

平成29年4月28日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>カレーライス		
	滋賀県産こしひかり	65	
	生姜	0.5	
	おろしにんにく	0.5	
	鶏肉	15	
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	20	
	油	1.5	
	水	120	
	カレーフレーク	20	
	ケチャップ	1	
	ウスターソース	1	大豆
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	はるさめ	5	
	油	0.1	
	胡瓜	5	
	赤パプリカ	3	
	コーン	5	
	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	
	<デザート>りんごかん		
	寒天	0.4	
水	45		
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	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
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・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
鶏肉・もも・むね
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
ぎゅうり（AS） / K g
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
寒天
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

平成29年5月1日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>麦入りごはん		
	滋賀県産こしひかり	55	
	押麦	2	
		料理合計	
	<主菜>豚肉と野菜の味噌炒め		
	豚肉	20	
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	ピーマン	8	
	キャベツ	20	
	油	2	
	合わせ麦みそ	5	大豆
	砂糖	3.6	
	醤油	1.4	小麦・大豆
	みりん	2.4	
	おろし生姜	0.2	
		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	胡瓜	10	
	大根	20	
	ちくわ	5	大豆
	油	0.8	
	砂糖	1	
	醤油	1.5	小麦・大豆
	穀物酢	1	
		料理合計	
	<汁物>わかめスープ		
	わかめ	0.4	
人参	10		
水	120		
鶏がらスープ	2		
	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	大豆	
麦茶	0.5		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
大型豚バラ 脂身付生
ピーマン (AM) /Kg キャベツ (L8玉) /Kg 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 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
きゅうり (AS) /Kg だいごん (2L) /Kg
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちお・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
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 米・アルコール・酒粕
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
かたちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたちいわし：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 濃出液

平成29年5月2日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ツナピラフ		
滋賀県産こしひかり	55	
水	77	
チキンコンソメ	1	小麦・大豆
塩	0.5	
まぐろフレーク	0.42	大豆
人参	8.5	
玉ねぎ	12.7	
グリーンピース	5	
油	2	
	料理合計	
<主菜>鶏肉のから揚げ		
鶏肉	60	
鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	6	
油	6	
	料理合計	
<副菜>チーズサラダ		
チーズ	3	乳
胡瓜	5	
キャベツ	30	
赤パプリカ	3	
マヨネーズ	7	卵・大豆
	料理合計	
<汁物>スープ		
豆腐	10	大豆
もやし	15	
青葱	1.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
	料理合計	
<デザート>オレンジゼリー		
みかんゼリー	80	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦含む調味料×
《代替持参》

→乳製品×・マヨネーズ×はチーズなし
セミセバイタリアン(V998)で和える

→小麦含む調味料×
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

園食

原材料/添加物
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
食塩 きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)
グリーンピース 植物油なたね油
若鶏モモ 皮付
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 植物油なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 きゅうり(AS) / Kg キャベツ(L8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
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 緑豆
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
濃縮温州みかん果汁・砂糖・果糖・増粘多糖類・酸味料・香料・V.C
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 濃出液

平成29年5月8日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

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>ハンバーグ		
ハンバーグ	1	大豆
油	0.5	
ケチャップ	4	
ウスターソース	0.2	大豆
<副菜>フライドポテト		
フライドポテト	45	
塩	0.1	
油	3.5	
<汁物>野菜スープ		
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
人参	7	
水	150	
チキンコンソメ	2	小麦・大豆
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	

→小麦パン・乳パン×は
《代替持参》

→小麦含む調味料×は
《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
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・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
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・たまねぎ・にんじん・にんにく・マッシュルームエキス・りんご等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・発酵調味料・カラメル色素・香辛料抽出物・甘味料（甘草）
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na
食塩
植物油なたね油
キャベツ（L8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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
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
かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたぐちいわし：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 濃出液

平成29年5月9日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>あんかけうどん		
うどん	180	小麦
牛肉	10	
ちくわ	8	大豆
人参	10	
しめじ	5	
青葱	3	
水	180	
昆布つゆ	1	小麦・さば・大豆
だし	2.5	さば
醤油	7.5	小麦・大豆
みりん	4	
塩	0.2	
片栗粉	1	
水	1	
	料理合計	
<副菜>インゲンと白菜のごま和え		
インゲン	8	
白菜	35	
黄パプリカ	3	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
	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>いりこ		
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	

