

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) ・クロレラエキス (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(1.7)・蜂蜜(1.3)・還元水飴(1.3)・α-キープパウダー(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・アニスシード・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