

原材料資料

2019年5月7日(火)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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		
	しょうが	0.5		
	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			
	春雨	3		
	ごま油	0.5		
	さつま揚げ	5		
	ほうれん草	7		
	コーン	8		
	穀物酢	1.35		
	醤油	1.08		
	砂糖	0.72		
	料理合計			
<デザート>ぶどうゼリー				
ぶどうゼリー	30			
	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			
午後おやつ	<デザート>フルーツ白玉			
	白玉粉	10		
	豆腐	13.5		
	パイナップル{缶詰}	12		
	黄桃{缶詰}	12		
	小計			

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
牛肉
じゃがいも
食用なたね油
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・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
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
えんどうでん粉・緑豆でん粉
食用ごま油・食用なたね油
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆ミンチ・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油:菜種油
ほうれんそう
とうもろこし
酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
ぶどう果汁(還元)・水あめ・果糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・グラニュー糖・洋酒・食塩・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
もち米
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
パイナップル・砂糖・クエン酸
黄桃・砂糖・水

原材料資料

2019年5月8日(水)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食> 筍ごはん			
	滋賀県産こしひかり	55		
	うす揚げ	2		
	筍	5		
	人参	5		
	醤油	1.71		
	みりん	1.7		
	酒	0.6		
	水	77		
	かつおだし	1.07		
		料理合計		
	<主菜> サバの煮付け			
	サバ	40		
	砂糖	1.4		
	醤油	2.4		
	酒	0.5		
	水	15		
	かつおだし	0.21		
	生姜	0.1		
		料理合計		
<副菜> もやしと小松菜の梅風味和え				
もやし	28			
小松菜	10			
練り梅	0.2			
醤油	1.2			
みりん	0.4			
	料理合計			
<汁物> すまし汁				
豆腐	2			
ワカメ	0.2			
水	120			
かつおだし	0.6			
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			
午後おやつ	<デザート> ツナコーンロールパン			
	ホットドックパン 個 55g	0.5	ケ 乳	
	まぐろフレーク	10		
	コーン	10		
	玉ねぎ	10		
	マヨネーズ	5	卵	
	小計			

原材料/添加物
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む たけのこ・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
たいせいようさば
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
緑豆 小松菜(九州) 梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール 食塩
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
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・豆乳・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・pH調整剤
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む 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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む

原材料資料

2019年5月9日(木)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<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	20	
	人参	15	
	しめじ	8	
	油	2	
	砂糖	3	
	醤油	4.5	
	酒	1.5	
	水	45	
	かつおだし	0.63	
	ほうれん草	20	
	片栗粉	1	
	水	1	
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
	料理合計		
	小 計		
午後おやつ	<デザート>炒めピーフン		
	ハム	5	卵・乳
	玉ねぎ	10	
	人参	8	
	ピーフン	15	
	油	1	
	鶏がらスープ	0.3	
	小 計		

→牛乳(非加熱) ×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・植物油脂・一部に大豆を含む
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
ほうれんそう
加工馬鈴薯澱粉粉
生乳
かたくちいわし・食塩
豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・大豆たん白・食塩・たん白加水分解物・乳たん白・リン酸塩(Na)
・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(コチニール)・香辛料抽出物・水
米
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

原材料資料

2019年5月10日(金)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>野菜たっぷり塩ラーメン			
	中華麺	140		
	豚肉	5		
	ちくわ	5		
	人参	10		
	玉ねぎ	20		
	青ねぎ	1.5		
	白菜	30		
	もやし	10		
	もやし	10		
	油	2		
	醤油	1		
	鶏がらスープ	0.5		
	塩	0.01		
	塩ラーメンスープ	20		
	水	180		
		料理合計		
	<副菜>オニオンリングフライ			
オニオンリング	22.7	乳	→乳つなぎ×は <<<代替持参>>>	
油	2.2			
	料理合計			
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	46.6			
	料理合計			
<その他>いりこ				
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小 計			
午後おやつ	<デザート>サク味噌おにぎらず			
	滋賀県産こしひかり	30		
	水	42		
	焼きのり 枚 3g	0.25 枚		
	さけ水煮	5		
	ピーマン	5		
	玉ねぎ	15		
	油	1		
	赤味噌	2.5		
	醤油	0.8		
	砂糖	0.8		
	小 計			

