

平成28年5月6日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆
油	6	
	料理合計	
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	4	
フロッコリー	5	
人参	5	
コーン	5	
イタリアンドレッシング	4	小麦・大豆・ゼラチン
	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	
<汁物>わかめスープ		
わかめ	0.3	
大根	5	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
	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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→乳つなぎ×乳パン×は
豚肉のケチャップ炒めに変更
8424 豚バラスライス40g
ケチャップ・チキンコンソメ

→海藻類×は、わかめ無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
とうもろこし
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・たん白加水分解物・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
大麦
湯通し塩蔵わかめ だいこん(葉なし) / kg
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
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

昼食

平成28年5月9日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>チーズハンバーグ		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
チーズ	7	乳・大豆
油	0.5	
ドライパセリ	0.02	
ケチャップ	8	
料理合計		
<副菜>フライドポテト		
フライドポテト	35	
塩	0.1	
油	3.5	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>チキンスープ		
鶏肉	15	鶏肉
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
人参	7	
水	150	
チキンコンソメ	2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

乳つなぎ・乳製品×は鶏肉の甘酢あんに変更
8461鶏もも30g×2ヶ
(片栗粉・砂糖・酢・醤油)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水
植物油なたね油
パセリ(香辛料)
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
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na
食塩
植物油なたね油
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
若鶏ムネ 皮付 生
キャベツ(L8玉) / 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・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

平成28年5月11日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>あんかけうどん		
うどん	120	小麦
牛肉	10	牛肉
ちくわ	8	大豆・豚肉
人参	10	
しめじ	5	
青葱	3	
水	180	
だし昆布	0.4	
だし	2.5	さば
醤油	7.5	小麦・大豆
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		
インゲン	8	
白菜	35	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→魚介類食品×海藻類×きのこ類×はちくわ・しめじ・だし昆布なし
白菜30g追加

→ごま×はごま無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
小麦粉・食塩・加工でん粉
牛肉ばら 脂身付
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
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・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
じゃがいもでん粉
さやいんげん
白菜(L6玉) /Kg
ごまーいり
ごま いり
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

平成28年5月13日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの塩焼		
サケ	40	さけ
塩	0.1	
油	1	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とかまぼこのゆかり和え		
ほうれん草	15	
大根	20	
かまぼこ	3	卵・乳・大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
ゆかり	0.15	
料理合計		
<主食>筍ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
きざみ揚げ	2	大豆
筍	7	
人参	5	
醤油	1.71	小麦・大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	77	
だし	1.07	さば
料理合計		
<汁物>味噌汁		
麩	1	小麦
もやし	15	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→その他の魚介類×は鮭無し
鶏の塩焼きに変更
(8641 鶏もも40g)

→卵つなぎ×乳つなぎ×魚介類食品×は
かまぼこ無し

→筍×は筍無し

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

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 植物油なたね油
だいこん (葉なし) /kg 魚肉・すけとうだら・魚肉すり身・いとよりだい・卵白・食塩・砂糖・植物油・たん白加水分解物・でん粉・植物せんい・加工デンプン・ソルビット・着色料 (コチニール) ・調味料 (アミノ酸等) ・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
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 赤しそ・食塩・砂糖・調味料 (アミノ酸等) ・リンゴ酸
丸大豆・揚げ油 (植物油脂) ・豆腐用凝固剤 たけのこ・pH調整剤
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 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 (とうもろこし) ・水あめ・食塩・酒精・酸味料
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
観世ふ・小麦粉・グルテン 緑豆
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%)
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

昼食

平成28年5月16日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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	45	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉
玉ねぎ	30	
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	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
カレーフレーク	1.8	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1.5	
酒	2.5	
水	60	
カットトマト	8	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<副菜>しらすとひじきのサラダ		
しらす干し	1	
チーズ	2	乳
芽ひじき	3	
胡瓜	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	5	
えのき	4	
ほうれん草	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ×はチキンボール無し
豚肉に変更(8424豚バラスライス45g)

→青魚×乳製品×海藻類×マヨネーズ×は
野菜サラダに変更
(胡瓜8g コーン5g 人参3g キャベツ20g
V996イタリアンドレッシング3gで和える)

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×はえのき無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉・たまねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・揚げ油(植物油)・でん粉・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・チキエキス・リン酸塩(Na)・調整水
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤(ビタミンC) 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・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 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(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
トマト・トマトピューレ・クエン酸 じゃがいもでん粉
いわし・食塩 ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 ひじき ほしひじき きゅうり(AS)/Kg 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
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
とうもろこし えのきだけ(A)(100g)/P
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・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年5月18日(水)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>カレーライス		
	滋賀県産こしひかり	65	
	牛肉	15	牛肉
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	30	
	油	1.5	
	水	120	
	カレーフレーク	19	
		料理合計	
	<副菜>マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	5	小麦
	胡瓜	7	
	コーン	5	
	マヨネーズ	5	卵・大豆
	塩	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	
じゃこ	1	大豆	
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小 計		

