

平成30年4月27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	
昼食	<主食>カレーライス			
	滋賀県産こしひかり	65		
	牛肉	15		
	玉ねぎ	30		
	人参	15		
	じゃが芋	15		
	油	2		
	水	120		
	おろし生姜	0.5		
	おろしにんにく	0.5		
	カレーフレーク	20		
	ケチャップ	1		
	ウスターソース	1		
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	はるさめ	4.5		
	油	0.1		
	コーン	5		
	いんげん	5		
	青じそドレッシング	5	小麦	
	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			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

→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) / kg 植物油なたね油
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤 にんにく・pH調整剤
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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖) 原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 植物油なたね油 とうもろこし さやいんげん 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
海藻(紅藻類)
ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・香料
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

平成30年5月1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
昼食	<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
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>キャベツの塩昆布ナムル		
	いんげん	8	
	人参	8	
	キャベツ	30	
	塩昆布	1.8	小麦
	白ごま	1	ごま
	調合ごま油	1	ごま
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	小松菜	7	
	大根	15	
	水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦	
	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		

→小麦パン類×・乳を含むパン×・乳つなぎ×は
<<<代替持参>>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・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
さやいんげん
キャベツ (L 8玉) /Kg
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)
ごま
食用なたね油・食用ごま油
小松菜(九州)
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
麦茶 浸出液

平成30年5月7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>和風あんかけ丼			
	滋賀県産こしひかり	65		
	牛肉	12.5		
	玉ねぎ	25		
	人参	10		
	キャベツ	40		
	油	1.5		
	水	50		
	だし	0.7	さば	
	砂糖	2.5		
	醤油	5	小麦	
	みりん	2.5		
	酒	2.5		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草のごま和え			
	ほうれん草	35		
	白ごま	0.5	ごま	
	白ごま	0.5	ごま	
	醤油	1.2	小麦	
	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	3			
ワカメ	0.4			
水	120			
だし	1.67	さば		
合わせ麦みそ	7			
	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			

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
キャベツ(L8玉) /Kg 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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵 素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬铃薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬铃薯澱 粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもでん粉
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
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

平成30年5月8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	
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
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>ミックスサラダ		
きゅうり	10	
大根	15	
ちくわ		5
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦
穀物酢	1	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
白菜	20	
しめじ	5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×は卵なし

→牛乳×は牛乳なし

昼食

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・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
海水
殻付き卵
植物油なたね油
食用なたね油・食用ごま油
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (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
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
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%)
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

平成30年5月11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>ミートボールのトマトカレースープ煮		
チキンボール	40	小麦
玉ねぎ	10	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.2	小麦
料理合計		
カレーフレーク	1.8	
醤油	1	小麦
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	
きゅうり	8	
マヨネーズ	5	卵
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	5	
小松菜	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦
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		

→小麦パン類×は
<<<代替持参>>>

→乳製品×・マヨネーズ×は
チーズ・マヨネーズなしで、セミセパ
イタリアンで和える

→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
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
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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・糖類（水あめ・ぶどう糖）・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物
海水
とうもろこし
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）・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）・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30年5月14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> 筍ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
うす揚げ	2	
筍	7	
人参	5	
醤油	1.71	小麦
醤油	1.7	小麦
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> 小松菜とかまぼこのゆかり和え		
小松菜	10	
大根	25	
かまぼこ	3	卵・乳
醤油	1	小麦
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		
ワカメ	0.4	
玉ねぎ	15	
青葱	1.5	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦
塩	0.5	
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		

→小麦天ぷら×は
<<<代替持参>>>

→卵つなぎ×・乳つなぎ×は
かまぼこなし

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 たけのこ・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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵 素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱 粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・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
すけとうだら 海水 小麦粉 あおさ 植物油なたね油
小松菜(九州) だいこん(2L)/Kg
魚肉・すけとうだら・魚肉すり身・いとよりだい・卵白・食塩・砂糖・植物油・たんぱく加水分解物・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
青葱
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 海水
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30年5月15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
昼食	<主食>鶏塩ラーメン		
	ラーメン	150	小麦
	鶏肉	30	
	人参	5	
	白菜	20	
	玉ねぎ	10	
	塩ラーメンスープ	20	小麦・ごま
	水	180	
		料理合計	
	<副菜>コーンサラダ		
	コーン	13	
	きゅうり	12	
	ブロッコリー	8	
	青じそドレッシング	7	小麦
	塩	0.1	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	46	
	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		

