

平成29年6月1日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞マーメイドチキン				
	滋賀県産こしひかり	60			若鶏モモ 皮付
	塩	0.1			食塩
	小麦粉	3	小麦		小麦粉
	油	1			植物油なたね油
	オレンジママレード	2.4			砂糖類・ぶどう糖（液状）・砂糖・かんぎつ類・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
	醤油	2.4	小麦		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	みりん	2.4			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	生姜	0.16			しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
		料理合計			
	＜副菜＞ほうれん草のごま和え				
	ほうれん草	15			緑豆
	もやし	25			ごま
	人参	8			ごま
	白ごま	0.5	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
	白ごま	0.5	ごま		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	醤油	1.2	小麦		
	みりん	0.4			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
	水	6			
	だし	0.08	さば		
		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			大麦
	料理合計				
＜汁物＞味噌汁					
白菜	15			白菜（L6玉）/Kg	
しめじ	4				
玉ねぎ	15				
水	120				
だし	1.67	さば		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	
合わせ麦みそ	7			大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
	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	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳	
いりこ	1			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	0.5			麦茶 浸出液	
	料理合計				
	小計				

平成29年6月6日(火)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;とん平焼</b>			→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 (8319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)	鶏卵	
	卵	45	卵		豚肉	
	豚肉	15	豚肉		植物油なたね油	
	油	1			キャベツ (L8玉) /Kg	
	キャベツ	20				
	玉ねぎ	10				
	水	7				
	だし	0.1				
	とんかつソース	3.5			かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス	
	マヨネーズ	2	卵		野菜・果実・トマト・にんじん・リンゴ・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)	
	あおさのり	0.1		食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物		
	油	3		あおさ		
				植物油なたね油		
		料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>					甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
	春雨	4			食用こま油・食用なたね油	
	こま油	0.5	ごま		いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水	
	さつま揚げ	5				
	ブロッコリー	10				
	人参	8				
	穀物酢	1.5			米・アルコール・酒粕	
	醤油	1.2	小麦		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	
	砂糖	0.8				
		料理合計				
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
滋賀県産こしひかり	53					
押麦	2			大麦		
	料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>						
麩	1	小麦		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤		
もやし	20			緑豆		
青葱	2					
水	120					
だし	1.67	さば		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		
合わせ麦みそ	7			大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)		
	料理合計					
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>						
オレンジ	27			オレンジ		
	料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>						
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳		
いりこ	1			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	0.5			麦茶 浸出液		
	料理合計					
	小計					

平成29年6月8日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

			原材料/添加物
昼食	<主菜>サバの塩焼		
	サバ	40	さば
	塩	0.1	
	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	
	胡瓜	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	さば	
醤油	1	小麦	
塩	0.5		
	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×は牛乳無し、お茶提供
			まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水 食塩 植物油なたね油
			ごぼう かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・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・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物 食塩
			大麦 わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
			えのきだけ(A) (100g) / 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 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
			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29年6月12日(月)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚と厚揚げの味噌炒め</b>		
豚肉	18	豚肉
厚揚げ	35	
人参	15	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.2	
ピーマン	5	
おろしにんにく	0.1	
生姜	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦
合わせ麦みそ	2	
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	
水	40	
片栗粉	1	
水	1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とキャベツの中華和え</b>		
小松菜	10	
黄パプリカ	3	
キャベツ	25	
醤油	1	小麦
みりん	0.3	
水	6	
鶏がらスープ	0.1	
ごま油	0.1	ごま
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;ワカメスープ</b>		
ワカメ	0.3	
大根	20	
水	120	
鶏がらスープ	2	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
ふた
丸大豆・デキストリン・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
ピーマン (AM) /Kg
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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(とうもろこし)・水あめ・食塩・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)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
キャベツ(L8玉) /Kg
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
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
食用ごま油・食用なたね油
大麦
だいこん(2L) /Kg
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
オレンジ
生乳
かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし: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29年6月15日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ワンタン醤油ラーメン</b>		
ラーメン	100	小麦
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
しめじ	5	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	小麦
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.1	
ワンタン	16	小麦・豚肉・ごま
油	1.6	
水	180	
鶏がらスープ	3.6	
醤油	3.5	小麦
塩	0.1	
ごま油	0.3	ごま
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
小松菜	10	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
おろしにんにく	0.01	
醤油	1.3	小麦
醤油	0.3	小麦
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.5	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

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
キャベツ (L 8玉) / Kg
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
食塩
小麦粉 (26.6)・豚肉 (22.2)・キャベツ (16.6)・豚脂 (5.0)・たまねぎ (3.7)・ごま油 (3.1)・日本酒 (1.4)・でん粉 (コーン) (1.3)・食塩 (0.8)・しょうが (0.7)・チキンエキス (0.7)・オイスターソース (0.3)・香辛料 (0.2)・砂糖 (0.1)・大豆粉 (0.1)・加工でん粉 (タピオカ) (4.7)・調味料 (アミノ酸等) (1.0)・水 (11.5)
植物油なたね油
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
食用ごま油・食用なたね油
小松菜(九州)
緑豆
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
食用ごま油・食用なたね油
食塩
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29年6月19日(月)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞照焼ハンバーグ					
ハンバーグ			60	豚肉	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			1		植物油なたね油
砂糖			1		
醤油			2	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
みりん			1		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
酒			2		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(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
水			6		
片栗粉			0.5		じゃがいもでん粉
水			0.5		
料理合計					
＜副菜＞マロニーの甘酢和え					
マロニー			7		じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
ごま油			0.1	ごま	食用ごま油・食用なたね油
人参			8		
ブロッコリー			10		
穀物酢			2.4		米・アルコール・酒粕
砂糖			1.8		
醤油			0.7	小麦	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
料理合計					
＜主食＞ロールパン					
ロールパン			40	小麦・乳	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
料理合計					
＜汁物＞スープ					
豆腐			15		丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Ca
ワカメ			0.2		
青葱			2		
水			120		
チキンコンソメ			1.6	小麦・豚肉	食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
料理合計					
＜その他＞牛乳・いりこ					
牛乳			100	乳	生乳
いりこ			1		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			0.5		麦茶 浸出液
料理合計					
小計					

