

平成31年2月6日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>サバの塩焼		
	サバ	40	
	塩	0.1	
	油	0.5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草ともやしの和え物		
	ほうれん草	10	
	もやし	35	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	3	
	だし	0.05	
		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>豚汁		
	豚肉	10	
	大根	20	
白菜	20		
人参	7		
青ねぎ	2		
水	100		
だし	1.25		
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
たいせいようさば
食塩
植物油なたね油
ほうれんそう
緑豆
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節(国内製造)・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
豚肉
だいこん(2L)/Kg
白菜(L6玉)/Kg
青葱/kg
さば節(国内製造)・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・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のカレー風味揚		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
カレー粉	0.1	
油	1	
デミグラスソース	1.7	乳・鶏肉
カレー粉	0.1	
ケチャップ	3.5	
水	5	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとしらすのサラダ		
ブロッコリー	30	
コーン	10	
しらす干し	2	
玉ねぎドレッシング	3.6	
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		
<汁物>スープ		
ほうれん草	10	
玉ねぎ	10	
人参	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<デザート>フルーツ (みかん)		
みかん	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		

→乳つなぎ×・鶏肉×は、
鶏肉のカレー風味揚なし
豚肉のカレーソテーに変更
(8424 豚肉 60g)
チキンコンソメ・カレー粉・塩

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
食塩
小麦粉
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグリーク・ナツメグ粉・陳皮・こしょう黒・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・にんにく・とうがらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローレル・セージ・ローズマリー・タラゴン
植物油なたね油
デキストリン・小麦粉・砂糖・果糖・オニオンエキス調味料・ローストオニオンパウダー・粉末しょうゆ・ポークエキス・食用油脂・クリーミングパウダー・トマトパウダー・たん白加水分解物・酵母エキス・野菜エキス調味料・酵母エキス調味料・バターソーテオニオンパウダー・食用風味油・ミルポアパウダー・ビーフエキス調味料・香辛料・食塩・粉末醸造酢・調味料 (アミノ酸等)・増粘剤 (加工デンプン)・カラメル色素・酸味料・一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグリーク・ナツメグ粉・陳皮・こしょう黒・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・にんにく・とうがらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローレル・セージ・ローズマリー・タラゴン
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
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
ブロッコリー
とうもろこし
いわし類の稚魚・食塩
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料 (アミノ酸等)・増粘剤 (キサンタンガム)
大麦
ほうれんそう
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
みかん (AM@95g) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

平成31年2月13日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>あんかけラーメン		
中華麺	100	
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
コーン	8	
小松菜	10	
キャベツ	20	
油	2	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
醤油ラーメンスープ	16.6	鶏肉
水	150	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<デザート>中華ポテト		
さつまいも	45	
油	2.25	
砂糖	8.5	
醤油	0.2	
水	6	
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、お茶に変更

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・その他大豆由来原材料を含む 豚肉
とうもろこし 小松菜(九州) キャベツ(L8玉) /Kg 植物油なたね油 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
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・ブークエキス・チキンエキス・ブークオイル・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・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含 む
じゃがいもでん粉
さつまいも 植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

平成31年2月15日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハートのミートコロッケ		
ハートのミートコロッケ	50	鶏肉
油	7.5	
料理合計		
<副菜>野菜マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
人参	5	
コーン	10	
ほうれん草	12	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.01	
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		
もやし	15	
しめじ	5	
青ねぎ	2.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<デザート>ココアワッフル		
ココアワッフル	28	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、コロッケなし
白身魚フライ2個に変更(成分2月26日参照)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
フレンチドレッシングに変更

→卵菓子×乳製品・乳菓子×は、ワッフルなし
ミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
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
デュラム小麦のセモリナ
とうもろこし ほうれんそう 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
大麦
緑豆
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
全卵・砂糖・還元水あめ・水あめ・小麦粉・卵白・乳等を主要原料とする食品・マーガリン・ココアパウダー・油脂加工品・デキストリン・植物油脂・加糖卵黄・でん粉・脱脂粉乳・洋酒・糊料・加工デンプン・増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・ヘム鉄・乳酸Ca・香料・リン酸塩(Na)・カゼインNa・着色料・V.B2・カロチノイド・水
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