→小麦麺類×は
<<<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
白菜(L6玉) / Kg
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 きゅうり(AS) / Kg
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 海水
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

平成30年5月18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>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
塩	0.5	
まぐろフレーク	0.42	
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
キャベツ	30	
赤パプリカ	3	
マヨネーズ	6	卵
料理合計		
<汁物>スープ		
豆腐	20	
青葱	1.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦
料理合計		
ミニフィナンシェ		
フィナンシェ	8	小麦・卵・乳
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		

昼食

→乳製品×・マヨネーズ×は
チーズを抜いて青じそドレッシングで和える

→小麦菓子×・卵菓子×・乳菓子×・ナッツ類×は
どうぶつえんゼリーを2個つける

→牛乳×は牛乳なし

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
海水
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
キャベツ（L8玉）/Kg
食用植物油脂・糖類（水あめ・ぶどう糖）・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料（アミノ酸）・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・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
青葱
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
卵白・マーガリン・グラニュー凍・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料（カロテン）
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30年5月21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	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
	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	
	きゅうり	10	
	醤油	1.2	小麦
	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		
	うす揚げ	3	
	玉ねぎ	10	
	しめじ	5	
水	120		
だし	1.67	さば	
合わせ麦みそ	7		
	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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
たいせいようさば
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・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 しょうが・酸化防止剤(V. C)・pH調整剤
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
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%)
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30年5月22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>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳
料理合計		
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
チキンコンソメ	0.4	小麦
水	40	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	小麦
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>ウインナーと野菜のソテー		
ウインナー	5	
じゃが芋	15	
玉ねぎ	10	
人参	5	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	小麦
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	5	
小松菜	15	
水	150	
チキンコンソメ	2	小麦
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46	
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		

→小麦パン類×・乳を含むパン×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
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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
植物油なたね油
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもでん粉
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
じゃがいも（皮むぎ）/kg
人参（2L）/Kg
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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
とうもろこし 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）・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
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

昼食

平成30年5月25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	
昼食	<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>豚肉と野菜の五目炒め			
	豚肉	25		
	玉ねぎ	35		
	人参	20		
	ピーマン	4		
	キャベツ	20		
	油	3		
	砂糖	1.5		
	醤油	5	小麦	
	みりん	0.5		
	酒	1		
		料理合計		
	<主菜>ちくわの照り煮			
	ちくわ	26		
	油	0.35		
	砂糖	0.33		
	醤油	0.6	小麦	
	みりん	0.2		
	水	2		
		料理合計		
	<汁物>わかめスープ			
	ワカメ	0.4		
	青ねぎ	2		
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		
いりこ	1			
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
豚肉
ピーマン (AM) /Kg
キャベツ (L8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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵
素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱
粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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
植物油なたね油
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
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・たんぱく加水分解物・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

平成30年5月28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
油	9	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
いんげん	5	
人参	3	
まぐろフレーク	3	
醤油	1.5	小麦
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>スープ		
卵	15	卵
玉ねぎ	5	
青葱	1.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→小麦パン類×・卵を含む食品×・
乳を含むパン×・乳つなぎ×は
<<<代替持参>>>

→卵原型×は卵なし

→牛乳×は牛乳なし

昼食

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・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・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
だいこん
さやいんげん
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料（アミノ酸） 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
殻付き卵
青葱
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
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

平成30年5月29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>きつねうどん		
うどん	140	小麦
味付け揚げ	28	小麦
かまぼこ	5	卵・乳
青葱	1.5	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	さば
醤油	6	小麦
みりん	3	
塩	0.15	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草のそぼろ炒め		
合ミンチ	10	
ほうれん草	10	
もやし	20	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	小麦
みりん	0.5	
酒	0.5	
水	5	
だし	0.07	さば
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46	
	料理合計	
<その他>いりこ		
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→小麦麺類×は
<<<代替持参>>>

→卵つなぎ×・乳つなぎ×はかまぼこなし

昼食

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む
魚肉・すけとうだら・魚肉すり身・いとよりだい・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・加工テンブシ・ソルビット・着色料（コチニール）・調味料（アミノ酸等）・水
青葱
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
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
海水
鶏肉・豚肉
緑豆
植物油なたね油
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・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
バナナ/本
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