

平成30年11月2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>マーマレードチキン		
	鶏肉	60	
	塩	0.1	
	片栗粉	6	
	油	6	
	オレンジマーマレード	3	
	醤油	3	
	みりん	3	
	しょうが	0.2	
		料理合計	
	<副菜>小松菜とコーンの洋風煮浸し		
	小松菜	25	
	玉ねぎ	15	
	コーン	5	
	人参	5	
	醤油	0.8	
	チキンコンソメ	0.4	
	水	20	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	ワカメ	0.5	
	豆腐	12	
	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
若鶏モモ 皮付
食塩
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム
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
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
小松菜(九州)
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
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
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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(国内製造)・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11月6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>高野豆腐のそぼろ丼		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	10	
高野豆腐	5	
大豆ミンチ	6	
玉ねぎ	15	
人参	15	
油	2	
砂糖	3	
醤油	4.5	
酒	1.5	
水	45	
だし	0.63	
いんげん	3	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ウインナーと大根のコンソメ煮		
ウインナー	4	
大根	30	
赤パプリカ	5	
醤油	0.5	
チキンコンソメ	0.15	
水	10	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ほうれん草	10	
さつまいも	10	
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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
脱脂大豆(99.5)・食用植物油脂(0.5)
植物油なたね油
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
さば節(国内製造)・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
さやいんげん
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
だいこん(2L)/Kg
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
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
ほうれんそう
さつまいも/Kg
さば節(国内製造)・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

平成30年11月9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>焼豚チャーハン		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏がらスープ	1	
焼豚	8	
玉ねぎ	20	
油	3	
卵	10	卵
塩	0.1	
油	0.5	
鶏がらスープ	0.5	
調合ごま油	0.5	
料理合計		
<副菜>ちくわと大根の煮物		
ちくわ	5	
大根	30	
人参	10	
グリーンピース	3	
水	15	
だし	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1	
酒	0.5	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
コーン	8	
小松菜	12	
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	
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
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)・pH調整剤
豚肩ロース肉・たれ・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦含む
植物油なたね油
殻付き卵
食塩
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)・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
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
だいこん(2L)/Kg
グリーンピース
さば節(国内製造)・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
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
小松菜(九州)
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)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月12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>ハンバーグきのこソース		
	ハンバーグ	60	
	油	1	
	エリンギ	5	
	しめじ	5	
	油	0.5	
	砂糖	0.5	
	醤油	2	
	みりん	2	
	酒	2	
	水	10	
	片栗粉	0.5	
	水	0.5	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	はるさめ	4.5	
	油	0.1	
	人参	5	
	いんげん	5	
	青じそドレッシング	5	
		料理合計	
	<デザート>揚げポテト		
	さつまいも	30	
	油	3.5	
	塩	0.1	
		料理合計	
<汁物>味噌汁			
うす揚げ	3		
キャベツ	12		
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
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)
植物油なたね油
えりんぎ
植物油なたね油
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
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
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
さつまいも
植物油なたね油
食塩
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
キャベツ(L8玉)/Kg
さば節(国内製造)・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11月13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>豚骨ラーメン			
	中華麺	130		
	豚肉	20		
	玉ねぎ	20		
	ほうれん草	10		
	もやし	10		
	油	2		
	醤油	1		
	鶏がらスープ	0.5		
	塩	0.1		
	豚骨ラーメンスープ	18		
	水	180		
		料理合計		
	<副菜>白菜とわかめの中華和え			
	白菜	45		
	ワカメ	0.2		
	コーン	5		
	醤油	1		
	みりん	0.3		
	鶏がらスープ	0.1		
	水	6		
	調合ごま油	0.1		
		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・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
ほうれん草
緑豆
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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)・pH調整剤
食塩
ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油(動物油脂・しょうゆ)・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタンガム)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・水
白菜(L6玉) / Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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
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・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年11月16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>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>切干大根サラダ		
		切干大根	3	
		赤パプリカ	2	
		いんげん	8	
		まぐろフレーク	3	
		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>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
豚肉
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'-リボヌクレオチドニナトリウム・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・レモンガラス香料・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
青首大根
さやいんげん
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水
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)
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
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年11月19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>スパゲティミートソース		
スパゲティ	45	
オリーブ油	0.9	
合ミンチ	12	
玉ねぎ	20	
人参	12	
大豆ミンチ	3.5	
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>しらすと野菜のサラダ		
しらす干し	1	
キャベツ	38	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵
塩	0.1	
	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	
<汁物>スープ		
小松菜	10	
しめじ	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	