→小麦類・小麦含む調味料×は
 <<代替持参>>

昼食

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
輸入 牛バラ 脂身付き
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
しょうゆ・昆布・かつお節I粒・昆布I粒・しいたけI粒・そうだ節・かつおI粒・煮干I粒・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母I粒・みりん・アルコール・調味料（アミノ酸等）・乳酸
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
食塩
じゃがいもでん粉
さやいんげん
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
オレンジ
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 濃出液

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食> 筍ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
うす揚げ	2	大豆
筍	7	
人参	5	
醤油	1.71	小麦・大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	77	
だし	1.07	さば
	料理合計	
<主菜> 白身魚の磯辺揚げ		
タラ	40	
塩	0.1	
小麦粉	4	小麦
あおさのり	0.1	
油	4.2	
	料理合計	
<副菜> ほうれん草とかまぼこのゆかり和え		
ほうれん草	15	
大根	20	
かまぼこ	3	卵・乳・大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
ゆかり	0.15	
	料理合計	
<汁物> すまし汁		
麩	1	小麦
そうめん	5	小麦
青葱	1.5	
水	120	
だし	1.67	さば
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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦粉×は
 <<代替持参>>

→卵つなぎ・乳つなぎ×は
 かまぼこなし

→小麦類・麩×は
 <<代替持参>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
だけのご・pH調整剤
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
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
すけとうだら
食塩
小麦粉・でん粉・加工でん粉・ベーキングパウダー・着色料(ビタミンB2)
あおさ
植物油なたね油
だいごん(2L) / Kg
魚肉・すけとうだら・魚肉すり身・いとよだい・卵白・食塩・砂糖・植物油・たん白加水分解物・でん粉・植物せんい・加工デンプン・ソルビット・着色料(コチニール)・調味料(アミノ酸等)・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
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
小麦粉・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・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
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし・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 濃出液

平成29年5月15日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

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	55	
押麦	2	
	料理合計	
<主菜>ミートボールのトマトカレースープ風		
チキンボール	40	小麦・大豆
油	0.5	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆
カレーフレーク	1.8	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1.5	
酒	2.5	
水	60	
トマト	8	
片栗粉	2	
水	2	
	料理合計	
<副菜>しらすとキャベツのサラダ		
しらす干し	1	
チーズ	2	乳
キャベツ	20	
胡瓜	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
	料理合計	
<汁物>スープ		
コーン	5	
大根	5	
ほうれん草	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
	料理合計	
	小 計	

→小麦つなぎ・小麦含む調味料×は

<<代替持参>>

→乳製品・マヨネーズ×はチーズなし
セミセバイタリアン(V996)で和える

→小麦含む調味料×は
<<代替持参>>

→牛乳×は牛乳なし

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
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
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
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
トマト・トマトピューレ・クエン酸
じゃがいもでん粉
いわし類の稚魚・食塩 ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 キャベツ（L8玉）/Kg きゅうり（AS）/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
とうもろこし 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

昼食

平成29年5月16日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料

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	
生姜	0.5	
おろしにんにく	0.5	
牛肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	1.5	
水	120	
カレーフレーク	20	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	大豆
	料理合計	
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	7	小麦
胡瓜	7	
コーン	5	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	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	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→小麦類×は <<代替持参>>

→マヨネーズ×はセミセパイタリアン(V996)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
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
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり(AS) / K g
どうもろこし
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
食塩
寒天
ぶどう・レッドグレーブ・コンコードグレーブ・ホワイトグレーブ・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 濃出液

昼食

平成29年5月19日(金)
 いるか幼稚園
 3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>鶏塩ラーメン		
ラーメン	150	小麦・大豆
鶏肉	30	
かまぼこ	5	小麦・卵・大豆
わかめ	0.5	
玉ねぎ	10	
塩ラーメンスープ	20	小麦・大豆・ごま
水	180	
	料理合計	
<副菜>コーンサラダ		
コーン	15	
胡瓜	10	
人参	8	
ブロッコリー	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
	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>いりこ		
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→小麦類・小麦つなぎ・小麦含む調味料×は
 <<代替持参>>

