

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞揚げアジのみそケチャップソース		
	アジ	40	
	塩	0.1	
	酒	2	
	片栗粉	2	
	油	2	
	カットトマト	6	
	ケチャップ	4.5	
	砂糖	0.6	
	みりん	1.2	
	水	1.5	
	赤味噌	0.9	大豆
		料理合計	
	＜副菜＞蒸さつま芋		
	さつま芋	25	
		料理合計	
	＜副菜＞ちくわきんぴら		
	ちくわ	4	大豆・豚肉
	ごぼう	5	
	人参	5	
	ピーマン	3	
	油	1	
	砂糖	1	
	醤油	1.8	小麦・大豆
	みりん	0.5	
	酒	0.5	
	水	5	
	だし	0.07	
	白ごま	1	ごま
		料理合計	
	＜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	
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）		
	バナナ	25	バナナ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小 計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
にしまあじ
食塩
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
トマト缶詰ホール
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大豆(46.6%)・米(32.6%)・食塩(18.0%)・酒精(2.8%)
さつま芋／K g
いとよりだい・すり身（15.9）・すけとうだら・すり身（10.6）・ほっけ・生（5.4）・たちうお・生（5.4）・じゃがいもでん粉（4.8）・キャッサバでん粉（9.1）・大豆たんぱく（5.3）・上白糖（2.9）・大豆油（2.1）・ラード（1.6）・食塩（1.4）・ぶどう糖（1.1）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.1）・寒天・粉あめ・水（39.5）
ごぼう
ピーマン（AM）／K g
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
ごまーいり
大麦
バナナ／本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞ハンバーグデミグラスソース		
	ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
	油	1	
	玉ねぎ	20	
	酒	0.9	
	みりん	0.9	
	トマトピューレ	1.5	
	デミグラスソース	12	小麦・牛肉 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
	ケチャップ	1	
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜副菜＞マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	3	小麦
	人参	3	
	ほうれん草	4.5	
	マヨネーズ	2.5	卵・大豆
	塩	0.06	
		料理合計	
	＜副菜＞白菜とわかめの酢の物		
	白菜	20	
	わかめ	0.1	
	穀物酢	1.2	
	砂糖	0.8	
	醤油	0.4	小麦・大豆
		料理合計	
	＜副菜＞焼かぼちゃ		
	かぼちゃ	30	
	油	1	
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
鶏肉（32）・脱脂大豆（6.4）・戻し水（20.1）・たまねぎ（20.1）・パン粉（6.8）・牛脂（6.4）・ワイン（0.4）・植物油脂（0.0）・しょうゆ（1.4）・砂糖（0.6）・食塩（0.4）・香辛料（0.1）・水（4.5）・Ｌ－グルタミン酸ナトリウム（0.5）・グリシン（0.1）・５－リボヌクレオチドナトリウム（0.0）・リン酸塩（0.2）
植物油なたね油
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料）もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・Ｌ－グルタミン酸ナトリウム・５’－イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類
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
食塩
デュラム小麦のセモリナ
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
食塩
白菜（L 6玉）／Kg 湯通し塩蔵わかめ 酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
かぼちゃ（5玉）／Kg 植物油なたね油
食塩
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞豚肉のおかか炒め		
	豚肉	25	豚肉
	玉ねぎ	30	
	人参	20	
	ピーマン	4	
	油	2	
	砂糖	1.2	
	醤油	4	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	酒	0.8	
	かつお節	0.2	
		料理合計	
	＜副菜＞中華サラダ		
	ちくわ	3.5	大豆・豚肉
	白菜	17	
	胡瓜	4	
	醤油	1.35	小麦・大豆
	穀物酢	1.08	
	砂糖	0.45	
	みりん	0.27	
	調合ごま油	0.09	ごま
		料理合計	
	＜副菜＞キャベツの塩昆布和え		
	キャベツ	20	
	塩昆布	0.5	小麦・大豆
		料理合計	
	＜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	
	＜デザート＞フルーツ（りんご）		
	りんご	25	りんご
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
ピーマン（AM）／K g
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
鰹加工品 削り節
いとよりだい・すり身（15.9）・すけとうだら・すり身（10.6）・ほっけ・生（5.4）・たちうお・生（5.4）・じゃがいもでん粉（4.8）・キャッサバでん粉（9.1）・大豆たんばく（5.3）・上白糖（2.9）・大豆油（2.1）・ラード（1.6）・食塩（1.4）・ぶどう糖（1.1）・Lーグルタミン酸ナトリウム（0.1）・寒天・粉あめ・水（39.5）
白菜（L 6玉）／K g
きゅうり（AS）／K g
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
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
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
キャベツ（L 8玉）／K g
昆布・しょうゆ・たんばく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料（アミノ酸等）
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞サケのムニエル		
	サケ	40	さけ
	塩	0.1	
	小麦粉	2	小麦
	ケチャップ	4	
	料理合計		
	＜副菜＞野菜のソテー		
	チンゲンサイ	5	
	もやし	20	
	玉ねぎ	15	
	油	1	
	チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計		
	＜副菜＞切干大根の煮物		
	きざみ揚げ	1.5	大豆
	切干大根	1.5	
	人参	5	
	油	0.8	
	水	8	
	出し	0.11	さば
	砂糖	0.6	
	醤油	0.8	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	料理合計		
	＜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		
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）		
	オレンジ	27	オレンジ
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
白鮭（99.4）・クロレウエキス（0.3）・PH調整剤（0.2）・食塩（0.1） 食塩 小麦粉 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
チンゲン菜（L）／Kg 緑豆
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
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤 だいこん
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・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19） もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

