

原材料資料

平成30年2月1日(木)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの煮付け		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	
しょうが	0.1	
料理合計		
<副菜>菜種和え		
ブロッコリー	10	
キャベツ	25	
卵	12	卵
ごま油	1	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<主食>福豆ごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
水煮大豆	10	
醤油	1.7	
醤油	1.7	
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	70	
だし	0.97	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
大根	10	
ワカメ	0.3	
青葱	2.5	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>節分菓子		
おかき 100g	3	卵
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、卵無し
コーン8g追加

→卵菓子×は、おかき無し、
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコルビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
キャベツ(L8玉) /Kg
卵
食用ごま油・食用なたね油
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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
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
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
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
だいこん(2L) /Kg
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
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
海水
もち米・しょうゆ・砂糖・いわしの粉・馬鈴薯澱粉・昆布エキス・かつおエキス・酵母エキス・ヘム鉄・卵殻カルシウム
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

平成30年2月6日(火)

阪急幼稚園

2254B

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>きつねうどん			
	うどん	120		
	味付け揚げ	20		
	ワカメ	0.5		
	青ねぎ	1.5		
	水	75		
	だし昆布	0.3		
	だし	2		
	醤油	6		
	みりん	3		
	塩	0.15		
	昆布つゆ	3.5		
		料理合計		
	<副菜>かぼちゃの天ぷら			
	南瓜	15		
小麦粉	3			
塩	0.05			
油	3			
	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 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
青葱/kg
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 海水
しょうゆ・昆布・かつお節Ikg・昆布Ikg・しいたけIkg・そうだ節・かつおIkg・煮干Ikg・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母Ikg・みりん・アルコール・調味料(アミノ酸等)・乳酸
かぼちゃ 小麦粉 海水 植物油なたね油
オレンジ
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

原材料資料

平成30年2月8日(木)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞ささみチーズフライ					
ささみフライ(チーズ)			45	卵・乳	鶏肉ささ身・プロセスチーズ・植物性油脂・トマトケチャップ・粉末状植物たん白・上白糖・チーズ風味調味料・食塩・リン酸架橋デンプン・調味料(有機酸等)・香料・パン粉生・パン粉乾燥・バッタミックス粉・でん粉加工品・リン酸架橋デンプン
油			4.5		植物油なたね油
料理合計					
＜副菜＞しらすと野菜のサラダ					
しらす干し			2		いわし類の稚魚・食塩
キャベツ			30		キャベツ(L8玉)/Kg
フロッコリー			10		
人参			5		
青じそドレッシング			5		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＞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					
大根			10		だいこん(2L)/Kg
えのきだけ			5		えのきだけ(A)(100g)/P
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					
＜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

→卵を含む食品× 乳製品×は、
ささみフライ無し
鶏の唐揚に変更(1907鶏肉60g
片栗粉6g 鶏がらスープ0.8g)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

平成30年2月9日(金)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>高野豆腐のそぼろ丼		
滋賀県産こしひかり	65	
高野豆腐	5	
豚ミンチ	15	
玉ねぎ	20	
人参	15	
しょうが	0.5	
油	2	
砂糖	3	
醤油	4.5	
酒	1.5	
水	45	
だし	0.63	
卵	18	卵
グリーンピース	3	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>小松菜ともやしのおかか和え		
小松菜	15	
もやし	25	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
そうめん	5	
ワカメ	0.3	
青葱	2.5	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
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		

→卵原型×は、卵無し

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコルビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
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
卵
グリーンピース
じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
緑豆
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
小麦粉・食塩
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
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
海水
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

平成30年2月13日(火)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
豚肉	15	
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		
<副菜>のりマヨサラダ		
胡瓜	5	
大根	35	
コーン	10	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.3	
水	30	
りんごジュース	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		

→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・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
ぶた
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
きゅうり(AS) / Kg だいこん(2L) / 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 海水 あおさ
海藻(紅藻類) りんご
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

原材料資料

平成30年2月15日(木)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの甘辛焼		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
しょうが	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>白菜とブロッコリーのごま和え		
白菜	30	
ブロッコリー	10	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
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>味噌汁		
麩	1.5	
豆腐	20	
ワカメ	0.2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
白菜(L6玉) /Kg
ごま
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
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
大麦
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
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
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%)
みかん(AM@95g) /個
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

平成30年2月16日(金)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞キャベツメンチカツ					
キャベツミンチカツ			55	卵・乳	キャベツ(21.6)・鶏肉(12.2)・粒状植物性たん白(2.9)・水(8.7)・豚脂(1.7)・パン粉(生)(20.2)・パン粉(乾燥)(4.9)・小麦粉(2.2)・コーンフラワー(1.7)・植物性油脂(1.0)・でんぷん(0.2)・砂糖(1.4)・食塩(0.6)・しょうゆ(0.3)・こしょう黒(0.1)・ガーリックパウダー(0.1)・ナツメグ粉・キャッサバでん粉(0.7)・とうもろこしでん粉(0.2)・水(14.7)・動物性油脂(0.8)・小麦粉(2.0)・植物性油脂(0.5)・ミックス粉(0.2)・ポークエキス(0.3)・加工デンプン(0.3)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.2)・グリシン(0.2)・リン酸塩(Na)(0.1)・アナトー色素
油			5.5		
			料理合計		植物油なたね油
＜副菜＞マカロニサラダ					
ツイストマカロニ			8		デュラム小麦のセモリナ
玉ねぎ			15		
人参			8		
ドライパセリ			0.1		パセリ
フレンチドレッシング			5		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)
砂糖			0.3		
			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					
ワカメ			0.3		
コーン			8		とうもろこし
青葱			2		青葱
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		
＜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

