は 」	小麦粉・砂糖・植物油脂・牛乳・水あめ・食塩・ベーキングパウダー・安定剤(増粘多糖類)・香料・乳化剤
		料理合計		マフィン無し、 ミニゼリー2個に変更	
	< その他>牛乳・いりこ 牛乳 いりこ 麦茶	100 1 0.5 料理合計 小 計	필 기	→牛乳×は牛乳なし	生乳100% 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