平成28年3月10日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞チキンチャップ		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0.1	
	小麦粉	3	小麦
	油	1	
	ケチャップ	6.5	
	ウスターソース	1.5	大豆・りんご
	砂糖	0.8	
	水	10	
	チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	＜副菜＞大根の和風スープ煮		
	大根	30	
	醤油	0.5	小麦・大豆
	チキンコンソメ	0.25	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	水	15	
		料理合計	
	＜副菜＞ほうれん草とキャベツのおかか和え		
	ほうれん草	10	
	キャベツ	20	
	醤油	0.8	小麦・大豆
	砂糖	0.24	
	水	4.8	
	出し	0.06	さば
	かつお節	0.04	
		料理合計	
	＜副菜＞マロニーの甘酢和え		
	マロニー	3.5	
	調合ごま油	0.08	ごま
	人参	5	
	穀物酢	1.8	
	砂糖	1.3	
	醤油	0.5	小麦・大豆
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
鶏肉もも 皮なし
食塩
小麦粉
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
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・香辛料・アミノ酸液・増粘剤（グァーガム）・カラメル色素・甘味料（甘草）・※原材料の一部に大豆・りんごを含む
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
だいこん（葉なし）／k g
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
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
キャベツ（L 8玉）／K g
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
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
鰹加工品 削り節
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞とん平焼		
	卵	40	卵
	豚肉	12	豚肉
	油	1	
	キャベツ	18	
	玉ねぎ	10	
	水	6.3	
	出し	0.09	さば
	中濃ソース	4	大豆・りんご
	青のり	0.09	
	油	2.7	
		料理合計	
	＜副菜＞ほうれん草と白菜のお浸し		
	ほうれん草	8	
	白菜	20	
	人参	6.4	
	醤油	1.2	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	水	12	
	出し	0.17	さば
		料理合計	
	＜副菜＞いりこ大豆		
	いりこ	1.5	大豆
	水煮大豆	20	大豆
	油	0.5	
	砂糖	0.6	
	醤油	0.6	小麦・大豆
	酒	0.75	
		料理合計	
	＜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	
	＜デザート＞フルーツ（りんご）		
	りんご	25	りんご
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
殻付き卵
植物油なたね油 キャベツ（L 8玉）／K g
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 トマト・りんご・にんじん・たまねぎ・にんにく・マッシュルームエキス・みかん等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・コーンスターチ・発酵調味料・増粘多糖類・甘味料（甘草）
あおのり 植物油なたね油
白菜（L 6玉）／K g
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 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
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大豆（36.43）・クエン酸（0.08）・リンゴ酸（0.03）・塩化カルシウム（0.11）・水（63.35） 植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞白身魚の西京焼		
	ホキ	40	
	白味噌	4.2	大豆
	酒	0.7	
	みりん	0.1	
	砂糖	0.06	
	油	1	
		料理合計	
	＜副菜＞さつま芋の天ぷら		
	さつま芋	20	
	小麦粉	2	小麦
	油	2	
		料理合計	
	＜副菜＞大根と昆布の煮物		
	きざみ昆布	1	
	大根	25	
	水	12	
	出し	0.17	さば
	砂糖	0.6	
	醤油	0.8	小麦・大豆
	酒	0.4	
		料理合計	
	＜副菜＞もやしの磯和え		
	もやし	25	
	人参	5	
	醤油	0.8	小麦・大豆
	みりん	0.24	
	水	4.8	
	出し	0.06	さば
	きざみのり	0.16	
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
ホキ
米・大豆・食塩・還元水飴・酒精
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
植物油なたね油
さつま芋／K g
小麦粉
植物油なたね油
北海道産昆布
だいこん（葉なし）／k g
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（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
緑豆
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
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
あまのり焼き海苔
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞焼豚チャーハン		
	滋賀県産こしひかり	50	
	焼豚	5	小麦・大豆・豚肉
	赤ピーマン	3	
	卵	15	卵
	油	0.5	
	青葱	4.5	
	油	2	
	鶏がらスープ	1.5	鶏肉
		料理合計	
	＜副菜＞キャベツの青のり和え		
	キャベツ	25	
	青のり	0.04	
	白ごま	0.4	ごま
	醤油	0.8	小麦・大豆
	みりん	0.24	
	水	4.8	
	出し	0.06	さば
		料理合計	
	＜副菜＞春雨サラダ		
	春 雨 1 k g 袋	3	
	油	0.1	
	人参	3	
	コーン	5	
	青じそドレッシング	5	小麦・大豆
		料理合計	
	＜副菜＞肉団子のケチャップ炒め		
	チキンボール	24	小麦・大豆・鶏肉
	玉ねぎ	15	
	油	2	
	水	4	
	ケチャップ	4	
	鶏がらスープ	0.1	鶏肉
	みりん	0.5	
	片栗粉	0.3	
	水	0.31	
		料理合計	
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）		
	オレンジ	27	オレンジ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小 計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
豚肩ロース肉（83.33）・たれ（16.67）
赤ピーマン（AL）／k g
殻付き卵
植物油なたね油
植物油なたね油
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤
キャベツ（L 8玉）／K g
あおのり
ごまーいり
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
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
馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・とうもろこし澱粉・加工澱粉
植物油なたね油
とうもろこし
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
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
トマト・砂糖・ぶとう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
じゃがいもでん粉
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

