

平成30年6月1日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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
油	0.8	
水	10	
だし	0.17	
砂糖	0.45	
醤油	1	小麦
みりん	0.4	
生姜	0.04	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>小松菜のじゃこ和え		
小松菜	35	
人参	5	
しらす干し	2	
醤油	1.2	小麦
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
豆腐	20	
青葱	1.5	
水	120	
だし	1.67	
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		

→小麦パン類×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・加工テンブシ・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
小松菜(九州)
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
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
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・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年6月4日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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>牛肉と厚揚げの煮物		
牛肉	15	
絹厚揚げ	30	
筍	10	
人参	15	
玉ねぎ	15	
水	50	
かつおだし	0.7	
砂糖	3	
醤油	4.5	小麦
みりん	1.5	
料理合計		
酒		
	1.5	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
ちくわ	26	
小麦粉	3	小麦
あおさのり	0.05	
油	3	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
うす揚げ	2	
大根	20	
水	120	
だし	1.67	
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		

→小麦天ぷら×は
《《代替持参》》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
輸入 牛バラ 脂身付き
豆乳・でん粉・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
たけのこ・pH調整剤
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
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
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
小麦粉
あおさ
植物油なたね油
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・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年6月5日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>醤油ラーメン		
ラーメン	130	小麦
豚肉	20	
玉ねぎ	35	
しめじ	10	
青葱	3	
油	1.5	
塩	0.1	
油	1.6	
醤油ラーメンスープ	20	小麦
水	180	
ごま油	0.3	
料理合計		
<副菜>ナムル		
ほうれん草	10	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	
醤油	1.3	小麦
醤油	0.3	小麦
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	
塩	0.1	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	45	
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》》

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
豚肉
青葱
植物油なたね油
海水
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
ほうれんそう
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
海水
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年6月8日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ジュースー (沖縄風おこわ)		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	9	
豚肉	10	
ごま油	1	
人参	5	
青葱	1.5	
醤油	1.9	小麦
醤油	1.9	小麦
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.08	
料理合計		
<主菜>鶏肉のから揚げ		
鶏肉	60	
醤油	2	小麦
酒	0.5	
しょうが	0.2	
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	14	小麦
コーン	5	
グリーンピース	3	
マヨネーズ	7	卵
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	2.4	
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		
<デザート>みかんゼリー		
果肉入りみかんゼリー	50	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→小麦麺類×は
《《代替持参》》

→マヨネーズ×は
青じそドレッシングで和える

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
精白米
ぶた
食用ごま油・食用なたね油
青葱
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
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
若鶏モモ 皮付
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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
とうもろこし
グリーンピース
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
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・食塩
麦茶 浸出液
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)・みかん缶詰・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・※みかん果肉:神奈川県

昼食

平成30年6月12日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

	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>サバの味噌煮		
	サバ	40	
	赤味噌	4	
	砂糖	3	
	醤油	1.2	小麦
	みりん	2	
	酒	1	
	しょうが	0.2	
	水	30	
		料理合計	
	<副菜>キャベツの塩昆布和え		
	キャベツ	35	
	人参	7	
	塩昆布	1	小麦
		料理合計	
	<汁物>すまし汁		
	小松菜	10	
	大根	10	
	水	120	
だし	1.67		
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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
たいせいようさば 大豆・米・食塩・酒精
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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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)
小松菜(九州) 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 海水
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

平成30年6月15日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
ケチャップ	1	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
カレーフレーク	20	
料理合計		
<副菜>ツナと胡瓜のサラダ		
まぐろフレーク	5	
きゅうり	20	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵
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
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		

原材料/添加物
ぶた
じゃがいも (皮むぎ) / 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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコルビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・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 (グァー) ・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
でんぷん・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) / kg とうもろこし 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
海藻 (紅藻類)
砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

→マヨネーズ×は青じそドレッシングで和える

→乳製品×はミニゼリー2個つける

→牛乳×は牛乳なし

昼食

平成30年6月18日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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>野菜コロッケ		
野菜コロッケ	60	小麦・乳
油	6	
料理合計		
<副菜>卵と野菜のソテー		
卵	15	卵
小松菜	10	
玉ねぎ	10	
人参	5	
油	2	
チキンコンソメ	0.2	小麦
料理合計		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.5	
しめじ	10	
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×は
《《《代替持参》》》