→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
デュラム小麦のセモリナ
オリーブ油
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油脂
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
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
パセリ
いわし類の稚魚・食塩
キャベツ(L8玉) / 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
食塩
オレンジ
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
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月20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>豚肉と根菜の磯煮		
豚肉	15	
豚肉	8	
ごぼう	10	
大根	40	
人参	20	
油	2	
ひじき	1.5	
水	40	
だし	0.56	
砂糖	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1	
いんげん	5	
酒	0.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのツナ和え		
ブロッコリー	15	
もやし	30	
まぐろフレーク	5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<汁物>かき玉汁		
卵	8	卵
ワカメ	0.2	
青葱	3	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
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		

→卵原型×は卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
豚肉 大型豚モモ 脂身付生
だいこん(2L) /Kg
植物油なたね油
さば節(国内製造)・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
さやいんげん
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
緑豆
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水 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(国内製造)・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
殻付き卵 湯通し塩蔵ワカメ(韓国) 青葱
さば節(国内製造)・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 食塩
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

平成30年11月26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>コーンピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	
塩	0.5	
玉ねぎ	10	
コーン	15	
油	1	
チキンコンソメ	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<主菜>鶏のトマトカレースープ煮		
鶏肉	30	
玉ねぎ	35	
人参	20	
じゃが芋	15	
グリーンピース	3	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
カレーフレーク	3.5	
醤油	2	
みりん	3	
酒	5	
水	120	
トマト	15	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
小松菜	10	
人参	10	
大根	20	
醤油	1.57	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	1	
料理合計		
<フルーツ>フィナンシェ		
フィナンシェ	8	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		

→卵菓子・乳菓子・乳製品・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
食塩
とうもろこし
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
モモ 皮つき
じゃがいも(皮むき) / kg
グリーンピース
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・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
小松菜(九州)
だいこん(2L) / Kg
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
かつお・ふし
卵白・マーガリン・グラニュー糖・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・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月27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>サバの旨煮		
	サバ	40	
	塩	0.2	
	しょうが	0.4	
	ウスターソース	1.5	
	砂糖	1.5	
	醤油	1.1	
	酒	0.75	
	水	7.5	
		料理合計	
	<副菜>昆布と白菜の酢の物		
	きざみ昆布	1	
	白菜	50	
	人参	5	
	穀物酢	3	
	砂糖	2	
	醤油	1	
		料理合計	
	<汁物>すまし汁		
	ワカメ	0.4	
	豆腐	10	
	水	120	
	だし	1.67	
	醤油	1	
塩	0.5		
	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
大麦
たいせいようさば
食塩
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・レモンガラス香料・香辛料抽出物
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
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
北海道産昆布
白菜(L6玉) / Kg
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
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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(国内製造)・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
食塩
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年11月30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>ロールパン		
	ロールパン	40	乳
		料理合計	
	<主菜>かぼちゃ挽肉フライ		
	かぼちゃひき肉フライ	60	
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>卵と野菜のソテー		
	卵	15	卵
	ブロッコリー	10	
	キャベツ	18	
	油	2	
	チキンコンソメ	0.2	
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	ほうれん草	10	
	じゃが芋	5	
	しめじ	5	
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>>

→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
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グ ルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・植物油脂・還元水あ め・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麹・ラック・ 一部に小麦・大豆・豚肉を含む
植物油なたね油
殻付き卵
キャベツ(L8玉)/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
ほうれんそう じゃがいも(皮むぎ)/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