平成28年3月17日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞たまごコロッケ		
	たまごコロッケ	60	小麦・卵・乳・大豆
	油	6	
		料理合計	
	＜副菜＞ひじき豆		
	ひじき	2	
	水煮大豆	15	大豆
	人参	8	
	グリーンピース	3	
	油	1	
	水	15	
	出し	0. 21	さば
	砂糖	1	
	醤油	1. 5	小麦・大豆
	酒	0. 5	
		料理合計	
	＜副菜＞ブロッコリーの洋風浸し		
	ブロッコリー	25	
	水	40	
	チキンコンソメ	0. 5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	＜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	
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）		
	バナナ	25	バナナ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
じゃがいも・たまご・パン粉・食塩・白こしょう・バター液 植物油なたね油
ひじき 大豆（36.43）・クエン酸（0.08）・リンゴ酸（0.03）・塩化カルシウム（0.11）・水（63.35）
グリーンピース 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・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
大麦
バナナ／本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞サバの漬け焼き		
	サバ	40	さば
	砂糖	1.5	
	醤油	3	小麦・大豆
	酒	2	
	おろし生姜	0.5	
		料理合計	
	＜副菜＞ちくわとチンゲンサイのソテー		
	ちくわ	3	大豆・豚肉
	チンゲンサイ	8	
	人参	5	
	もやし	25	
	油	1	
	チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	＜副菜＞胡瓜と人参の酢の物		
	胡瓜	10	
	人参	8	
	わかめ	0.1	
	穀物酢	1.5	
	砂糖	1	
	醤油	0.5	小麦・大豆
		料理合計	
	＜副菜＞焼ポテト		
	じゃが芋	25	
	油	1	
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
まさば（99.4）・DR-MK（PH調整剤）（0.2）・ジェファー液（クロレラエキス）（0.3）・食塩（0.1）
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミンC）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
いとよりだい・すり身（15.9）・すけとうだら・すり身（10.6）・ほっけ・生（5.4）・たちうお・生（5.4）・じゃがいもでん粉（4.8）・キャッサバでん粉（9.1）・大豆たんぱく（5.3）・上白糖（2.9）・大豆油（2.1）・ラード（1.6）・食塩（1.4）・ぶどう糖（1.1）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.1）・寒天・粉あめ・水（39.5）
チンゲン菜（L）／K g
緑豆 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
きゅうり（AS）／K g
湯通し塩蔵わかめ 酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
じゃがいも（皮むき）／k g 植物油なたね油 食塩
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

