

原材料資料

平成29年6月2日（金）

いるか幼稚園

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	32	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	
生姜	0.04	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>ほうれん草のしらす和え		
ほうれん草	25	
人参	8	
しらす干し	2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	さば
料理合計		
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	小麦
青葱	1.5	
玉ねぎ	15	
水	120	
だし	1.67	さば
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
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》

→小麦麺×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
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・酸化防止剤・PH調整剤 じゃがいもでん粉
いわし類の稚魚・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
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
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%)
生乳 かたうちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたうちいわし：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

原材料資料

平成29年6月5日(月)

いるか幼稚園

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	25	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	40	
人参	8	
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	35	
ちくわ	5	大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
だし	0.08	さば
水	6	
かつお節	0.1	
料理合計		
<汁物>たまごスープ		
卵	15	卵
ワカメ	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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵×は卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
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・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
だいこん(2L) / Kg
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
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
殻付き卵
湯戻し塩蔵わかめ
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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

平成29年6月6日(火)

いるか幼稚園

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	150	小麦・大豆
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
しめじ	5	
青ねぎ	2	
油	1.5	
塩	0.1	
ワンタン	16	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
油	1.6	
醤油ラーメンスープ	20	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉
水	180	
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	
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	45	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→小麦麺・小麦料理×は
《代替持参》

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
青葱 / kg
植物油なたね油
食塩
小麦粉・豚肉・キャベツ・豚脂・たまねぎ・ごま油・日本酒・でん粉 (コーン)・食塩・しょうが・チキンエキス・オイスターソース・香辛料・砂糖・大豆粉・加工でん粉 (タピオカ)・調味料 (アミノ酸等)・水
植物油なたね油
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし (いわし煮干・さば節・かつお節)・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水
食用ごま油・食用なたね油
チンゲン菜 (L) /Kg
緑豆
ごま
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
食用ごま油・食用なたね油
食塩
バナナ/本
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

原材料資料

平成29年6月9日(金)

いるか幼稚園

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	
生姜	1	
おろしにんにく	1	
豚肉	15	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	大豆・りんご
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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→マヨネーズ×はセミセパイタリアン (V996) で和える

→乳酸菌飲料×はとうぶつえんゼリー2個

→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 ふた
じゃがいも(皮むき) / k g 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 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
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

原材料資料

平成29年6月12日(月)

いるか幼稚園

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>サケの塩こうじ揚げ		
サケ	40	さけ
塩こうじ	3	
小麦粉	6	小麦
油	6	
	料理合計	
<副菜>小松菜とキャベツのごま和え		
小松菜	10	
キャベツ	20	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	さば
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
うす揚げ	2	大豆
大根	20	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	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	

→小麦粉×は
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
秋さけ・クロレラエキス・pH調整剤 米こうじ・食塩・酒精・水 小麦粉 植物油なたね油
小松菜(九州) キャベツ(L8玉) /Kg ごま ごま 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
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 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 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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

平成29年6月16日(金)

いるか幼稚園

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>シューシー (沖縄風おこわ)		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
豚肉	10	豚肉
ごま油	1	ごま
人参	5	
ひじき	1	
青葱	1.5	
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	0.08	さば
料理合計		
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
片栗粉	6	
鶏がらスープ		
油	6	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	10	小麦
チーズ	5	乳
グリーンピース	3	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>汁ピーフン		
ピーフン	7	
ワカメ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ		
油	2.4	鶏肉
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		
ミニフィナンシェ		
フィナンシェ	8	小麦・卵・乳・大豆
料理合計		
小 計		

→小麦麺×は
《代替持参》

→マヨネーズ×はセミセパイタリアン
(V996) で和える

→牛乳×は牛乳なし

→小麦菓子・卵菓子・
乳菓子・ナッツ類×は
どうぶつえんゼリー2個

原材料/添加物
もち米
ぶた
食用ごま油・食用なたね油
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
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
若鶏モモ 皮付
じゃがいもでん粉
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
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
グリーンピース
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
うるち米
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
マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油・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・ブドウ糖・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

昼食

原材料資料

平成29年6月19日(月)

いるか幼稚園

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>ほうれん草とキャベツのしらす和え		
ほうれん草	10	
キャベツ	35	
しらす干し	2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	さば
料理合計		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.2	
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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→小麦パン・乳パン×は
《代替持参》

→小麦パン・乳つなぎ×は
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

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
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クリーミングパウダー・ホワイトペッパー・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
キャベツ（L8玉）/Kg いわし類の稚魚・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
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
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

原材料資料

平成29年6月20日(火)

いるか幼稚園

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>白身魚の唐揚げ		
タラ	40	
醤油	1.99	小麦・大豆
酒	0.5	
生姜	0.2	
片栗粉	4	
油	4	
	料理合計	
<副菜>春雨サラダ		
春雨	5	
油	0.1	
赤パプリカ	3	
胡瓜	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
	料理合計	
<汁物>すまし汁		
小松菜	10	
えのきだけ	4	
人参	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	