→卵を含む食品×は、
豚の生姜炒めに変更
(8424 豚バラスライス40g
醤油・みりん・生姜)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

平成30年2月19日(月)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>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
牛乳	10	乳
料理合計		
<主食>オニオンリングフライ		
オニオンリング	20	乳
油	2	
料理合計		
<副菜>グリーンサラダ		
ブロッコリー	12	
胡瓜	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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳料理×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)

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
02007 さつまいも塊根・蒸し
植物油なたね油
グリーンピース
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・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
生乳100%
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料（アルギン酸Na）・膨張剤・調味料（アミノ酸）・塩化Ca・パプリカ色素・水
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・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
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・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

平成30年2月20日(火)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主食＞スパゲティナポリタン				
スパゲティ	40			デュラム小麦のセモリナ
ウインナー	5			豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
玉ねぎ	20			玉葱(皮むぎ) / kg
ピーマン	5			ピーマン(AM) / Kg
人参	5			
油	3			植物油なたね油
塩	0.06			海水
ケチャップ	10			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
トマトピューレ	10			トマト・食塩
水	10			
チキンコンソメ	0.5			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				
＜副菜＞ポテトサラダ				
じゃが芋	25			じゃがいも
塩	0.1			海水
胡瓜	5			きゅうり(AS) / Kg
コーン	10			とうもろこし
マヨネーズ	7	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩のみで味付け)	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
料理合計				
＜主食＞チキンナゲット				
チキンナゲット	20	卵・乳	→該当者 新油 →卵を含む食品×は、鶏の照焼に変更(1907 鶏肉30g) 醤油・砂糖	鶏肉・植物性たん白・パン粉・食塩・砂糖・調味液・砂糖・食塩・グルタミン酸Na・香辛料抽出物・香料・香辛料・加工でん粉・リン酸塩(Na)・衣・小麦粉・コーンフラワー・植物性たん白・でん粉・食塩・卵白・砂糖・ぶどう糖・香辛料・脱脂粉乳・植物油・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・カロチン色素・香辛料抽出物・香料・揚げ油(なたね油)
油	2			植物油なたね油
料理合計				
＜汁物＞スープ				
ほうれん草	8			
しめじ	5			
もやし	15			緑豆
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＞ココアワッフル				
ココアワッフル	28	卵・乳	→卵菓子×乳製品×はワッフル無し、ミニゼリー2個に変更	鶏卵・砂糖・還元水あめ・小麦粉・卵白・ココアパウダー・でんぷん・大豆油・なたね油・脱脂粉乳・生クリーム・バター・全粉乳・膨張剤・乳化剤・ヘム鉄・調整水・水あめ・マーガリン・上白糖・グラニュー糖・でんぷん・乳製品・デキストリン・卵黄・植物油脂・乳酸カルシウム・乳化剤・安定剤(増粘多糖類)・香料・洋酒・着色料・調整水
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				

昼食

原材料資料

平成30年2月22日(木)

阪急幼稚園

2254B

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	5	
玉ねぎ	12.5	
じゃが芋	25	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	
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	
コーン	5	
醤油	3	
穀物酢	2.4	
砂糖	1	
みりん	0.6	
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>味噌汁		
うす揚げ	2	
白菜	15	
ワカメ	0.3	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
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		

→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×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
卵
大豆・水あめ・食塩・トシハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
海水
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
じゃがいも
植物油なたね油
海水
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
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・植物性たん白・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油：菜種油
ピーマン(AM) /Kg
とうもろこし
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
米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
白菜(L6玉) /Kg
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

平成30年2月26日(月)

阪急幼稚園

2254B

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>チキンパン粉焼					鶏肉・植物油脂・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・粒状植物性たん白・食塩・しょうゆ・乾燥バジル・香辛料・加工デンプン 植物油なたね油	
	チキンのパン粉焼(バジル)			40	乳		
	油			1			
	料理合計						
	<副菜>パンプキンサラダ						
	かぼちゃ			30			
	塩			0.1			
	胡瓜			5			
	玉ねぎ			10			
	マヨネーズ			7	卵		
	料理合計						
	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 8716 フレンチドレッシングに変更 (2月16日使用)						
	<主食>麦入りごはん						大麦
	滋賀県産こしひかり			53			
	押麦			2			
	料理合計						
	<汁物>スープ						キャベツ(L8玉)/Kg 青葱
	キャベツ			20			
人参			5				
青葱			2				
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(バナナ)					バナナ/本		
バナナ			46.6				
料理合計							
<その他>牛乳・いりこ					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		
牛乳			100	乳			
いりこ			1				
麦茶			0.5				
料理合計							
小計							

原材料資料

平成30年2月27日(火)

阪急幼稚園

2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
玉ねぎ	10	
料理用ワイン	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
デミグラスソース	12	
ケチャップ	1	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	4.5	
油	0.1	
ちくわ	5	
人参	8	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
しめじ	5	
ほうれん草	10	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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×は牛乳無し、お茶提供

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)
植物油なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・豚脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン(牛由来)・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメルI・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウシヨクブツヨシ・香料・脂肪酸類
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
海水
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
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
とうもろこし
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
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