

平成28年6月3日(金)

いるか幼稚園

2395

原材料資料

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	
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	
料理合計		
<副菜>ツナと胡瓜のサラダ		
まぐろフレーク	5	大豆
胡瓜	20	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<デザート>ホワイトサワーかん		
寒天	0.4	
水	45	
カルピス	15	乳・大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
イタリアンドレッシングに変更

→乳製品×はサワーかん無し
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / k g
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
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水
きゅうり (AS) / K g
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
寒天
砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計	
<主菜>野菜コロッケ		
野菜コロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	6	
	料理合計	
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	30	
グリーンアスパラガス	5	
青じそドレッシング	4	小麦・大豆
	料理合計	
<汁物>スープ		
小松菜	10	
玉ねぎ	20	
人参	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦パン×乳パン×はパン無し
 ≪代替持参≫

→小麦パン×乳つなぎ×は
 コロッケ無し
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
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
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・人参・スイートコーン・グリーンピース・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・グルタミン酸ナトリウム・脱脂粉乳・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・グアーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
いわし・食塩
だいこん（葉なし） / k g
アスパラガス
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
小松菜(九州)
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・テクストリン・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）
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ピビンバ丼		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	牛肉
牛肉	10	牛肉
小松菜	10	
油	1	
合わせ麦みそ	5	大豆
砂糖	5	
醤油	4	小麦・大豆
穀物酢	2	
鶏がらスープ	1	鶏肉
水	6	
大根	20	
人参	8	
もやし	20	
穀物酢	3.2	
醤油	0.9	小麦・大豆
砂糖	2.7	
ごま油	0.5	ごま
料理合計		
<副菜>白菜とちくわのおかか和え		
白菜	40	
ちくわ	5	大豆・豚肉
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.1	
料理合計		
<汁物>たまごスープ		
卵	15	卵
わかめ	0.5	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→牛肉×は、ピビンバ丼無し
 ≪代替持参≫

→ごま油×は、ごま油無し

→卵原型×は、卵無し

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
牛肉
小松菜(九州)
植物油なたね油
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
だいこん(葉なし) / kg
緑豆
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
食用ごま油・食用なたね油
白菜(L6玉) / Kg
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
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
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
鰹加工品 削り節
殻付き卵
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ワンタン醤油ラーメン		
ラーメン	100	小麦・大豆
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
しめじ	5	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
ワンタン	16	小麦・大豆 鶏肉・豚肉 ごま
油	1.6	
水	180	
鶏がらスープ	3.6	鶏肉
醤油	3.5	小麦・大豆
塩	0.1	
調合ごま油	0.3	ごま
料理合計		
<副菜>ナムル		
チンゲンサイ	10	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
調合ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→小麦×は、ワンタン醤油ラーメン無し
 ≪代替持参≫

→ごま油×は、ごま油無し

→ごま油×は、ごま油無し

→バナナ×は、バナナなし
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

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・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・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・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
食用なたね油・食用ごま油
チンゲン菜 (L) /Kg
緑豆
ごまーいり
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
食用なたね油・食用ごま油
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)
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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		
<主菜>サケの唐揚げ		
サケ	40	さけ
醤油	1.99	小麦・大豆
酒	0.5	
おろし生姜	0.2	
小麦粉	1	小麦
片栗粉	1	
油	2	
料理合計		
<副菜>ごぼうサラダ		
ごぼう	10	
水	10	
だし	0.14	
人参	10	
胡瓜	10	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
ほうれん草	10	
えのき	4	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→小麦×は、サケの唐揚げ無し
 ≪代替持参≫

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
 青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
白鮭 (99.4) ・クロレハエキス (0.3) ・PH調整剤 (0.2) ・食塩 (0.1)
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 (V. C) ・pH調整剤
小麦粉
じゃがいもでん粉
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
きゅうり (AS) /Kg
とうもろこし
食用植物油・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
えのきだけ (A) (100g) /P
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・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)
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>五目チャーハン		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
卵	15	卵
塩	0.05	
油	0.5	
焼豚	8	小麦・大豆・豚肉
人参	5	
玉ねぎ	20	
青葱	4	
油	5.5	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
ごま油	1	ごま
料理合計		
<主菜>鶏の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
片栗粉	6	
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
油	6	
料理合計		
<副菜>白菜のさっぱり和え		
白菜	32	
胡瓜スライス	4	
コーン	5	
穀物酢	1.6	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
<汁物>汁ビーフン		
ビーフン	7	
わかめ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2.4	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
<デザート>たい焼(カスタード)		
たい焼(カスタード)	35	小麦・卵・乳・大豆
料理合計		
小計		

