

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> 豚肉の甘辛煮		
豚肉	15	
豚肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	20	
大根	35	
油	2	
水	16.5	
かつおだし	0.23	
砂糖	1.4	
醤油	2.75	
みりん	1.75	
酒	1.4	
料理合計		
<副菜> 白菜とほうれん草の梅風味和え		
白菜	30	
ほうれん草	10	
人参	5	
しそ練り梅	0.2	
醤油	1	
みりん	0.35	
水	4.5	
かつおだし	0.06	
料理合計		
<副菜> かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	35	
砂糖	2	
水	30	
料理合計		
<副菜> ちくわの天ぷら		
ちくわ 本 80g	0.5 本	
小麦粉	6	
塩	0.1	
油	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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大型豚モモ 脂身付生豚肉
人参
だいこん(2L) / Kg
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
白菜(L6玉) / Kg
ほうれんそう
人参
梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
かぼちゃ(5玉) / Kg
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)
小麦
食塩
食用なたね油
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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>鶏肉の照焼		
鶏肉	60	
油	0.5	
しょうが	0.1	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2.5	
人参	10	
油	1	
水	10	
かつおだし	0.14	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	0.5	
料理合計		
<副菜>小松菜のごま酢和え		
小松菜	30	
うす揚げ	2	
穀物酢	1.5	
醤油	0.5	
砂糖	1	
白ごま	0.25	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	5	
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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
食用なたね油
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
青首大根
人参
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小松菜(九州)
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
ごま
さつまいも
食用なたね油
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	乳
油	9	
料理合計		
<副菜>マカロニのソテー		
ツイストマカロニ	5	
人参	5	
玉ねぎ	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.4	
塩	0.1	
ドライパセリ	0.05	
料理合計		
<副菜>大根スープ煮		
大根	30	
ブロッコリー	10	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<主菜>ちくわの甘辛炒め		
ちくわ	25	
油	0.45	
砂糖	0.35	
醤油	0.68	
みりん	0.3	
水	2.25	
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		

当該園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

<<乳つなぎ扱いの為、対応なし>>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
野菜・ばれいしょ・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・牛脂・クレーミングパウダー・デキストリン・植物油脂・脱脂粉乳・その他・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アナトー・調味料(アミノ酸)・一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む
食用なたね油
デュラム小麦のセモリナ
人参
食用なたね油
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
食塩
パセリ
だいこん(2L)/Kg
ブロッコリー
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
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)
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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>サバの旨煮		
サバ	40	
しょうが	0.4	
ウスターソース	1.5	
砂糖	1.5	
醤油	1.1	
酒	0.75	
水	7.5	
料理合計		
<副菜>ひじきサラダ		
ひじき	1.5	
人参	5	
水	20	
かつおだし	0.1	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	1.2	
コーン	5	
フレンチドレッシング	5	
料理合計		
<副菜>さつま芋の天ぷら		
さつま芋	25	
小麦粉	4	
塩	0.1	
油	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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
人参
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 とうもろこし 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)
さつま芋/Kg
小麦
食塩
食用なたね油
大麦
バナナ/本
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

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>鶏肉の和風ムニエル		
鶏肉	60	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
小麦粉	6	
油	0.5	
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	20	
ワカメ	0.3	
青じそドレッシング	3	
料理合計		
<副菜>コーンと人参のスープ煮		
コーン	15	
人参	15	
チキンコンソメ	0.15	
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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小麦 食用なたね油
ブロッコリー
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
とうもろこし 人参
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
オレンジ
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

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＞サケのムニエル		
サケ	40	
チキンコンソメ	0.3	
小麦粉	2	
油	2	
料理合計		
＜副菜＞昆布イリチー		
きざみ昆布	1	
切干大根	1.5	
人参	5	
干しいたけ	0.3	
油	1	
砂糖	2	
醤油	2.5	
みりん	1	
水	25	
かつおだし	0.35	
料理合計		
＜副菜＞ほうれん草とキャベツのおかか和え		
ほうれん草	8	
キャベツ	25	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
かつお節	0.5	
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
 ≪卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤
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
小麦
食用なたね油
北海道産昆布
青首大根
人参
原木乾しいたけ
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
ほうれんそう
キャベツ(L8玉) / Kg
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
かつおのふし
大麦
オレンジ
生乳100%
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>牛肉のごま風味炒め		
牛肉	10	
牛肉	20	
玉ねぎ	30	
いんげん	10	
しめじ	5	
油	2.5	
砂糖	1.2	
醤油	4	
みりん	0.4	
酒	0.8	
白ごま	2	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	30	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	3	
人参	15	
水	14	
かつおだし	0.18	
砂糖	0.8	
醤油	1	
酒	0.4	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜の酢の物		
大根	25	
きゅうり	8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.6	
醤油	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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
牛肉もも 脂身付き 牛バラ肉
さやいんげん
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 ごま
かぼちゃ (5玉) / Kg 食用なたね油 食塩
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 人参
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢 (小麦を含む) ・米・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
だいこん (2L) / Kg きゅうり (AS) / Kg 酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢 (小麦を含む) ・米・大豆・アルコール
大麦
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