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞スペイン風オムレツ				→卵原型・卵つなぎ×乳製品×は、オムレツなし じゃが芋のそぼろ炒めに変更 (7384 じゃが芋50g 8421鶏ミンチ20g 玉ねぎ8g・人参5g チキンコンソメ)
	卵	45	卵		
	豆乳	12.5			
	粉チーズ	1	乳		
	塩	0.1			
	ハム	5	卵・豚肉		
	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・豚肉		
	ケチャップ	5			
				料理合計	
	＜副菜＞マカロニサラダ				→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
	ツイストマカロニ	10	小麦		
	コーン	5			
	ほうれん草	5			
	赤パプリカ	3			
	マヨネーズ	7	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＞スープ				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 ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース 食塩 豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工 でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩(Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・ 亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物 じゃがいも(皮むぎ) / kg 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・たまねぎ・香辛料 デュラム小麦のセモリナ とうもろこし 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物 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 かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし：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	
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・豚肉			
			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		

原材料資料

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞チーズはんぺんフライ					
チーズはんぺんフライ	50	小麦・卵 乳・やまいも		→卵つなぎ・卵を含む食品・乳製品×は チーズはんぺんフライなし チキンカレー風味焼に変更 (1907 鶏肉60g カレー粉 小麦粉・鶏ガラスープ)	いとよりだい すり身・卵白・砂糖・食塩・みりん・大豆油・食物繊維・やまいも・加工デンプン・グァーガム・アラビアガム・調味料（アミノ酸）・水・パン粉・チーズスプレッド・加工でん粉・小麦粉・コーンスターチ・小麦たん白・食塩・ベーキングパウダー・グァーガム・香辛料抽出物・調味料（アミノ酸）・水
油	5				植物油なたね油
料理合計					
＜副菜＞ポテトサラダ					
じゃが芋	25			→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩で味付け)	ばれいしょ 食塩 きゅうり (AS) /Kg
塩	0.1				
胡瓜	8				
人参	8				
玉ねぎ	15				
マヨネーズ	8	卵			食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
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				大麦
料理合計					
＜汁物＞スープ					
コーン	5				とうもろこし だいこん (2L) /Kg
大根	20				
水	120				
チキンコンソメ	1.6	小麦・豚肉			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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
料理合計					
＜フルーツ＞フィナンシェ					
フィナンシェ	8	小麦・卵・乳		→卵菓子×ナッツ類× はフィナンシェ無し ミニゼリー2個に変更	マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料（カロチン）・卵白・プラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・カカオペースト・膨張剤・原材料の一部に大豆含む
料理合計					
＜その他＞牛乳・いりこ					
牛乳	100	乳		→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
いりこ	1				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	0.5				麦茶 浸出液
料理合計					
小計					

平成29年6月26日(月)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

				原材料/添加物	
昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		
	<主菜>かぼちゃコロッケ			→卵つなぎ・卵を含む食品×は、かぼちゃコロッケなし 野菜コロッケに変更(下記参照)	
	かぼちゃコロッケ	60	小麦・卵		かぼちゃ・パン粉・小麦粉・大豆油・たまねぎ・マッシュポテト・砂糖・食塩・キャッサバでん粉・乾燥卵白・こしょう・水・調味料・増粘剤
	油	4.5			植物油なたね油
		料理合計			
	<副菜>キャベツの和風サラダ				
	キャベツ	30			キャベツ (L 8玉) /Kg
	ほうれん草	10			
	人参	8			
	穀物酢	1.1			米・アルコール・酒粕
	砂糖	1.1			
	醤油	0.4	小麦		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	オリーブ油	0.4			オリーブ油
		料理合計			
	<主食>ロールパン				
ロールパン	40	小麦・乳		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	
	料理合計				
<汁物>スープ					
コーン	5			とうもろこし	
ワカメ	0.2				
青葱	2				
水	120				
チキンコンソメ	1.6	小麦・豚肉		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 (アミノ酸等) ・カラメル色素・香料	
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳	
いりこ	1			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・干菓のいずれか	
麦茶	0.5			麦茶 浸出液	
	料理合計				
	小計				
	野菜コロッケ	60	小麦・乳	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・クレーミングパウダー・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水	

平成29年6月27日(火)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ポークカレー</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
おろしにんにく	0.5	
生姜	0.5	
豚肉	20	豚肉
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	
<b>&lt;副菜&gt;ツナと胡瓜のサラダ</b>		
まぐろフレーク	5	
胡瓜	15	
コーン	10	
キャベツ	10	
マヨネーズ	5	卵
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg 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
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
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・香辛料・アミノ酸液・増粘剤(グァーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水 きゅうり(AS) / Kg どうもろこし キャベツ(L8玉) / Kg 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
寒天
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 かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし：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29年6月29日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;五目うどん</b>		
うどん	120	小麦
豚肉	30	豚肉
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	さば
醤油	6	小麦
みりん	3	
塩	0.15	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>		
ちくわ	40	
小麦粉	6	小麦
あおさのり	0.5	
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	46.5	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

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s)
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
食塩
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
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