

平成28年7月7日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜> 酢豚		
豚肉	45	豚肉
小麦粉	2.5	小麦
油	2.5	
玉ねぎ	45	
ピーマン	5	
人参	15	
油	2.5	
砂糖	6.3	
醤油	7.2	小麦・大豆
穀物酢	4.5	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
水	37	
片栗粉	2	
料理合計		
<副菜> インゲンともやしのごま和え		
インゲン	5	
もやし	25	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<副菜> かぼちゃのチーズ焼		
かぼちゃ	25	
塩	0.1	
チーズ	3	乳
油	0.5	
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 (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
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

昼食

原材料/添加物
豚肉もも 脂身付
小麦粉
植物油なたね油
ピーマン (AM) /Kg
人参 (2L) /Kg
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
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
じゃがいもでん粉
さやいんげん
緑豆
ごまーいり
ごま いり
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
かぼちゃ (5玉) /Kg
食塩
ナチュラルチーズ (生乳・食塩) (モッツァレラチーズ60%以上使用・セルロース
植物油なたね油
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成28年7月8日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉の甘辛煮		
牛肉	15	牛肉
牛肉	15	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	20	
大根	35	
油	2	
水	33	
出し	0.46	さば
砂糖	2.8	
醤油	5.5	小麦・大豆
みりん	3.5	
酒	2.8	
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	8	
キャベツ	25	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	さば
かつお節	0.1	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	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	35	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
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付 牛肉
だいこん(葉なし) /kg 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・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
キャベツ(L8玉) /Kg 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 鰹加工品 削り節
さつまいも /Kg 植物油なたね油
大麦
バナナ/本
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
<主食>大豆と豚肉のおこわ		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
水煮大豆	5	大豆
豚肉	10	豚肉
きざみ揚げ	2	大豆
しめじ	5	
人参	5	
醤油	2	小麦・大豆
醤油	2	小麦・大豆
みりん	2	
酒	0.8	
水	65	
出し	0.91	さば
料理合計		
<副菜>春巻		
ミニ春巻	35	小麦・えび・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
油	3.5	
料理合計		
<副菜>拌三絲 (パッサム)		
春雨	5	
調合ごま油	0.15	ごま
ハム	5	卵・大豆・豚肉
胡瓜	12	
穀物酢	4.5	
砂糖	3.3	
醤油	1.35	小麦・大豆
白ごま	1.5	ごま
料理合計		
<副菜>ゆでとうもろこし		
スイートコーン	80	
料理合計		
<デザート>フルーツ (りんご)		
りんご	20	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
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

昼食

原材料/添加物
精白米
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
豚肉
丸大豆・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
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
野菜・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油・大豆油・ごま油・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・しいたけ・きくらげ・砂糖・でん粉・食塩・ポークブイヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醤・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料 (アミノ酸等)・乳化剤・増粘剤 (キサンタンガム)・水
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
豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩 (Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物
きゅうり (AS) /Kg
米・アルコール・酒粕
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
ごまーいり
スイートコーンホール
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成28年7月12日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>千草焼		
卵	45	卵
鶏ミンチ	8	鶏肉
人参	8	
干しいたけ	0.3	
青葱	3	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
水	25	
出し	0.13	さば
油	4.5	
料理合計		
<副菜>小松菜のゆかり和え		
小松菜	15	
大根	20	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
ゆかり	0.15	
料理合計		
<副菜>野菜のソテー		
もやし	30	
コーン	10	
ピーマン	3	
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>ちくわの天ぷら		
ちくわ	25	大豆・豚肉
小麦粉	2.5	小麦
塩	0.05	
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		
<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