→マヨネーズ×はセミセパイタリアン (V996) で和える

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
すけとうだら 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・たんばく加水分解物(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・PH調整剤 じゃがいもでん粉 植物油なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 植物油なたね油
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
小松菜(九州) えのきだけ (A) (100g) /P
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 浸出液

昼食

原材料資料

平成29年6月23日(金)

いるか幼稚園

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	20	卵
塩	0.05	
油	0.5	
ウインナー	5	牛肉・大豆・豚肉
人参	5	
玉ねぎ	15	
青葱	3	
油	5.5	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
ごま油	1	ごま
料理合計		
<副菜>春巻		
ミニ春巻	35	小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
油	5	
料理合計		
<副菜>白菜のさっぱり和え		
白菜	35	
胡瓜	3	
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>ワカメスープ		
大根	15	
ワカメ	0.4	
水	120	
鶏がらスープ	2.4	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
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×は卵なし

→小麦料理×は
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
殻付き卵
食塩
植物油なたね油
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
植物油なたね油
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
食用ごま油・食用なたね油
野菜・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油・大豆油・ごま油・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・しいたけ・きくらげ・砂糖・でん粉・食塩・ボークパイヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醤・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)・水
植物油なたね油
白菜(L6玉) / Kg
きゅうり(AS) / 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
だいこん(2L) / 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
オレンジ
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

原材料資料

平成29年6月27日(火)

いるか幼稚園

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>チーズはんぺんフライ		
チーズはんぺんフライ	50	小麦・卵・乳・大豆・やまいも
油	5	
	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		
キャベツ	15	
じゃが芋	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	45	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	

→小麦パン・小麦つなぎ・卵つなぎ
・乳製品・やまいも×は

《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
いとよりだい すり身・卵白・砂糖・食塩・みりん・大豆油・食物繊維・やまいも・加工デンプン・グァーガム・アラビアガム・調味料(アミノ酸)・水・パン粉・チーズスプレッド・加工でん粉・小麦粉・コーンスターチ・小麦たん白・食塩・ベーキングパウダー・グァーガム・香辛料抽出物・調味料(アミノ酸)・水
植物油なたね油
どうもろこし 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
オリーブ油
キャベツ(L8玉) / Kg じゃがいも(皮むき) / 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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

平成29年6月30日(金)

いるか幼稚園

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<主菜>豚肉と厚揚げの味噌炒め		
豚肉	20	
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	
生姜	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
合わせ麦みそ	2	大豆
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	
水	40	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ちくわのごま揚げ		
ちくわ	40	大豆
小麦粉	6	小麦
黒ごま	0.5	
油	6	
料理合計		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.2	
大根	18	
青葱	1.5	
水	120	
鶏がらスープ	2	
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		

→小麦粉×は
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
ぶた
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・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
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
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
黒ごま
植物油なたね油
だいこん(2L) /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

原材料資料

平成29年7月3日(月)

いるか幼稚園

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	
錦糸卵	10	小麦・卵
人参	10	
干しいたけ	2	
水	25	
だし	0.35	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦
醤油	1.2	小麦
みりん	3	
オクラ	5	
水	10	
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	小麦
油	7.5	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	30	
ほうれん草	5	
醤油	1	小麦
砂糖	0.3	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>天の川にゅうめん		
そうめん	6	小麦
しそそうめん	3	小麦
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	小麦
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>お星さまキラキラゼリー		
お星さまキラキラゼリー	40	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵×は卵なし

→小麦パン・小麦つなぎ×は
《代替持参》

→小麦麺×は
《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
鶏卵・植物油・砂糖・粉末脱脂大豆・食塩・かつお節エキス・水・加工デンプン・着色料・水
原木乾しいたけ
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
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
オクラ（大）（AL）（90g）/P
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
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油・砂糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・食塩・香辛料・水
植物油なたね油
キャベツ（L8玉）/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
小麦粉・赤しそ・食塩・コチニール色素・香料・しそ梅酢
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
水あめ・砂糖・黄桃シラップ漬け・ぶどう糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・こんにゃく・なつみかん果汁（濃縮）・水（果汁還元用）・シラップ・水・ゲル化剤・酸味料・乳酸カルシウム・香料・クエン酸第一鉄ナトリウム・クチナシ黄色素
生乳100%
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

原材料資料

平成29年7月4日(火)

いるか幼稚園

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>ハンバーグ野菜トマトソース		
ハンバーグ	60	
水	30	
チキンコンソメ	0.4	小麦
油	1	
茄子	5	
ピーマン	5	
トマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	小麦
胡瓜	4	
人参	5	
玉ねぎ	10	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	20	
コーン	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦
料理合計		
<デザート>桃ゼリー		
ももゼリー	50	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→小麦×は
《代替持参》

→マヨネーズ×はセミセパイタリアン
(V996)で和える

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
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・植物油脂・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)
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
植物油なたね油
なす (AM) /Kg
ピーマン (AM) /Kg
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 (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
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
もも果汁・果肉・砂糖・果糖・ゲル化剤 (増粘多糖類)・ビタミンC・香料・酸味料
生乳100%
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