

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>あんかけ肉団子		
チキンボール	40	
油	0.5	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
水	10	
鶏がらスープ	0.2	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	30	
塩	0.1	
きゅうり	5	
玉ねぎ	10	
マヨネーズ	5	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>味噌汁		
大根	10	
玉ねぎ	15	
ワカメ	0.2	
水	120	
かつおだし	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	
料理合計		
小計		
フレンチドレッシング	5	

→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
※成分下記参照

→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・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
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
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
かぼちゃ
食塩
きゅうり (AS) / Kg
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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
大麦
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 大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
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)

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>アジのカレー煮		
アジ	40	
塩	0.1	
カレー粉	0.1	
小麦粉	2	
カレー粉	0.1	
砂糖	1.8	
醤油	3	
酒	1	
水	30	
かつおだし	0.42	
しょうが	0.1	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのお浸し		
ブロッコリー	25	
人参	8	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	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>すまし汁		
麩	1	
小松菜	15	
えのきだけ	5	
水	120	
かつおだし	1.67	
醤油	0.96	
塩	0.48	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
にしまあじ
食塩
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグreek・ナツメグ粉・陳皮・ブラックペッパー・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・ガーリック・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・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
小麦
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグreek・ナツメグ粉・陳皮・ブラックペッパー・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・ガーリック・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・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
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
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
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
小松菜(九州)
えのきだけ (A) (100g) / P
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
食塩
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

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>七夕ちらし		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
人参	10	
干しいたけ	1	
水	25	
かつおだし	0.35	
砂糖	1	
醤油	1.2	
醤油	1.2	
みりん	3	
コーン	5	
オクラ	5	
水	10	
かつおだし	0.14	
料理合計		
<主菜>星のミートコロッケ		
星のミートコロッケ	50	
油	7.5	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	25	
ほうれん草	10	
醤油	1	
砂糖	0.3	
水	6	
かつおだし	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>にゅうめん		
そうめん	7	
ワカメ	0.2	
青ねぎ	2	
水	120	
かつおだし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>お星さまゼリー		
お星さまゼリー 個 40g	1	ケ
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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
酒かす・アルコール・米
食塩
人参
原木乾しいたけ
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こじ・醸造アルコール・糖類
とうもろこし
オクラ(大)(AL)(90g)/P
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
野菜・ばれいしょ(国産)・たまねぎ・食肉・鶏肉・豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・難消化性デキストリン・還元水あめ・でん粉・植物油脂・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む
食用なたね油
キャベツ(L8玉)/Kg
ほうれん草
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
小麦粉・食塩
青葱
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
食塩
糖類・果糖ぶどう糖液糖(国内製造)・ぶどう糖・砂糖・果糖・果汁・メロン・なつみかん・白桃ピューレー・加工デンプン・乳酸Ca・酸味料・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・着色料・クチナシ・紅麴・クエン酸鉄Na・一部にももを含む
生乳
かたくちいわし・食塩

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	原材料/添加物
＜主菜＞メンチカツ				
メンチカツ	60	卵・乳	→卵を含む食品×乳を含む食品×は、メンチカツなし、ハムカツに変更 (成分下記※1 参照)	鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白・デキストリン・粉末卵白・加工でん粉・調味料 (アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤 (キサンタンガム)・水
油	6			食用なたね油
料理合計				
＜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
コーン	8			とうもろこし
玉ねぎ	10			
マヨネーズ	8	卵	→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	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・調味料 (アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
ケチャップ	1			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
塩	0.1			食塩
ドライパセリ	0.01			パセリ
料理合計				
＜主食＞ロールパン				
ロールパン	40	乳	→乳を含む食品×は、麦ロールに変更	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	20			だいこん (2L) /Kg
小松菜	10			小松菜 (九州)
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	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
いりこ	1			かたくちいわし・食塩
料理合計				
小 計				
ハムカツ	60			衣・パン粉 (小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料 (アミノ酸等)・リン酸塩 (Na・K)・くん液・酸化防止剤 (ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤 (亜硝酸Na)

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>カレーライス		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	2	
水	120	
生姜	0.5	
にんにく	0.5	
カレーフレーク	20	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
	料理合計	
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
コーン	10	
きゅうり	10	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	
	料理合計	
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
	料理合計	
	小 計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
牛肉
人参
じゃがいも
食用なたね油
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
でんぷん・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(加エデンプン)・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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
青首大根
とうもろこし
きゅうり (AS) /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
酒かす・アルコール・米
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用ごま油
海藻(紅藻類)
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
生乳
かたくちいわし・食塩

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>焼そば		
中華麺	80	
油	2.4	
ちくわ	5	
酒	1.6	
片栗粉	0.8	
油	0.4	
キャベツ	25	
玉ねぎ	20	
人参	5	
ピーマン	5	
もやし	20	
油	2	
中濃ソース	12	
醤油	3.6	
料理合計		
<主菜>チキンナゲット		
チキンナゲット	40	卵・乳
油	2	
料理合計		
<副菜>ツナサラダ		
まぐろフレーク	5	
きゅうり	5	
ワカメ	0.5	
玉ねぎドレッシング	5	
料理合計		
<フルーツ>フィナンシェ		
フィナンシェ	8	卵・乳
料理合計		
<その他>りんごジュース・いりこ		
りんごジュース	100	
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→卵を含む食品×乳を含む食品×は、チキンナゲットなし、ポテトフライに変更 (VO35 フレンチポテト40g 塩)

→卵菓子×乳を含む食品×はフィナンシェ無し、ミニゼリー2個に変更

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
食用なたね油
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)
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
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
人参
ピーマン (AM) /Kg
緑豆
食用なたね油
野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤 (タマリンド)・カラメル色素・甘味料 (甘草)・調味料 (アミノ酸)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
鶏肉・小麦粉・揚げ油 (植物油)・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物油・加工でん粉・調味料 (アミノ酸等)・リン酸塩 (Na)・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む
食用なたね油
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
きゅうり (AS) /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)・小麦を原材料の一部を含む
卵白・マーガリン・グラニュー凍・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料 (カロテン)
りんご・香料・酸化防止剤 (ビタミンC)
かたくちいわし・食塩

昼食