

平成30年9月7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>チキンカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
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>切干大根サラダ		
切干大根	2.5	
ちくわ	12	
ほうれん草	8	
コーン	6	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
精白米
モモ 皮つき
じゃがいも(皮むき) / kg
植物油なたね油
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
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
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
だいこん
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
ほうれんそう
とうもろこし
脱脂加工大豆・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
海藻(紅藻類)
りんご
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月10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>トウモロコシごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
コーン	10	
塩	0.2	
酒	5	
料理合計		
<主菜>鶏の竜田揚げ		
鶏肉	60	
砂糖	2.25	
醤油	0.9	
酒	0.6	
しょうが	0.15	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>キャベツの酢の物		
キャベツ	30	
人参	6	
ワカメ	0.2	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
うす揚げ	2	
小松菜	12	
水	120	
だし	0.6	
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
とうもろこし
食塩
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
若鶏モモ 皮付
脱脂加工大豆・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・レモンガラス香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
小松菜(九州)
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9月11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>豚肉うどん			
	うどん	150		
	豚肉	20		
	えのきだけ	5		
	人参	10		
	青葱	3		
	水	75		
	だし昆布	0.3		
	だし	2		
	醤油	6		
	みりん	3		
	塩	0.15		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの天ぷら			
	ちくわ	26		
	小麦粉	4		
	塩	0.08		
	油	4		
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ	47			
	料理合計			
<その他>いりこ				
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
えのきだけ(A)(100g)/P
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・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
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
食塩
植物油なたね油
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月14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>サバの甘辛煮		
	サバ	40	
	水	15	
	だし	0.21	
	砂糖	1.25	
	醤油	2.5	
	みりん	1.5	
	酒	1.25	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーのごま和え		
	ブロッコリー	30	
	人参	8	
	白ごま	0.5	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	6	
	だし	0.08	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
小松菜	10		
豆腐	10		
水	120		
だし	0.6		
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
大西洋さば
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・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
ごま
脱脂加工大豆・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
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
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9月18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>ハムカツ		
	ハムカツ	60	
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草のサラダ		
	ほうれん草	8	
	キャベツ	28	
	人参	5	
	青じそドレッシング	6	
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	ワカメ	0.5	
	玉ねぎ	10	
	コーン	3	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(なし)			
梨	25		
	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
チョップドハム・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・水
植物油なたね油
ほうれんそう
キャベツ(L8玉) / 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
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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
梨(AL) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月21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>スパゲティミートソース		
スパゲティ	50	
オリーブ油	0.9	
合ミンチ	12	
玉ねぎ	20	
人参	12	
大豆ミンチ	4	
油	2	
赤ワイン風調味料	2	
ケチャップ	16	
ウスターソース	6	
醤油	1.25	
砂糖	0.3	
塩	0.05	
水	20	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
<副菜>ころころお豆のサラダ		
水煮大豆	23	
チーズ	3	乳
ちくわ	5	
きゅうり	7	
青じそドレッシング	7	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	12	
しめじ	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
ペアクリームワッフル		
ペアクリームワッフル	24	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		

→乳製品×はチーズなし

→卵菓子・乳菓子・乳製品×はミニゼリーを2個つける

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
オリーブ油
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油
植物油なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
<small>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</small>
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
パセリ
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
<small>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</small>
きゅうり(AS) / Kg
<small>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</small>
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
(加工部の部)鶏卵(22.9)・小麦粉(13.02)・砂糖(10.1)・還元水あめ(8.23)・パーム油(1.22)・大豆油(0.12)・菜種油(0.09)・卵白(2.22)・でん粉(1.33)・膨張剤(0.27)・乳製品(0.15)・乳化剤・香料・着色料(カラメル)・水(8.79)・(クリーム部の部)ファットスプレッド(7.85)・水あめ(5.11)・マーガリン(1.77)・砂糖(1.7)・でん粉(1.35)・乳製品(1.06)・デキストリン(0.79)・卵黄(0.50)・植物油(0.4)・洋酒(0.05)・乳酸Ca・香料・安定剤・着色料(加工部・V.B2)・水(10.98)
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年9月25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	乳
料理合計		
<主菜>ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ	60	
チキンコンソメ	0.4	
水	40	
油	1	
玉ねぎ	10	
赤ワイン風調味料	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
デミグラスソース	2	乳
ケチャップ	1	
水	10	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	7	
いんげん	9	
人参	7	
コーン	6	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	10	
じゃが芋	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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		

→乳を含むパン×は
<<<代替持参>>>

→乳調味料×はデミグラスソースなし。
トマトケチャップをかける。

→マヨネーズ×はマヨネーズなし。
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
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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
植物油なたね油
赤ワイン（加塩）・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 トマト・食塩
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
デュラム小麦のセモリナ さやいんげん
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 食塩
ほうれんそう 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
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年9月28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>牛肉と大根のごま醤油煮		
牛肉	18	
大根	45	
玉ねぎ	25	
人参	15	
水	30	
だし	0.42	
砂糖	1	
醤油	2	
白ごま	2	
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>野菜の菜種和え		
ブロッコリー	10	
キャベツ	21	
卵	12	卵
ごま油	1	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.5	
うす揚げ	2	
水	120	
だし	0.6	
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>いりこ		
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×は卵なし

原材料/添加物
大麦
輸入 牛バラ 脂身付き 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・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 ごま グリーンピース
キャベツ (L 8玉) /Kg 殻付き卵 食用ごま油・食用なたね油 脱脂加工大豆・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
湯通し塩蔵ワカメ (韓国) 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
かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食