平成31年2月18日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	40	鶏肉
油	2	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ナムル		
切干大根	2	
人参	8	
小松菜	15	
白菜	20	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.31	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
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>中華スープ		
玉ねぎ	20	
コーン	10	
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		

→鶏肉×は、チキンボールなし
豚肉に変更(8424 豚肉 60g)

→ごま・ごま油×は、ごま、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
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
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
じゃがいもでん粉
青首大根
小松菜(九州)
白菜(L6玉) / Kg
ごま
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・アルコール
食用ごま油・食用なたね油
食塩
大麦
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)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

平成31年2月20日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料（アレルギー指示書）

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ツナとポテトのオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.1	
まぐろフレーク	8	
玉ねぎ	15	
じゃが芋	25	
ドライパセリ	0.1	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	4	
油	0.1	
さつま揚げ	5	
ピーマン	5	
人参	8	
玉ねぎドレッシング	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>スープ		
白菜	15	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	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		

→卵原型×は、卵・豆乳無し
(他の具多目で、ツナポテトソテー)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
じゃがいも
パセリ
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
魚肉・でん粉・たまねぎ・植物性たん白(大豆を含む)・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料(アミノ酸)
ピーマン(AM) / Kg
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)
大麦
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

平成31年2月22日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>鶏肉ときのこの和風カレー		
滋賀県産こしひかり	65	
大根	50	
だし昆布	0.5	
鶏肉	25	鶏肉
人参	20	
しめじ	5	
エリンギ	5	
えのきだけ	5	
油	1.5	
水	150	
カレーフレーク	20	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
きゅうり	7	
コーン	15	
マヨネーズ	7	卵
料理合計		
<デザート>オレンジかん		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	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		

→鶏肉×は、鶏肉なし
豚肉に変更(8424 豚肉 30g)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩のみ)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
だいこん(2L) /Kg
だし昆布(まこんiS)
鶏肉・もも・むね
えりんぎ
えのきだけ(A) (100g) /P
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
じゃがいも
食塩
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
海藻(紅藻類)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

平成31年2月26日(火)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>クルルのおさつクリームシチュー		
豚肉	10	
さつまいも	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	乳・鶏肉
牛乳	10	乳
ツイストマカロニ	4	
料理合計		
<主菜>白身魚フライ		
白身魚フライ	20	
油	1	
料理合計		
<副菜>グリーンサラダ		
ブロッコリー	10	
きゅうり	5	
キャベツ	30	
穀物酢	0.9	
醤油	1.35	
油	0.72	
砂糖	0.9	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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 (具は同じ + チキンコンソメ + 塩)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

昼食

原材料/添加物
豚肉
さつまいも
植物油なたね油
グリーンピース
小麦粉・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・野菜エキス・ポークエキス・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・一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む
生乳100%
デュラム小麦のセモリナ
バサ (チャー種)・食塩・衣・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂・小麦たん白・加工でん粉・クエン酸 (K)・貝Ca・調味料 (アミノ酸)・膨張剤・香辛料抽出物・一部に小麦を含む
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg
キャベツ (L8玉) /Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・アルコール
植物油なたね油
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
生乳
かたくちいわし・食塩

平成31年2月27日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食> そぼろうどん		
うどん	120	
豚ミンチ	25	
油	1	
砂糖	0.5	
醤油	1.5	
みりん	1	
酒	0.5	
大根	30	
ワカメ	0.5	
青ねぎ	3	
水	150	
だし	2	
昆布つゆ	10.5	
塩	0.15	
料理合計		
<主菜> ちくわの照り煮		
ちくわ	40	
油	1	
砂糖	0.5	
醤油	1	
みりん	0.5	
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉もも
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
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
だいこん (2L) / Kg
青葱 / kg
さば節 (国内製造)・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
しょうゆ (本醸造)・風味原料・昆布・かつお節・さば節・昆布エキス・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・糖類・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・醸造酢・たん白加水分解物・アルコール・調味料 (アミノ酸等)・原材料の一部に大豆・小麦を含む
食塩
魚肉・でん粉・植物性たん白 (大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
バナナ / 本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