

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	1.5	
水	110	
カレーフレーク	17.5	
ケチャップ	3	
ウスターソース	3	大豆・りんご
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>		
切干大根	2.5	
ちくわ	7	大豆
胡瓜	8	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
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
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
だいこん
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
きゅうり(AS) / K g 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 食用なたね油・食用ごま油
寒天
ぶどう・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・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
<b>&lt;主食&gt;あずきときのこのおこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	47	
もち米	8	
小豆	5	
うす揚げ	2	大豆
しめじ	4	
干しいたけ	0.3	
醤油	1.9	小麦・大豆
醤油	1.9	小麦・大豆
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.91	さば
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;サケの煮付け</b>		
サケ	40	さけ
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	7.5	
だし	0.11	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜の塩昆布和え</b>		
白菜	30	
小松菜	10	
人参	8	
塩昆布	1.2	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>		
花麩	2	小麦
大根	15	
青葱	3	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	りんご
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
もち米
あずき
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
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
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
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
秋さけ・クロレアエキス・pH調整剤
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
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
小松菜(九州)
昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム
だいこん(2L)/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
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)・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・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
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;揚げ鶏のレモン醤油がらめ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	1.5	小麦
片栗粉	1.5	
油	3	
砂糖	2	
穀物酢	1.2	
醤油	2.4	小麦・大豆
みりん	1.5	
水	10	
レモン果汁	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮豆</b>		
ひじき	2	
水煮大豆	10	大豆
うす揚げ	2	大豆
人参	5	
油	1	
水	15	
だし	0.21	さば
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	0.5	
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
大根	20	
もやし	10	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
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
レモン・醸造酢・香料
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤
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
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
グリーンピース
だいこん（2L）/Kg
緑豆
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・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年1月20日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;豚肉と野菜のケチャップ炒め</b>		
豚肉	20	豚肉
玉ねぎ	30	
キャベツ	35	
人参	15	
ピーマン	5	
油	2	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	小麦・大豆
みりん	2.4	
酒	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;中華ポテト</b>		
さつまいも	30	
油	3	
砂糖	7	
醤油	0.2	小麦・大豆
水	11	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
ほうれん草	15	
うす揚げ	2	大豆
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
大麦
ふた
キャベツ (L 8玉) /Kg
ピーマン (AM) /Kg
植物油なたね油
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・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
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
さつまいも
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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%)
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
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグトマトソース</b>		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉 大豆・鶏肉
油	1	
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
トマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	7	小麦
胡瓜	5	
人参	8	
キャベツ	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
大根	15	
ワカメ	0.2	
コーン	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×はパンなし  
≪代替持参≫

→乳つなぎ×は、ハンバーグなし  
≪代替持参≫

→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
鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
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
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり (A.S) /Kg
キャベツ (L 8玉) /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
食塩
だいこん (2L) /Kg
とうもろこし
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・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
<b>&lt;主菜&gt;麻婆丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	大豆
おろし生姜	0.1	
合ミンチ	20	鶏肉・豚肉
玉ねぎ	20	
人参	10	
干しいたけ	0.3	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3	小麦・大豆
合わせ麦みそ	3.5	大豆
酒	1.5	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	鶏肉
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;じゃが芋の中華サラダ</b>		
じゃが芋	20	
コーン	10	
わかめ	0.5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
キャベツ	15	
もやし	20	
青葱	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.6	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま油×は、ごま油なし

→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
丸大豆・食塩・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・炭酸カルシウム
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
原木乾しいたけ 植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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・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 じゃがいもでん粉
じゃがいも (皮むぎ) / kg とうもろこし 湯通し塩蔵わかめ 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 食用なたね油・食用ごま油
キャベツ (L 8玉) / Kg 緑豆
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
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・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
<b>&lt;主食&gt;洋風そばろ寿司</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
鶏ミンチ	10	鶏肉
干しいたけ	0.5	
人参	10	
油	1	
砂糖	0.8	
醤油	1	小麦・大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	2.5	
水	10	
だし	0.1	さば
胡瓜	5	
ロースハム	5	卵・乳 大豆・豚肉
コーン	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリー洋風煮</b>		
ブロッコリー	30	
人参	10	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	15	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;かき玉汁</b>		
卵	15	卵
しめじ	4	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ミニフィナンシェ</b>		
フィナンシェ	8	小麦・卵・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵つなぎ×乳つなぎ×は、  
ロースハムなし

→卵原型×は、卵なし

→卵菓子×・乳菓子×・ナッツ類×は、  
フィナンシェなし  
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩
鶏肉むね
原木乾しいたけ
人参(2L) / Kg
植物油なたね油
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
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
きゅうり(AS) / Kg
豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na溶液・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料
とうもろこし
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
殻付き卵
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
食塩
マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料(カロチン)・卵白・プラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・カカオペースト・膨張剤・原材料の一部に大豆含む
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・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
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ミンチカツ</b>		
ミンチカツ	60	小麦・乳 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
マロニー	6	
油	0.1	
ブロッコリー	10	
人参	8	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
白菜	20	
玉ねぎ	10	
ほうれん草	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳パン×はパンなし  
《代替持参》

→乳つなぎ×は、ミンチカツなし  
《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
植物性たん白（6.49）・鶏肉（17.27）・たまねぎ（11.1）・豚脂（3.08）・鶏皮（1.23）・ゼラチン（0.31）・パン粉（18.84）・フライミックス粉（6.35）・植物油脂（0.22）・砂糖（1.42）・トマトケチャップ（0.62）・食塩（0.56）・香辛料（0.21）・調味エキス（0.19）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.19）・コウリヤン色素（0.02）・炭酸Ca（0.02）・グアーガム（0.01）・キサンタンガム（0.01）・水（31.86）
植物油なたね油
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
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
白菜（L6玉）/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・のいずれか
麦茶 浸出液



平成29年1月31日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ほうとう風うどん</b>		
うどん	120	小麦
豚肉	15	豚肉
かぼちゃ	18	
大根	20	
干しいたけ	0.5	
ごぼう	5	
青葱	1	
水	90	
だし昆布	0.3	
だし	2.5	さば
合わせ麦みそ	10	大豆
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	1.5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚げ</b>		
ちくわ	26	大豆
小麦粉	3	小麦
あおさのり	0.05	
油	3	
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(みかん)</b>		
みかん	40	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
かぼちゃ
だいこん(2L) / Kg
原木乾しいたけ
ごぼう
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
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
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
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
あおさ
植物油なたね油
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・のいずれか
麦茶 浸出液