原材料/添加物
小麦粉・植物油・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
青葱
白菜(L6玉)/Kg
緑豆
緑豆
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
食塩(国内製造)・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・調味料(アミノ酸等)・酒精・酸味料・カラメル色素・香料・香辛料抽出物・シリコーン・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・衣・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・揚げ油・パーム油・大豆油・なたね油・糊料(アルギン酸Na)・膨張剤・調味料(アミノ酸)・塩化Ca・パブリカ色素・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
食用なたね油
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
大麦
乾のり
からふとます・食塩
ピーマン(AM)/Kg
食用なたね油
大豆・米・食塩・酒精・水
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール

原材料資料

2019年5月13日(月)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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>煮込みハンバーグ		
	ハンバーグ	60	
	水	30	
	チキンコンソメ	0.4	
	玉ねぎ	10	
	油	1	
	ケチャップ	12	
	ウスターソース	3	
	酒	2	
	水	30	
	塩	0.1	
	料理合計		
	<副菜>ブロッコリーとキャベツのしらす和え		
	ブロッコリー	7	
	キャベツ	25	
	しらす干し	2	
	醤油	1	
	みりん	0.32	
	水	4.8	
	かつおだし	0.05	
料理合計			
<汁物>スープ			
ワカメ	0.5		
コーン	8		
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			
午後おやつ	<デザート>いもかりんとう		
	さつま芋	60	
	油	3	
	牛乳	6	乳
	黒砂糖	5	
小 計			

→乳を含む食品×は
 <<<代替持参>>>

→牛乳(非加熱)×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・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
食用なたね油 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
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
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩
ブロッコリー キャベツ(L8玉) / Kg いわし類の稚魚・食塩 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
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
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
さつま芋 / Kg 食用なたね油 生乳100% 原料糖・黒糖

原材料資料

2019年5月14日(火)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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 押麦	53 2		
		料理合計		
	<主菜>白身魚の旨煮			
	ホキ 小麦粉	40 2		
	しょうが	0.4		
	ウスターソース	2.4		
	砂糖 醤油 酒 水	2.4 1.76 1.2 12		
		料理合計		
	<副菜>切干大根サラダ			
	切干大根 きゅうり 人参	4 7 5		
	ハム	3	卵	
	醤油 穀物酢 砂糖 みりん ごま油	1.5 1.2 0.5 0.3 0.1		
		料理合計		
	<汁物>味噌汁			
	ほうれん草 玉ねぎ うす揚げ 水 かつおだし 合わせ麦みそ	5 5 2 120 1.67 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 いりこ 麦茶	100 1 0.5	乳	
		料理合計		
		小 計		
	午後おやつ	<デザート>ナポリドッグ		
		ホットドックパン	27.5	乳
		スパゲティミートソース	33	乳
	小 計			

→牛乳(非加熱) ×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
ホキ 小麦
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
トマト・たまねぎ・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・カンゾウ抽出物・香辛料抽出物
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
青首大根 きゅうり (AS) /Kg
豚肉・植物性たん白・食塩・砂糖・香辛料・酵母エキス・卵たん白・加工でん粉・調味料(有機酸等)・リン酸塩(Na)・増粘多糖類・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・クチナシ色素・発色剤(亜硝酸Na)・一部に卵・豚肉・大豆を含む
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール 酒かす・アルコール・米
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用ごま油・食用なたね油
ほうれんそう
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
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・豆乳・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・pH調整剤
スパゲティ・牛肉・玉ねぎ・植物油脂・植物性たんぱく・牛脂・ガーリックペースト・濃縮トマト・水・トマトペースト・発酵調味料・食塩・砂糖・チキンブイヨン・香辛料・増粘剤・着色料・乳化剤・アミノ酸・香料・にんじん