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>大豆と豚肉のおこわ		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
大豆	5	
豚肉	10	
うす揚げ	2	
しめじ	5	
人参	5	
醤油	2	
醤油	2	
みりん	2	
酒	0.8	
水	65	
かつおだし	0.91	
料理合計		
<副菜>春巻		
ミニ春巻	35	
油	3.5	
料理合計		
<副菜>拌三絲 (パッサム)		
はるさめ	5	
ごま油	0.15	
赤パプリカ	5	
きゅうり	12	
穀物酢	4.5	
砂糖	3.3	
醤油	1.35	
白ごま	1.5	
料理合計		
<副菜>ゆでとうもろこし		
とうもろこし	80	
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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
豚肉
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
人参
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
野菜・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油脂・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・砂糖・でん粉・しいたけ・きくらげ・食塩・ポークブイヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醤・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油脂・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)
食用なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用ごま油
きゅうり(AS) / Kg
酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
ごま
スイートコーンホール
バナナ/本
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	
醤油	1.99	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<副菜>わかめサラダ		
ワカメ	0.5	
人参	8	
コーン	10	
青じそドレッシング	3	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのお浸し		
ブロッコリー	30	
人参	5	
醤油	0.72	
みりん	0.24	
水	3.6	
かつおだし	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		
<デザート>パインかん		
寒天	0.4	
水	45	
パインジュース	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		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
小麦
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
人参
とうもろこし
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
ブロッコリー
人参
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
海藻(紅藻類)
パインアップル・安定剤(ペクチン)・ビタミンC
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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>厚揚げの肉味噌田楽		
厚揚げ	50	
水	40	
かつおだし	0.56	
合ミンチ	8	
大豆ミンチ	5	
酒	3	
合わせ麦みそ	4	
砂糖	3	
水	4	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ツナと野菜のソテー		
まぐろフレーク	5	
人参	5	
キャベツ	30	
油	1	
チキンコンソメ	0.4	
料理合計		
<副菜>粉ふき芋あおさ味		
じゃが芋	40	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<主食>しらすとしそのごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
しらす干し	3	
醤油	0.2	
大葉	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		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大豆・植物油・凝固剤 (塩化マグネシウム)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
大麦・大豆・食塩・米・酒精
加工馬鈴薯澱粉粉
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
人参
キャベツ (L 8玉) / Kg
食用なたね油
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
じゃがいも (皮むき) / kg
食塩
あおさ
いわし類の稚魚・食塩
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
大葉 (M) (10g) / 束
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>スパゲティサラダ		
スパゲティ	4	
コーン	10	
玉ねぎドレッシング	5	
料理合計		
<副菜>花野菜の洋風煮		
カリフラワー	30	
ブロッコリー	10	
人参	10	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<副菜>揚おさつ		
さつまいも	20	
油	1	
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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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)
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
加工馬鈴薯澱粉粉
デュラム小麦のセモリナ とうもろこし
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)・小麦を原材料の一部に含む
カリフラワー (L) /Kg ブロッコリー 人参
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
さつまいも 食用なたね油 食塩
大麦
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

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>アジの煮付け		
あじ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
かつおだし	0.21	
しょうが	0.1	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
一口がんも	12	
人参	8	
大根	8	
水	10	
かつおだし	0.14	
砂糖	0.5	
醤油	1.25	
みりん	0.75	
料理合計		
<副菜>チンゲンサイと白菜の塩昆布和え		
チンゲン菜	8	
白菜	40	
人参	8	
塩昆布	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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
アジ・食塩・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
粉末状大豆たん白・植物油・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油(植物油)・クエン酸・一部にごま・大豆を含む 人参 だいこん(2L)/Kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
チンゲン菜(L)/Kg 白菜(L6玉)/Kg 人参 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100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

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>夏の麻婆豆腐		
豆腐	45	
しょうが	0.08	
合ミンチ	18	
玉ねぎ	10	
かぼちゃ	10	
油	1	
ピーマン	5	
茄子	10	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	2.3	
合わせ麦みそ	2.5	
酒	1	
水	65	
料理合計		
<主菜>ちくわの青のり焼		
ちくわ	25	
油	0.45	
砂糖	0.35	
醤油	0.68	
みりん	0.3	
水	2.25	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<副菜>キャベツのレモン和え		
キャベツ	30	
きゅうり	5	
人参	5	
レモン果汁	1	
穀物酢	1	
砂糖	1.2	
醤油	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		
<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
 <<卵原型・マヨネーズ
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
鶏肉・豚肉
かぼちゃ (5玉) / Kg
食用なたね油
ピーマン (AM) / Kg
なす (AM) / Kg
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
大麦・大豆・食塩・米・酒精
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
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
加工馬鈴薯澱粉粉
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)
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
あおさ
キャベツ (L 8玉) / Kg
きゅうり (AS) / Kg
人参
レモン・醸造酢・香料
酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢 (小麦を含む)・米・大豆・アルコール
大麦
バナナ/本
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食