平成28年3月22日(火)
段上幼稚園
こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞かぼちゃサンドフライ		
	かぼちゃサンドフライ	60	小麦・大豆・豚肉
	油	6	
		料理合計	
	＜副菜＞和風サラダ		
	赤ピーマン	3	
	冷凍カット小松菜（国産） K	8	
	白菜	20	
	ノンオイル青じそ	5	
		料理合計	
	＜副菜＞キャベツのおかか和え		
	キャベツ	20	
	醤油	1	小麦・大豆
	砂糖	0.5	
	水	6	
	だし	0.08	さば
	かつお節	0.1	
		料理合計	
	＜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	
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）		
	オレンジ	27	オレンジ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
かぼちゃ（33.5）・パン粉生（10.4）・でんぷん（7.0）・豚肉（6.6）・パン粉乾（6.2）・玉葱（3.4）・砂糖（3.1）・ラード（1.9）・水あめ（1.2）・キャッサバ（1.0）・ウスターソース（0.6）・大豆たん白（0.4）
植物油なたね油
赤ピーマン（AL）／k g
白菜（L 6玉）／K g
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）
キャベツ（L 8玉）／K g
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
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
鰹加工品 削り節
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

こじかクラブ

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫
 ≪ナッツ類≫

原材料/添加物
ホキ
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料 脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミン C）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物 じゃがいもでん粉 植物油なたね油 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・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・カラメル色素・水 脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
緑豆
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19） 食用なたね油（60）・食用ごま油（40） 食塩 さつまいも 植物油なたね油 黒ごま 大麦 生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞豚じゃが		
	豚肉	8	豚肉
	豚肉	8	豚肉
	じゃが芋	40	
	玉ねぎ	25	
	人参	10	
	油	1.6	
	水	32	
	出し	0.45	さば
	砂糖	1.2	
	醤油	2	小麦・大豆
	みりん	0.8	
	酒	0.4	
	グリーンピース	3	
		料理合計	
	＜副菜＞コーンサラダ		
	ブロッコリー	8	
	胡瓜	5	
	大根	10	
	コーン	10	
	マヨネーズ	5	卵・大豆
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜副菜＞かぶと昆布の酢の物		
	大根	10	
	胡瓜	8	
	きざみ昆布	0.8	
	穀物酢	2.4	
	砂糖	1.6	
	醤油	0.8	小麦・大豆
		料理合計	
	＜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	
	＜デザート＞フルーツ（りんご）		
	りんご	25	りんご
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