→卵つなぎ×はかまぼこなし

→マヨネーズ×は
 セミセパイトリアン(V996)に変更する

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
スケトウダラスリ身・調整砂糖・じゃがいもでん粉・発酵調味液・凍結卵白・食塩・大豆油・水・リン酸架橋デンプン・酢酸デンプン・調味料製剤・D-ソルビトール・コチニール色素製剤・ポリグルタミン酸・酵素製剤
湯通し塩蔵わかめ
食塩・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
とうもろこし ぎゅうり(AS) / 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
かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし：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 濃出液

昼食

平成29年5月22日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

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>ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・卵・乳・大豆
油	9	
	料理合計	
<副菜>大根とほうれん草の梅風味和え		
大根	30	
ほうれん草	5	
しそねり梅	0.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
	料理合計	
<汁物>スープ		
卵	15	卵
人参	5	
青葱	1.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→小麦パン・卵つなぎ・卵を含む食品・乳つなぎ×は
 <<代替持参>>

→卵原型×は卵なし

→小麦含む調味料×は
 <<代替持参>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
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・豚脂・砂糖・中濃ソース・しょうゆ・食塩・ホークフイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ホークエキス・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・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
植物油なたね油
だいごん（2L）/Kg
梅肉（73.0）・還元水あめ（16.3）・しそエキス（4.0）・澱粉（3.0）・酒精（3.0）・酸味料（0.5）・野菜色素（0.1）・ビタミンB1（0.1）
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
殻付き卵
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

平成29年5月23日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

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>サバの煮付け		
サバ	40	さば
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
おろし生姜	0.1	
	料理合計	
<副菜>白菜と胡瓜のおかか和え		
白菜	40	
胡瓜	10	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	さば
かつお節	0.2	
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	小麦
玉ねぎ	10	
しめじ	5	
水	120	
だし	1.67	さば
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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→さば×は
《代替持参》

→小麦類×は
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
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
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・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
白菜（L6玉）/Kg
きゅうり（AS）/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
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
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%)
バナナ/本
生乳
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくりわし：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

風食

平成29年5月26日(金)
 いるか幼稚園
 3歳以上

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>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	6	
	料理合計	
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	5	
ブロッコリー	5	
人参	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	小麦・大豆
	料理合計	
<汁物>わかめスープ		
ワカメ	0.3	
玉ねぎ	15	
青ねぎ	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	
	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	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦パン・乳つなぎ×は
 <<代替持参>>

→小麦を含む調味料×は
 <<代替持参>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
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
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
青葱 / kg
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
生乳
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし：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

平成29年5月29日(月)
 いるか幼稚園
 3歳以上

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>かぼちゃサンドフライ		
かぼちゃひき肉フライ	60	小麦・大豆
油	6	
	料理合計	
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
胡瓜	5	
黄パプリカ	3	
人参	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	
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	小麦
玉ねぎ	15	
しめじ	5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
	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	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦パン×は
 <<代替持参>>

小麦類×は
 <<代替持参>>

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白 植物油なたね油
だいこん きゅうり (AS) / 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 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
小麦粉・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 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 かたくりいわし・酸化防止剤 (ビタミンE) ・かたくりいわし：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 濃出液

平成29年5月30日(火)
 いるか幼稚園
 3歳以上

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>豆腐チャンプルー		
豚肉	10	
豆腐	50	大豆
玉ねぎ	30	
もやし	15	
干しいたけ	0.5	
生姜	0.1	
油	3	
醤油	3	小麦・大豆
砂糖	2	
鶏がらスープ	0.6	
酒	1	
塩	0.1	
卵	12	卵
油	1	
調合ごま油	0.1	ごま
	料理合計	
<副菜>平天とチンゲンサイの和え物		
小松菜	35	
さつま揚げ	5	大豆
醤油	0.6	小麦・大豆
みりん	0.2	
水	3	
だし	0.08	さば
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
さつま芋	20	
白菜	10	
青葱	1.5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ味噌	7	大豆
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→卵原型×は卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
豚肉
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
緑豆
原木乾しいたけ
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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・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
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
殻付き卵
植物油なたね油
食用なたね油・食用ごま油
小松菜(九州)
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸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
さつま芋/Kg
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
かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたぐちいわし：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