原材料資料

2019年5月15日(水)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>あんかけうどん			
	うどん	140		
	ちくわ	8		
	豚肉	10		
	人参	10		
	しめじ	5		
	青ねぎ	2		
	水	150		
	昆布つゆ	1		
	かつおだし	2.5		
	醤油	7.5		
	みりん	4		
	塩	0.2		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	<副菜>インゲンと白菜のごま和え			
	いんげん	5		
	黄パプリカ	2		
	白菜	40		
	白ごま	0.5		
白ごま	0.5			
醤油	1			
みりん	0.3			
水	6			
かつおだし	0.08			
	料理合計			
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	46.6			
	料理合計			
<その他>いりこ				
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			
午後おやつ	<デザート>ピーチゼリー			
	ゼリーの素ピーチ	20		
	水	100		
	小計			

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
豚肉
青葱
しょうゆ・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・昆布エキス・かつお節エキス・昆布・しいたけエキス・酵母エキス・昆布魚介エキス・魚介たんぱく加水分解物・煮干エキス・そうだ節(粗砕)・みりん・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・アルコール・酸味料・一部に小麦・さば・大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食塩
加工馬鈴薯澱粉粉
さやいんげん
パプリカ
白菜(L6玉)/Kg
ごま
ごま
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
大麦
糖類・砂糖・ぶどう糖・寒天・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC・香料・紫コーン色素・※寒天の原料産地・南米・地中海沿岸・東アジア等

原材料資料

2019年5月16日(木)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上(預かり保育)

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
午後 おやつ	<デザート>梅わかめおにぎり		
	滋賀県産こしひかり わかめごはんの素	0.5	
	しそ練り梅	2	
	小 計		

原材料/添加物
わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸 味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1

原材料資料

2019年5月17日(金)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<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	1.2		
	塩	0.3		
	まぐろフレーク	4		
	人参	5		
	玉ねぎ	17		
	油	0.6		
	チキンコンソメ	0.12		
	塩	0.1		
		料理合計		
	<主菜>フライドチキン			
	鶏肉	60		
	鶏がらスープ	0.8		
	片栗粉	6		
	油	3		
		料理合計		
	<副菜>チーズサラダ			
	チーズ	3	乳	
いんげん	5			
コーン	5			
キャベツ	22			
マヨネーズ	7	卵		
	料理合計			
<汁物>スープ				
ほうれん草	10			
もやし	12			
水	120			
チキンコンソメ	1.6			
	料理合計			
<デザート>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			
午後おやつ	<デザート>豆腐ドーナツ			
	小麦粉	24		
	ベーキングパウダー	0.8		
	豆腐	23		
	砂糖	8		
	油	10		
	砂糖	0.5		
	小計			

→乳製品・マヨネーズ×はマヨネーズ・チーズなし。青じそドレッシングで和える。

→卵を含む食品・乳を含む食品
 ナッツ類×はミニゼリーを2個つける。

→牛乳(非加熱)×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
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む
食用なたね油
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
鶏もも肉
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
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤
さやいんげん
とうもろこし
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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
ほうれんそう
緑豆
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・グラニュー糖・小麦粉・アーモンドフードル・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
大麦
小麦
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂脂肪酸エステル
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
食用なたね油

原材料資料

2019年5月20日(月)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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 押麦	53 2	
		料理合計	
	<主菜>サバの竜田揚げ		
	サバ	40	
	砂糖	0.6	
	醤油	1.2	
	酒	0.8	
	しょうが	0.08	
	片栗粉	2	
	油	2	
		料理合計	
	<副菜>おかかサラダ		
	小松菜	8	
	大根	25	
	人参	5	
	醤油	1.2	
	穀物酢	1	
	砂糖	0.4	
みりん	0.24		
かつお節	0.16		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
ワカメ	0.5		
うす揚げ	2		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<デザート>焼そばパン		
	ホットドックパン	27.5	乳
	ソース焼きそば	33	
	小 計		

→牛乳(非加熱)×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・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
小松菜(九州) だいこん(2L)/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 酒かす・アルコール・米
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 かつおのぶし
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・一部に大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
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・豆乳・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・pH調整剤
小麦粉・食塩・水・加工でんぷん・かんすい・クチナシ色素・なたね油・大豆油・キャベツ・中濃ソース・豚肉・植物油・粉末ソース・にんじん・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・増粘剤(タマリンドガム)・甘味料(カンゾウエキス)