原材料/添加物
殻付き卵
むね 皮つき
原木乾しいたけ
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
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
植物油なたね油
小松菜(九州)
だいこん(葉なし) / kg
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
緑豆
とうもろこし
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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
小麦粉
食塩
植物油なたね油
大麦
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年7月13日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の照焼		
鶏肉	60	鶏肉
油	0.5	
おろし生姜	0.1	
砂糖	2	
醤油	4.8	小麦・大豆
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめのサラダ		
ブロッコリー	25	
わかめ	0.2	
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>さつまいものあめがらめ		
さつまいも	25	
油	1	
水煮大豆	25	大豆
白ごま	1	ごま
砂糖	2.8	
醤油	0.2	小麦・大豆
穀物酢	0.2	
水	2.5	
料理合計		
<副菜>コーンと人参のスープ煮		
コーン	15	
人参	15	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
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
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
鶏肉もも 皮付き
植物油なたね油
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
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
湯通し塩蔵わかめ
米・アルコール・酒粕
食塩
さつまいも/K g
植物油なたね油
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
ごまーいり
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
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
大麦
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14日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの煮付け		
アジ	40	
砂糖	2.8	
醤油	4.8	小麦・大豆
酒	1	
水	30	
出し	0.42	さば
おろし生姜	0.2	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
一口がんも	12	大豆・ごま
人参	8	
大根	8	
水	20	
出し	0.28	さば
砂糖	1	
醤油	2.5	小麦・大豆
みりん	1.5	
料理合計		
<副菜>チンゲンサイと白菜の塩昆布和え		
チンゲンサイ	8	
白菜	30	
人参	8	
塩昆布	1	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 (バナナ)		
バナナ	35	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
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
にしまあじ
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
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油脂・クエン酸・水
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・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
チンゲン菜(L) / K g 白菜(L6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
バナナ / 本
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>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>スパゲティサラダ		
スパゲティ	5	小麦
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>ブロッコリースープ煮		
ブロッコリー	20	
人参	10	
チキンコンソメ	0.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	30	
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
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

→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

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
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
じゃがいもでん粉
デュラム小麦のセモリナ
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
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
大麦
オレンジ
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20日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚の梅しそ揚げ		
ホキ	40	
小麦粉	6	小麦
ベーキングパウダー	0.2	
片栗粉	1	
水	9.5	
大葉	0.3	
しそねり梅	1	
油	6	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	5	
調合ごま油	0.1	ごま
人参	8	
胡瓜	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>焼厚揚げ		
厚揚げ	35	大豆
かつお節	0.3	
醤油	1.5	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>ほうれん草ともやしのとえ物		
ほうれん草	8	
もやし	30	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	さば
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
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
ホキ
小麦粉
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
じゃがいもでん粉
大葉 (M) (10g) /束
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)
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
食用なたね油・食用ごま油
きゅうり (AS) /Kg
米・アルコール・酒粕
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤 (塩化マグネシウム にがり)
かつお・ふし (国産)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
ほうれん草 (L) /Kg
緑豆
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
大麦
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21日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞タンドリーチキン		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0.18	
	カレー粉	0.06	
	ヨーグルト	6.6	乳
	ケチャップ	3	
	おろし生姜	0.24	
	油	0.6	
		料理合計	
	＜副菜＞切干大根の煮物		
	切干大根	2.5	
	人参	10	
	油	1	
	水	20	
	出し	0.28	さば
	砂糖	1.5	
	醤油	2	小麦・大豆
	みりん	1	
		料理合計	
	＜副菜＞かぼちゃのグラッセ風		
	かぼちゃ	35	
	有塩マーガリン	1.5	乳・大豆
	砂糖	1.8	
		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	20	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	
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

原材料/添加物
鶏肉もも 皮付き
食塩
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグreek・ナツメグ・陳皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐辛子・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
乳・乳製品
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
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
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・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
かぼちゃ(5玉) / Kg
植物油・大豆油・食塩・脱脂粉乳・乳化剤・酸化防止剤・着色料(βカロチン)・配合水
大麦
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年7月22日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>夏の麻婆豆腐		
豆腐	45	大豆
おろし生姜	0.08	
合ミンチ	18	鶏肉・豚肉
玉ねぎ	10	
かぼちゃ	10	
油	1	
ピーマン	5	
茄子	10	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	2.3	小麦・大豆
合わせ麦みそ	2.5	大豆
酒	1	
水	65	
鶏がらスープ	1.3	鶏肉
片栗粉	1.5	
水	1.5	
料理合計		
<主菜>ちくわの青のり焼		
ちくわ	25	大豆・豚肉
油	0.45	
砂糖	0.7	
醤油	1.35	小麦・大豆
みりん	0.6	
水	4.5	
青のり	0.07	
料理合計		
<副菜>小松菜とえのきのごま酢和え		
小松菜	30	
えのき	4	
穀物酢	3	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	2	
白ごま	0.5	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	35	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
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

