

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＞星のミートコロッケ				
星のミートコロッケ	50			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（大豆含む）・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
油	7.5			植物油なたね油
	料理合計			
＜副菜＞ブロッコリーサラダ				
ブロッコリー	20			キャベツ（L8玉）/Kg
キャベツ	25			とうもろこし
コーン	8			レモン・醸造酢・香料
レモン果汁	0.3			米・アルコール・酒粕
穀物酢	0.6			食塩
砂糖	0.5			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
塩	0.05			オリーブ油
醤油	0.5			
オリーブ油	0.5			
	料理合計			
＜主食＞ロールパン				
ロールパン	40	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				
小松菜	15			小松菜(九州)
人参	8			
ワカメ	0.3			
水	120			
チキンコンソメ	1.6			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			
＜デザート＞クリスマスデザート				
クリスマス三色ゼリー	30			グラニュー糖・還元水あめ・油脂加工食品・砂糖・水あめ・粉あめ・いちご果汁（還元）・果糖・寒天・ゲル化剤・香料・加工デンプン・酸味料・着色料・乳化剤・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄Na・水
	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			

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの甘辛焼		
サバ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
生姜	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>もやしとワカメのおかか和え		
もやし	20	
胡瓜	5	
ワカメ	0.4	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.7	
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	5	
うす揚げ	2	
大根	20	
人参	7	
ごぼう	5	
こんにゃく	10	
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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
たいせいようさば
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
緑豆 きゅうり (AS) / Kg
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
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
大麦
豚肉 丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 だいこん (2L) / Kg
ごぼう こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤 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 かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし：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

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	
牛肉	8	
牛肉	5	
味付け揚げ	10	
白菜	20	
人参	10	
青葱	2	
水	150	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
昆布つゆ	3	
料理合計		
<副菜>ちくわの天ぷら		
ちくわ	26	
小麦粉	5	
塩	0.01	
油	5	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46	
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		

→該当者 新油

→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
輸入 牛バラ 脂身付き
牛肉もも 脂身付き
油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む
白菜(L6玉) / Kg
青葱
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
食塩
しょうゆ・昆布・かつお節I粒・昆布I粒・しいたけI粒・そうだ節・かつおI粒・煮干I粒・黒糖7ドゥ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母I粒・みりん・アルコール・調味料(アミノ酸等)・乳酸
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
食塩
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ミートボールのボルシチ風煮込み		
チキンボール	45	
玉ねぎ	25	
キャベツ	30	
人参	20	
油	1.2	
トマト	20	
ケチャップ	0.5	
砂糖	0.1	
醤油	0.5	
水	80	
チキンコンソメ	1.5	
塩	0.05	
ドライパセリ	0.1	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	30	
塩	0.1	
コーン	8	
胡瓜	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	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		

→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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）
キャベツ（L 8玉） / Kg
植物油なたね油
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
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・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
02007 さつまいも塊根・蒸し
食塩
とうもろこし
きゅうり（AS） / 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
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
かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたぐちいわし：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	原材料/添加物
昼食	<主菜>フライドチキン			
	鶏肉	60		若鶏モモ 皮付
	鶏がらスープ	0.8		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
	片栗粉	6		じゃがいもでん粉
	油	6		植物油なたね油
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	はるさめ	5		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
	油	0.1		植物油なたね油
	塩	0.1		食塩
	玉ねぎ	10		
	人参	5		
	ワカメ	0.2		
	青じそドレッシング	4		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
		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				
ほうれん草	5			
白菜	20		白菜(L6玉) /Kg	
えのきだけ	4		えのきだけ(A) (100g) /P	
水	120			
チキンコンソメ	1.6		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>フルーツ(オレンジ)				
オレンジ	27		オレンジ	
	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			

→該当者 新油

→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
<汁物>お雑煮			
片栗粉	5		じゃがいもでん粉
もち米	30		精白米
白菜	15		白菜
しいたけ	5		
里芋	10		
かまぼこ	5	卵	スケトウダラスリ身・調整砂糖・じゃがいもでん粉・発酵調味液・凍結卵白・食塩・大豆油・水・リン酸架橋デンプン・酢酸デンプン・調味料製剤・D-ソルビトール・ポリグルタミン酸・酵素製剤
人参	5		根みつば/Kg
みつば	2		ゆず(黄ゆず)(175g)/個
ゆず	2		
水	120		
だし	1.67		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
醤油	1		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
塩	0.5		食塩
	料理合計		
<主食>あべかわもち			
もち米	30		精白米
きな粉	8		大豆
砂糖	8		
塩	少々		食塩
	料理合計		
<主菜>牛肉の野菜巻(インゲン・人参)			
牛肉の野菜巻	22	卵	→卵含む食品×は 鶏の野菜巻に変更 (V532 鶏肉の野菜巻 下記※1) 牛肉(78.32)・にんじん(21.82)・さやいんげん(21.82)・しょうゆ(5.84)・砂糖(4.35)・ぶどう糖果糖液糖(2.72)・食塩(0.41)・卵白粉(0.3)・チキン・野菜エキス(0.14)・香辛料・増粘剤(加工デンプン)(0.87)・酢酸ナトリウム・フマル酸・グリセリンエステル(0.09)・カラメル色素(0.05)・揚げ油(なたね油)・水(27.28)
	料理合計		
<副菜>炒めなます			
大根	15		だいこん(2L)/Kg
人参	7		
れんこん	8		れんこん(AM)/Kg
うす揚げ	2		丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
油	1		植物油なたね油
砂糖	0.5		
醤油	1.5		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
酒	0.5		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
だし	0.07		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	5		
穀物酢	2.5		米・アルコール・酒粕
塩	0.15		食塩
砂糖	0.8		
	料理合計		
<副菜>きんとん			
さつまいも	40		さつまいも/Kg
砂糖	3.5		
	料理合計		
<主菜>黒豆			
黒豆の甘煮	10		黒大豆乾燥・砂糖・水あめ・黒砂糖・食塩・しょうゆ・重曹・水
	料理合計		
<デザート>ごまめ			
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
水	0.3		
砂糖	0.36		
みりん	0.36		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醤油	0.54		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	料理合計		
<その他>お茶			
麦茶	0.5		麦茶 浸出液
	料理合計		
※1 鶏肉の野菜巻		アレルギー代替用	
鶏肉の野菜巻	26	小麦・大豆	鶏肉(63.7)・にんじん(8.2)・砂糖(6.4)・しょうゆ(6.1)・さやいんげん(5.5)・食塩(0.1)・リン酸塩(Na)(0.1)・調味料(アミノ酸)(0.1)・水(9.8)・揚げ油(なたね油)(0.0)

昼食