→卵原型×ごま油×は、
卵・ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

→卵菓子×乳菓子×小麦菓子×は、
たい焼無し
《代替持参》

昼食

原材料/添加物
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
殻付き卵
食塩
植物油なたね油
豚肩ロース肉(83.33)・たれ(16.67)
植物油なたね油
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用ごま油・食用なたね油
鶏肉もも 皮付き
じゃがいもでん粉
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
植物油なたね油
白菜(L6玉)/Kg
とうもろこし
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
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
うるち米製品ービーフン
湯通し塩蔵わかめ
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦
カスタードクリーム(32.05)・ミックス粉(21.8)・鶏卵(21.4)・砂糖(18)・植物油脂(1.7)・蜂蜜(1.3)・還元水飴(1.3)・α-キグハク(0.43)・水(2.1)

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>和風スパゲティ		
スパゲティ	40	小麦
オリーブ油	0.9	
牛肉	15	牛肉
白菜	20	
ブロッコリー	20	
しめじ	7	
青葱	3	
オリーブ油	0.9	
塩	0.09	
水	90	
だし	1.25	さば
醤油	4.5	小麦・大豆
片栗粉	0.9	
水	0.9	
料理合計		
<主菜>トンカツ		
とんかつ	30	小麦・卵 大豆・豚肉
油	3	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダカレー風味		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
カレー粉	0.1	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→小麦麺×牛肉×はスパゲッティー無し
 ≪代替持参≫

→小麦パン×卵を含む食品×は、トンカツ無し
 ≪代替持参≫

→マヨネーズ×はマヨネーズ・カレー粉無し
 青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
牛肉
白菜 (L6玉) /Kg
食塩
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・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
豚肉・粉末状植物性たん白・卵白・食塩・水・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・パン粉・バターミックス・水
植物油なたね油
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤(ビタミンC)
食塩
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
<small>ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐辛子・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</small>
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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	
<副菜>肉団子の照り煮		
チキンボール	24	小麦・大豆・鶏肉
油	0.8	
水	10	
だし	0.17	さば
砂糖	0.45	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.4	
おろし生姜	0.02	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草のじゃこ和え		
ほうれん草	15	
もやし	25	
人参	8	
しらす干し	1.5	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
白菜	10	
しめじ	4	
玉ねぎ	10	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計	
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	りんご
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦つなぎ×は、肉団子無し
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
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) 植物油なたね油
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・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 しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 じゃがいもでん粉
緑豆
いわし・食塩 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
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
白菜(L6玉)/Kg
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 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) 大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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	
<主菜>アジの旨煮		
アジ	40	
おろし生姜	0.4	
ウスターソース	1.5	大豆・りんご
砂糖	1.5	
醤油	1.1	小麦・大豆
酒	0.75	
水	7.5	
	料理合計	
<副菜>ひじきサラダ		
芽ひじき	2.5	
人参	8	
水	10	
だし	0.14	さば
砂糖	0.6	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.6	
インゲン	3	
マヨネーズ	5	卵・大豆
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
かぼちゃ	15	
白菜	10	
しめじ	4	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	バナナ
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し

→バナナ×は、バナナなし
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
にしまあじ
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
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
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
ひじき ほしひじき
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・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
さやいんげん
食用植物油・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
かぼちゃ(5玉)/Kg
白菜(L6玉)/Kg
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
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<主菜>かぼちゃサンドフライ		
かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉
油	6	
料理合計		
<副菜>コーンサラダ		
コーン	20	
胡瓜	10	
人参	10	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	15	
キャベツ	10	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→小麦パン×乳パン×はパン無し
 ≪代替持参≫

→小麦パン×乳つなぎ×は
 フライ無し

≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
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
かぼちゃ（33.5）・パン粉生（10.4）・でんぷん（7.0）・豚肉（6.6）・パン粉乾（6.2）・玉葱（3.4）・砂糖（3.1）・ラード（1.9）・水あめ（1.2）・キャッサバ（1.0）・ウスターソース（0.6）・大豆たん白（0.4）
植物油なたね油
とうもろこし きゅうり（AS）/Kg
レモン・醸造酢・香料 米・アルコール・酒粕
食塩 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
だいこん（葉なし）/kg キャベツ（L8玉）/Kg 湯通し塩蔵わかめ
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（アミン酸等）・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） 大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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		
<主菜>家常豆腐 (ジャーツァンドウフ) ※豚肉と厚揚げの中華風味噌炒め		
豚肉	10	豚肉
豚肉	10	豚肉
厚揚げ	30	大豆
人参	15	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.2	
ピーマン	5	
おろし生姜	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
テンメンジャン	1	小麦・大豆・ごま
合わせ麦みそ	1	大豆
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
水	40	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>小松菜とキャベツの中華和え		
小松菜	10	
キャベツ	30	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<汁物>ワカメスープ		
わかめ	0.3	
大根	15	
青葱	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→ごま油×は、ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
豚肉ばら 脂身付 大型豚モモ 脂身付生 丸大豆(遺伝子組換えでない)・植物性油脂・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
原木乾しいたけ ピーマン (AM) /Kg
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・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 味噌・砂糖・醤油・植物油脂(原材料の一部に小麦・大豆・ごまを含む) 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・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
じゃがいもでん粉
小松菜 / kg 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・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤 食用なたね油・食用ごま油
湯通し塩蔵わかめ だいこん(葉なし) /kg
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食