原材料資料

2019年5月21日(火)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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 押麦	45 5	
		料理合計	
	<主菜>豚肉と筍の甘辛炒め		
	豚肉	20	
	筍	7	
	玉ねぎ	30	
	人参	10	
	しめじ	10	
	もやし	8	
	もやし	8	
	ニラ	3	
	青ねぎ	3	
	油	2.5	
	砂糖	1.5	
	醤油	4	
	みりん	2	
	酒	1	
		料理合計	
	<副菜>高野豆腐の煮物		
	高野豆腐	5	
	いんげん	8	
	油	1	
水	30		
かつおだし	0.42		
砂糖	1.5		
醤油	2		
酒	1		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
ほうれん草	10		
ちくわ	10		
水	120		
かつおだし	1.67		
合わせ麦みそ	7		
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ 本 140g	0.33 本		
	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		
午後おやつ	<デザート>いちごミルクゼリー		
	ゼラチン	1.6	
	牛乳	80	乳
	いちごジャム	8	
	砂糖	4	
	いちごジャム	3	
水	0.5		
	小 計		

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
豚肉
たけのこ・pH調整剤
緑豆
緑豆
にら(M)(100g)/束
青葱
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
さやいんげん
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
ほうれんそう
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
ゼラチン(牛由来)
生乳100%
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン:リンゴ由来・酸味料・水
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン:リンゴ由来・酸味料・水

原材料資料

2019年5月22日(水)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

	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>ミートボールのトマトカレースープ煮		
	チキンボール	40	
	玉ねぎ	10	
	グリーンピース	3	
	油	0.5	
	チキンコンソメ	0.2	
	カレーフレーク	1.8	
	醤油	1	
	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>ウインナーと野菜のソテー		
	ウインナー	5	
	じゃが芋	15	
	キャベツ	10	
	人参	5	
油	1		
チキンコンソメ	0.2		
	料理合計		
<汁物>スープ			
ワカメ	0.5		
コーン	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		
午後おやつ	<デザート>黒糖ドーナツきなこがけ		
	小麦粉	20	
	ベーキングパウダー	0.6	
	黒砂糖	6	
	牛乳	8	乳
	油	8	
	きな粉	1	
	砂糖	1	
	塩	0.03	
		小 計	

原材料/添加物
大麦
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む
グリーンピース
食用なたね油
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・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
トマト・トマトピューレ・クエン酸
加工馬鈴薯澱粉粉
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
じゃがいも(皮むぎ) / kg
キャベツ(L8玉) / Kg
人参(2L) / Kg
食用なたね油
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
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
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
小麦
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル
原料糖・黒糖
生乳100%
食用なたね油
大豆
食塩

原材料資料

2019年5月23日(木)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>牛肉と野菜のオイスターソース丼		
	滋賀県産こしひかり	65	
	牛肉	15	
	玉ねぎ	15	
	人参	10	
	もやし	25	
	小松菜	10	
	油	1	
	オイスターソース	5	
	醤油	1.5	
	酒	1	
	水	20	
	片栗粉	2	
	水	2	
	料理合計		
→牛乳(非加熱)×は牛乳なし	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
	料理合計		
	小 計		
午後おやつ	<デザート>ツナ高野ナゲット		
	高野豆腐	10	
	まぐろフレーク	5	
	塩	0.15	
	ケチャップ	10	
	小麦粉	9.95	
油	10		
	小 計		

原材料/添加物
牛肉
緑豆
小松菜(九州)
食用なたね油
かきエキス・果糖ぶどう糖液糖・たん白加水分解物・食塩・でん粉・砂糖・醸造酢・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・※かきエキス・国内製造・中国製造・他
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
加工馬鈴薯澱粉粉
生乳
かたくちいわし・食塩
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む
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：外・南アフリカ・日本他
小麦
食用なたね油

原材料資料

2019年5月24日(金)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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	
	みりん	0.5	
	酒	1	
		料理合計	
	<主菜>ちくわの照り焼		
	ちくわ	26	
	油	0.35	
	砂糖	0.33	
醤油	0.6		
みりん	0.2		
水	2		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
もめん豆腐	10		
ワカメ	0.4		
水	120		
かつおだし	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		
後おや	<デザート>ゆかりおにぎり		
	滋賀県産こしひかり	40	
	ゆかり	0.5	
	小 計		