→マヨネーズ×は青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
じゃがいも（皮むき）／k g
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・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
グリーンピース
きゅうり（AS）／K g
だいこん（葉なし）／k g
とうもろこし
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
食塩
だいこん（葉なし）／k g
きゅうり（AS）／K g
北海道産昆布
酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
大麦
生乳
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

平成28年3月25日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞炒り豆腐		
	豆腐	40	大豆
	豚肉	8	豚肉
	玉ねぎ	12	
	人参	8	
	ピーマン	3	
	干しいたけ	0.5	
	おろし生姜	0.08	
	油	1.6	
	卵	16	卵
	油	0.8	
	水	4	
	出し	0.06	さば
	醤油	2	小麦・大豆
	砂糖	0.8	
	みりん	0.8	
	酒	0.8	
	調合ごま油	0.8	ごま
		料理合計	
	＜副菜＞マロニーサラダ		
	マロニー	2	
	油	0.08	
	赤ピーマン	3	
	胡瓜	5	
	セミセパイタリアン	4	小麦・大豆・ゼラチン
		料理合計	
	＜副菜＞春巻		
	野菜春巻	25	小麦・大豆・ごま
	油	2.5	
		料理合計	
	＜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	
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）		
	バナナ	25	バナナ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載

《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》

《ナッツ類》

原材料/添加物
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
ピーマン（AM）／K g
原木乾しいたけ
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミンC）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
殻付き卵
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・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
植物油なたね油
赤ピーマン（AL）／k g
きゅうり（AS）／K g
食用植物油脂・糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・酸味料・たんぱく加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス・（小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む）
野菜・キャベツ・たけのこ・たまねぎ・にんじん・しょうが・しょうゆ・植物油脂・砂糖・でん粉・食塩・香辛料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・粉末状植物性たん白・ぶどう糖・食塩・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・乳化剤・（原材料の一部にごまを含む）
植物油なたね油
大麦
バナナ／本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞オープンオムレツ		
	卵	40	卵
	豆乳	11	大豆
	塩	0.09	
	ツナ缶（小）	4.5	
	玉ねぎ	5	
	人参	5	
	ピーマン	4	
	油	2.64	
	塩	0.1	
	チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	ケチャップ	5	
		料理合計	
	＜副菜＞しらすと白菜の中華和え		
	白菜	20	
	ブロッコリー	10	
	しらす干し	1.5	
	醤油	0.7	小麦・大豆
	みりん	0.2	
	鶏がらスープ	0.07	鶏肉
	水	4	
	調合ごま油	0.07	ごま
		料理合計	
	＜副菜＞マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	3	小麦
	胡瓜	5	
	コーン	5	
	マヨネーズ	4	卵・大豆
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜副菜＞かぼちゃの甘煮		
	かぼちゃ	30	
	砂糖	1.5	
	水	20	
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