→小麦パン類×・乳つなぎ×は
《《《代替持参》》》

→卵原型×は卵なし

→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・クレーミングパウダー・ホワイトペッパー・パン粉（生・乾燥）・小麦粉・キャノーラ油・グアーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
殻付き卵 小松菜(九州)
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（アミノ酸等）・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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年6月19日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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>豚肉のケチャップ炒め		
豚肉	40	
玉ねぎ	20	
ピーマン	8	
もやし	20	
油	2.5	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	小麦
みりん	2.4	
	料理合計	
<副菜>コーンサラダ		
コーン	20	
きゅうり	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
オリーブ油	0.5	
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
うす揚げ	2	
ほうれん草	15	
水	120	
だし	1.67	
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
豚肉
ピーマン (AM) /K g
緑豆
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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
とうもろこし
きゅうり (AS) /K g
レモン・醸造酢・香料
米・アルコール・酒粕
海水
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
オリーブ油
丸大豆・揚げ油 (植物油脂) ・豆腐用凝固剤
ほうれんそう
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・食塩
麦茶 浸出液

平成30年6月22日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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	
卵	15	卵
塩	0.05	
油	0.5	
ウインナー	5	
玉ねぎ	20	
青葱	3	
油	5.5	
鶏がらスープ	1.5	
ごま油	1	
料理合計		
<副菜>春巻		
ミニ春巻	35	小麦・えび
油	5	
料理合計		
<副菜>白菜のさっぱり和え		
白菜	35	
いんげん	3	
人参	5	
穀物酢	1.6	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦
醤油	0.4	小麦
みりん	0.5	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
小松菜	10	
豆腐	10	
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		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
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
卵
海水
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
青葱
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・ポークブイヨン・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
さやいんげん
人参 (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
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
小松菜(九州)
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
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・食塩
麦茶 浸出液
オレンジ

昼食

平成30年6月25日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

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>あじの唐揚げ		
アジ	40	
醤油	1.99	小麦
酒	0.5	
生姜	0.2	
片栗粉	8	
油	4	
料理合計		
<副菜>キャベツとオクラの中華和え		
キャベツ	30	
オクラ	10	
醤油	1	小麦
みりん	0.3	
水	6	
鶏がらスープ	0.1	
ごま油	0.1	
料理合計		
<汁物>ワカメスープ		
ワカメ	0.4	
しめじ	10	
水	120	
鶏がらスープ	2.4	
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
にしまあじ
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
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
キャベツ (L 8玉) /Kg
おくら
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・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
食用ごま油・食用なたね油
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・食塩
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料 (追加情報)

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>厚揚げと豚肉のみそ炒め		
豚肉	10	
豚肉	10	
絹厚揚げ	35	
人参	15	
玉ねぎ	30	
干しいたけ	0.2	
ピーマン	5	
しょうが	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦
テンメシジャン	1	小麦
合わせ麦みそ	1	
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>春雨サラダ		
はるさめ	7	
油	0.1	
きゅうり	5	
人参	5	
コーン	5	
ノイリト レックグ 青じそ	5	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
えのきだけ	10	
ほうれん草	12	
水	120	
だし	1.67	
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		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	45	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
豚肉ばら 脂身付 豚肉 豆乳・でん粉・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ ピーマン (AM) /Kg しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-ア ルコルビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・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 (なたね油・ごま油)・(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%)
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
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
じゃがいもでん粉
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 人参 (2L) /Kg とうもろこし 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず)
えのきだけ (A) (100g) /P ほうれんそう
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・食塩 麦茶 浸出液
バナナ/本

平成30年6月29日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料 (追加情報)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>鶏中華丼		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏肉	20	
白菜	40	
玉ねぎ	20	
人参	10	
いんげん	5	
油	2	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	
醤油	2	小麦
塩	0.3	
片栗粉	3	
水	3	
料理合計		
<副菜>小松菜とちくわのおかか和え		
小松菜	35	
ちくわ	5	
醤油	1.2	小麦
みりん	0.4	
だし	0.08	
水	6	
かつお節	0.1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
豆腐	15	
ワカメ	0.5	
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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
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		
小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね 白菜 (L6玉) /Kg
さやいんげん 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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 海水 じゃがいもでん粉
小松菜(九州) 魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)・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
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
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・食塩 麦茶 浸出液
オレンジ

昼食