→牛乳(非加熱)×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 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸) 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
丸大豆・凝固剤・消泡剤 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸

原材料資料

2019年5月27日(月)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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>ミンチカツ		
	メンチカツ	60	卵・乳
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>キャベツののりマヨサラダ		
	いんげん	5	
	キャベツ	30	
	コーン	5	
	マヨネーズ	6	卵
	塩	0.1	
あおさのり	0.05		
	料理合計		
<汁物>スープ			
小松菜	10		
大根	5		
人参	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		
午後おやつ	<デザート>じゃが芋白玉みたらしあん		
	白玉粉	15	
	じゃが芋	30	
	上新粉	10	
	砂糖	4	
	醤油	3	
	片栗粉	0.5	
	水	0.5	
	小計		

→乳つなぎ×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(非加熱)×は牛乳なし

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・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークフィヨン・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・植物油脂・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
食用なたね油
さやいんげん
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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
食塩
あおさ
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・食塩
大麦
もち米
じゃがいも(皮むぎ) / kg
うるち米
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
加工馬鈴薯澱粉粉

原材料資料

2019年5月28日(火)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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	55	
	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	10	
	もやし	5	
	干しいたけ	0.5	
	しょうが	0.1	
	油	3	
	醤油	3	
	砂糖	2	
	鶏がらスープ	0.6	
	酒	1	
	塩	0.1	
	卵	12	卵
	油	1	
	ごま油	0.1	
		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	きゅうり	10	
	大根	22	
	ちくわ	4	
	油	0.8	
	砂糖	1	
醤油	1.5		
穀物酢	1		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
白菜	20		
しめじ	5		
水	120		
かつおだし	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		
後おや	<デザート>菜飯おにぎり		
	滋賀県産こしひかり	40	
	菜飯の素	0.5	
	小 計		

卵原型×は卵なし
 豆腐と野菜の炒め物にする

→牛乳 (非加熱) ×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
豚肉
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
緑豆
緑豆
原木乾しいたけ
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩
殻付き卵
食用なたね油
食用ごま油・食用なたね油
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (2L) /Kg
魚肉・でんぷん・植物性たん白 (大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
酒かす・アルコール・米
白菜 (L6玉) /Kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
青菜 (広島菜・京菜・大根葉)・食塩・砂糖・昆布みそ・粉末みそ・鯉削り節粉末・調味料 (アミノ酸等)・加工でん粉

原材料資料

2019年5月29日(水)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

	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 押麦	45 5	
		料理合計	
	<主菜>サバのごま醤油煮		
	サバ	40	
	砂糖	2.24	
	醤油	3.84	
	みりん	1.6	
	酒	0.8	
	水	24	
	しょうが	0.16	
	白ごま	1	
		料理合計	
	<副菜>平天と小松菜のソテー		
	さつま揚げ	7	
	小松菜	15	
	人参	8	
	玉ねぎ	7	
	油	1.5	
	チキンコンソメ	0.2	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	うす揚げ	2	
もやし	5		
ワカメ	0.3		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<副菜>ポテトフライあおさ味		
	フライドポテト	70	
	油	3	
	塩	0.2	
	あおさのり	0.1	
	小計		

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・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
ごま
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆ミンチ・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油：菜種油
小松菜(九州)
食用なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む 緑豆 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム 食用なたね油 食塩 あおさ

原材料資料

2019年5月30日(木)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>鶏中華丼		
	滋賀県産こしひかり	65	
	鶏肉	17	
	白菜	45	
	玉ねぎ	30	
	人参	10	
	いんげん	5	
	油	2	
	水	90	
	鶏がらスープ	1.8	
	醤油	2	
	塩	0.3	
	片栗粉	3	
	水	3	
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
	料理合計		
	小計		
午後おやつ	<デザート>ジャムサンド		
	食パン 枚 33g	1 枚	乳
	いちごジャム	10	
	小計		

→牛乳(非加熱)×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 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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩
加工馬鈴薯澱粉粉
生乳 かたくちいわし・食塩
小麦粉・発酵風味料・マーガリン・砂糖・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤(大豆由来)・酢酸Na(6~10月)・加工澱粉・V.C.(原材料の一部に大豆を含む)
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン:リンゴ由来・酸味料・水