

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>セタちらし		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
カニ風味かまぼこ	8	小麦・卵・かに・大豆
錦糸卵	10	小麦・卵・大豆
人参	8	
水	25	
出し	0.35	さば
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
オクラ	5	
水	10	
出し	0.14	さば
料理合計		
<主菜>サバの塩焼		
サバ	40	さば
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	30	
ほうれん草	5	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>天の川にゅうめん		
そうめん	3	小麦
しそそうめん	3	小麦
抹茶そうめん	3	小麦
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>セタキラキラ寒天		
寒天	0.3	
水	40	
砂糖	6	
パイン {缶詰}	10	
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		

→卵原型・卵つなぎ×甲殻類エキス×
カニかまぼこ×・魚介類食品×は
カニ風味かまぼこ・錦糸卵無し
コーン10g追加

→青魚×はサバ無し
鶏の塩焼きに変更 (8461 鶏肉40g)

→魚介類食品×は、花かつお無し

→海藻類×は、キラキラ寒天無し
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
米・アルコール・酒粕
食塩
すけとうだら(38)・いとよりだい(5.9)・卵白(5.3)・とうもろこしでん粉(1.7)・発酵調味液(1.1)・かにエキス(0.9)・上白糖(0.5)・食塩(0.4)・植物油・キャッサバでん粉(4.9)・L-グルタミン酸ナトリウム等(0.7)・塩化カリウム(0.6)・炭酸カルシウム(0.5)・香料(0.5)・ビタミンC(0.1)・紅麴色素・水(43.8)
鶏卵(77.11)・植物油脂(8.91)・砂糖(5.08)・粉末脱脂大豆(0.84)・食塩(0.65)・かつお節エキス(0.45)・水(23.19)・加工デンプン(7.06)・着色料(0.05)・水(焼成・凍結減量分)(-23.34)
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
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
オクラ(大)(AL)(90g) / P
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
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
食塩
植物油なたね油
キャベツ(L8玉) / Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
鯉加工品 削り節
小麦粉・食塩
小麦粉・赤しそ・食塩・コチニール色素・香料・しそ梅酢
小麦粉・食塩・抹茶・ベニバナ色素・クチナシ色素
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
食塩
寒天
パインアップル57.7%・砂糖13.7%・クエン酸0.01%・水28.59%
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグ野菜トマトソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
油	1	
茄子	5	
ピーマン	5	
カットトマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	6	小麦
胡瓜	5	
人参	8	
玉ねぎ	10	
マヨネーズ	6	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>具だくさんスープ		
大根	20	
しめじ	4	
コーン	10	
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		
<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
豚肉のケチャップ炒めに変更
(8424豚バラスライス60g)
(ケチャップ・チキンコンソメ・砂糖)

→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

→乳パン×麦ロール提供

→海藻類×きのこ類×は
わかめ・しめじ無し、コーン5g追加

→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
植物油なたね油
なす (AL) /Kg
ピーマン (AM) /Kg
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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
デュラム小麦のセモリナ
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
だいこん (葉なし) /kg
とうもろこし
湯通し塩蔵わかめ
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100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

平成28年7月6日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	2	小麦・大豆
酒	0.5	
おろし生姜	0.2	
小麦粉	2	小麦
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	5	
調合ごま油	0.1	ごま
ブロッコリー	10	
人参	8	
コーン	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
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		
豆腐	15	大豆
わかめ	0.2	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<デザート>ミニフィナンシェ		
フィナンシェ	8	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
料理合計		
小計		

昼食

→海藻類×は、わかめ無し

→卵菓子×乳菓子×ナッツ類×
はフィナンシェ無し
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
鶏肉もも 皮付き
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
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
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・とうもろこし澱粉・加工澱粉
食用なたね油・食用ごま油
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
大麦
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
湯通し塩蔵わかめ
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%)
マーガリン{植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料(加群)}・卵白・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・カカオペースト・膨脹剤・(原材料の一部に大豆を含む)・マーガリン{植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料(加群)}・卵白・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・カカオペースト・膨脹剤・(原材料の一部に大豆を含む)・マーガリン{植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料(加群)}・卵白・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・カカオペースト・膨脹剤・(原材料の一部に大豆を含む)}
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)