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 <small>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</small>
かぼちゃ (5玉) /Kg 植物油なたね油 ピーマン (AM) /Kg なす (AL) /Kg 植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 大麦 (38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩 (15.7%)・米 (10.8%)・酒精 (4.2%) 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
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 じゃがいもでん粉
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 植物油なたね油
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
あおのり
小松菜 (九州) えのきだけ (A) (100g) /P 米・アルコール・酒粕 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
ごま いり
大麦
バナナ /本
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25日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

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	9	
料理合計		
<副菜>マカロニのケチャップソテー		
ツイストマカロニ	5	小麦
ハム	3	卵・大豆・豚肉
玉ねぎ	10	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	10	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>大根スープ煮		
大根	40	
チキンコンソメ	0.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	30	
ドライパセリ	0.01	
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
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

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
デュラム小麦のセモリナ
豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩 (Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物
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
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
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
パセリ (香辛料)
大麦
オレンジ
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>サバの旨煮		
サバ	40	さば
おろし生姜	0.8	
ウスターソース	3	大豆・りんご
砂糖	3	
醤油	2.2	小麦・大豆
酒	1.5	
水	15	
料理合計		
<副菜>ひじきサラダ		
ひじき	2	
人参	5	
水	20	
出し	0.1	さば
砂糖	1.2	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	1.2	
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<副菜>さつま芋の天ぷら		
さつま芋	25	
小麦粉	4	小麦
塩	0.1	
油	4	
料理合計		
<副菜>白菜とわかめの酢の物		
白菜	30	
わかめ	0.3	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	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
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

→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

原材料/添加物
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水 しょうが・酸化防止剤(V. C)・pH調整剤
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
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
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・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 きゅうり(A S) / K g とうもろこし 食用植物油・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
さつま芋 / K g 小麦粉 食塩 植物油なたね油
白菜(L 6玉) / K g 湯通し塩蔵わかめ 米・アルコール・酒粕
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
大麦
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27日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>厚揚げの肉味噌田楽		
厚揚げ	60	大豆
水	40	
出し	0.56	さば
合ミンチ	20	鶏肉・豚肉
酒	3	
合わせ麦みそ	3	大豆
砂糖	3	
水	4	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ツナと野菜のソテー		
まぐろフレーク	5	大豆
人参	8	
キャベツ	20	
キャベツ	20	
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>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<主食>しらすとしそのごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
しらす干し	3	
醤油	0.2	小麦・大豆
大葉	0.5	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	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
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

原材料/添加物
丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム にかり)
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
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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
じゃがいもでん粉
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
キャベツ(L8玉) / Kg 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
かぼちゃ(5玉) / Kg 植物油なたね油 食塩
いわし・食塩 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 大葉(M)(10g) / 束
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28日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケのムニエル		
サケ	40	さけ
チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
小麦粉	2	小麦
油	2	
料理合計		
<副菜>昆布イリチー		
きざみ昆布	1	
切干大根	1.5	
人参	5	
干しいたけ	0.3	
油	1	
砂糖	2	
醤油	2.5	小麦・大豆
みりん	1	
水	25	
出し	0.35	さば
料理合計		
<副菜>粉ふき芋		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
青のり	0.05	
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	35	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
料理合計		
小計		
<1日合計>		
	主食	
	副食	
	合計	

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

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)
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
小麦粉
植物油なたね油
北海道産昆布
だいこん
原木乾しいたけ
植物油なたね油
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
じゃがいも (皮むき) / k g
食塩
あおのり
大麦
バナナ/本
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成28年7月29日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜> 豚肉の二色ごま炒め		
豚肉	40	豚肉
玉ねぎ	30	
インゲン	10	
しめじ	5	
油	2.5	
砂糖	1.2	
醤油	4	小麦・大豆
みりん	0.4	
酒	0.8	
白ごま	1	ごま
黒ごま	0.5	ごま
料理合計		
<副菜> パンプキンサラダ		
かぼちゃ	30	
塩	0.1	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<副菜> 高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	3	大豆
人参	15	
水	24	
出し	0.34	さば
砂糖	1.6	
醤油	2	小麦・大豆
酒	0.8	
料理合計		
<副菜> 大根と胡瓜の酢の物		
大根	25	
胡瓜	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		
<その他> 牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		
<1日合計>		
	主食	
	副食	
	合計	

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

→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

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
さやいんげん
植物油なたね油
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
ごまーいり
黒ごま
かぼちゃ(5玉) / Kg
食塩
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
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・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
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
だいこん(葉なし) / kg
きゅうり(AS) / Kg
米・アルコール・酒粕
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
大麦
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食