→マヨネーズ×は青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
殻付き卵
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
食塩
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜スープ・水
ピーマン（AM）／K g
植物油なたね油
食塩
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
トマト・砂糖・ぶとう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
白菜（L 6玉）／K g
いわし・食塩
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
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・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり（AS）／K g
とうもろこし
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
食塩
かぼちゃ（5玉）／K g
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞サケのチーズ焼		
	サケ	40	さけ
	砂糖	1	
	醤油	1.5	小麦・大豆
	酒	2	
	油	1	
	チーズ	7	乳
		料理合計	
	＜副菜＞じゃが芋のスープ煮		
	じゃが芋	25	
	チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	水	10	
		料理合計	
	＜副菜＞ミックスサラダ		
	胡瓜	12	
	ブロッコリー	10	
	人参	10	
	穀物酢	1.1	
	砂糖	1.1	
	塩	0.3	
	オリーブ油	0.4	
		料理合計	
	＜副菜＞白菜のごま風味酢の物		
	白菜	25	
	穀物酢	2.5	
	砂糖	1.5	
	醤油	0.8	小麦・大豆
	白ごま	1	ごま
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
白鮭（99.4）・クロレラエキス（0.3）・PH調整剤（0.2）・食塩（0.1）
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料・ 植物油なたね油 ナチュラルチーズ・ホエイパウダー（乳製品）・乳化剤
じゃがいも（皮むき）／k g
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
きゅうり（AS）／K g
酒かす・アルコール・米
食塩
白菜（L 6玉）／K g 酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
ごまーいり
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞鶏肉のおかか焼		
	鶏肉	60	鶏肉
	砂糖	0.24	
	醤油	0.4	小麦・大豆
	みりん	0.16	
	水	0.4	
	小麦粉	3	小麦
	油	1	
	かつお節	0.2	
		料理合計	
	＜副菜＞ちくわとキャベツのソテー		
	ちくわ	4	大豆・豚肉
	キャベツ	20	
	ピーマン	3	
	油	0.8	
	チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	＜副菜＞高野豆腐の卵とし		
	高野豆腐	1.5	大豆
	玉ねぎ	15	
	水	20	
	出し	0.27	さば
	醤油	1	小麦・大豆
	砂糖	0.75	
	卵	10	卵
		料理合計	
	＜副菜＞もやしのゆかり和え		
	もやし	25	
	ゆかり	0.4	
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	だし	0.08	
		料理合計	
	＜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	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

原材料/添加物
鶏肉むね 皮なし
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小麦粉 植物油なたね油 鰹加工品 削り節
いとよりだい・すり身（15.9）・すけとうだら・すり身（10.6）・ほっけ・生（5.4）・たちうお・生（5.4）・じゃがいもでん粉（4.8）・キャッサバでん粉（9.1）・大豆たんぱく（5.3）・上白糖（2.9）・大豆油（2.1）・ラード（1.6）・食塩（1.4）・ぶどう糖（1.1）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.1）・寒天・粉あめ・水（39.5） キャベツ（L 8玉）／Kg ピーマン（AM）／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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
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（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
殻付き卵
緑豆 赤しそ・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・リンゴ酸 脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞メンチカツ		
	メンチカツ	60	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
	油	6	
	ケチャップ	5	
		料理合計	
	＜副菜＞ひじきとさつま芋のサラダ		
	ひじき	1	
	水	3	
	出し	0.04	さば
	砂糖	0.18	
	醤油	0.3	小麦・大豆
	みりん	0.18	
	さつま芋	15	
	胡瓜	4	
	マヨネーズ	3	卵・大豆・りんご
		料理合計	
	＜副菜＞白菜の塩昆布和え		
	白菜	25	
	人参	5	
	塩昆布	0.6	小麦・大豆
		料理合計	
	＜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	
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）		
	オレンジ	27	オレンジ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ記載
《キウイフルーツ》 《マヨネーズ》
《ナッツ類》

→マヨネーズ×は青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
植物性たん白（6.49）・鶏肉（17.27）・たまねぎ（11.1）・豚脂（3.08）・鶏皮（1.23）・ゼラチン（0.31）・パン粉（18.84）・フライミックス粉（6.35）・植物油脂（0.22）・砂糖（1.42）・トマトケチャップ（0.62）・食塩（0.56）・香辛料（0.21）・調味エキス（0.19）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.19）・コウリャン色素（0.02）・炭酸Ca（0.02）・グァーガム（0.01）・キサンタンガム（0.01）・水（31.86）
植物油なたね油
トマト・砂糖・ぶとう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
ひじき
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（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さつまいも
きゅうり（AS）／K g
食用植物油脂（大豆を含む）・醸造酢（りんごを含む）・卵黄・食塩・調味料（アミノ酸）・香辛料・香辛料抽出物
白菜（L 6玉）／K g
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）
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