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
青じそドレッシングに変更

→海藻類×は、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
牛肉
じゃがいも(皮むき) / kg
植物油なたね油
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
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり(AS) / Kg
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
寒天
ぶどう・香料
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5月20日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>オープンオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	大豆
塩	0.1	
まぐろフレーク	5	大豆
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	5	
油	3	
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>紫キャベツのサラダ		
ブロッコリー	10	
紫キャベツ	7	
キャベツ	25	
コーン	5	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	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		
<汁物>味噌汁		
わかめ	0.2	
さつまいも	10	
麩	1	小麦
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×魚介類食品×は卵・ツナ・豆乳無し、豆腐の炒め物に変更

(8319木綿豆腐50g・8461鶏肉10g
人参5g・玉ねぎ20g・ピーマン5g
チキンコンソメ・塩)

→海藻類×はわかめ無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
穀付き卵
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・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む
ピーマン(AM) / Kg
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・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
紫キャベツ(L8玉) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
とうもろこし
米・アルコール・酒粕
食塩
大麦
湯通し塩蔵わかめ
さつまいも
観世ふ・小麦粉・グルテン
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・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

平成28年5月23日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
油	9	
料理合計		
<副菜>キャベツの塩昆布ナムル		
胡瓜	8	
人参	8	
キャベツ	30	
塩昆布	1.8	小麦・大豆
白ごま	1	ごま
調合ごま油	1	ごま
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	5	
コーン	5	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ×乳パン×は、コロッケなし
豚のソース炒めに変更
(8424豚バラスライス40g ウスターソース
チキンコンソメ・砂糖少々)

→海藻類×ごま×は塩昆布、ごま、ごま油無し
野菜のゆかり和えに変更(ゆかり0.3g)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

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)・コウリヤン色素 (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
きゅうり (AS) /Kg
キャベツ (L8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) ごまーいり 食用なたね油・食用ごま油
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
小松菜(九州) とうもろこし だいこん(葉なし) /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・酸化防止剤 (ビタミンE) 大麦

昼食

平成28年5月25日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの煮付け		
サバ	40	さば
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
おろし生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>大根とほうれん草の梅風味和え		
大根	35	
ほうれん草	10	
しそねり梅	0.2	
醤油	1.2	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		
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	小麦
玉ねぎ	10	
しめじ	5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→青魚×は鶏の煮付に変更
(8461 鶏肉40g)

→きのこ類×はしめじ無し

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

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・小麦・食塩・アルコール・水 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 (とうもろこし) ・水あめ・食塩・酒精・酸味料
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 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
だいこん (葉なし) / kg
梅肉 (73.0) ・還元水あめ (16.3) ・しそエキス (4.0) ・澱粉 (3.0) ・酒精 (3.0) ・酸味料 (0.5) ・野菜色素 (0.1) ・ビタミンB1 (0.1)
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
大麦
小麦粉・食塩
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%)
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

昼食

平成28年5月27日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のねぎ揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
砂糖	0.05	
醤油	2	小麦・大豆
酒	0.6	
青葱	5	
小麦粉	3	小麦
片栗粉	3	
油	6	
料理合計		
<副菜>チーズサラダ		
チーズ	3	乳
胡瓜	7	
キャベツ	35	
穀物酢	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
油	0.8	
砂糖	1	
料理合計		
<主食>ツナピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.5	
まぐろフレーク	5	大豆
人参	10	
玉ねぎ	15	
グリーンピース	5	
油	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
豆腐	10	大豆
もやし	15	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<デザート>いちごマフィン		
ミニマフィン	1	小麦・卵・乳・大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳製品×はチーズ無し

→魚介類食品×はツナ無し
コーン5g追加

→海藻類×はわかめ無し

→卵菓子×乳菓子×はミニマフィン無し
ミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉もも 皮なし
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
小麦粉 じゃがいもでん粉 植物油なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 きゅうり（AS）/Kg キャベツ（L8玉）/Kg 米・アルコール・酒粕 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 植物油なたね油
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
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）
グリーンピース 植物油なたね油
丸大豆・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 緑豆 湯通し塩蔵わかめ
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
砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤・（原材料の一部に大豆を含む）・砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤・（原材料の一部に大豆を含む）・砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤・（原材料の一部に大豆を含む）
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

昼食

平成28年5月30日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ソーセージと グリーンアスパラの スープスパゲティ		
スパゲティ	30	小麦
オリーブ油	0.8	
油	0.8	
ウインナー	5	豚肉
キャベツ	20	
人参	8	
グリーンアスパラガス	10	
チキンコンソメ	0.07	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	85	
チキンコンソメ	1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
片栗粉	1.5	
水	1.5	
料理合計		
<主菜>コーンコロッケ		
コーンコロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	5	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
胡瓜	8	
コーン	8	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ・乳パン×はコロッケなし
鶏肉の照焼に変更
8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・醤油)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
植物油なたね油
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう糖・砂糖・食塩・香辛料・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)
キャベツ(L8玉)/Kg
アスパラガス
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
じゃがいもでん粉
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・スイートコーン・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
だいこん
きゅうり(AS)/Kg
とうもろこし
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
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食