

# 原材料資料

平成28年9月2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
昼食	<b>&lt;主食&gt;ハヤシライス</b>		
	滋賀県産こしひかり	65	
	牛肉	15	
	玉ねぎ	40	
	人参	20	
	しめじ	10	
	油	2.5	
	水	150	
	ハヤシフレーク	20	小麦・大豆
	ケチャップ	5	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;しらすと大根のサラダ</b>		
	しらす干し	1.5	
	大根	30	
	ブロッコリー	8	
	青じそドレッシング	5	小麦・大豆
		料理合計	
	<b>&lt;デザート&gt;りんごかん</b>		
	寒天	0.3	
	水	30	
りんごジュース	15		
砂糖	5		
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>			
牛乳	100	乳	
いりこ	1	大豆	
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

→きのこ類×は、しめじ無し

→青魚×は、しらす干し無し  
 コーン5g追加

→海藻類×は、りんごかん無し  
 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
牛肉
植物油なたね油
小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・コーンスターチ・粉末ソース・カラメル・パプリカ色素・酸化デンプン・グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・クエン酸・酢酸ナトリウム
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
いわし・食塩
だいこん(葉なし) / kg
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
寒天
りんご
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

# 原材料資料

平成28年9月5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
<b>&lt;主菜&gt;ミンチカツ</b>		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	6	小麦
人参	5	
玉ねぎ	18	
ピーマン	3	
マヨネーズ	6	卵・大豆
塩	0.12	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
白菜	15	
青ねぎ	3	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	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

→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×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
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
デュラム小麦のセモリナ
ピーマン (AM) /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
白菜 (L6玉) /Kg 青葱 /kg 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 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE) 大麦

昼食

# 原材料資料

平成28年9月7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
<b>&lt;主菜&gt;牛肉と大根のごま醤油煮</b>		
牛肉	25	
大根	50	
玉ねぎ	20	
人参	15	
水	60	
だし	0.84	
砂糖	2	
醤油	4	小麦・大豆
白ごま	2	ごま
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃとちくわの天ぷら</b>		
かぼちゃ	30	
ちくわ	13.3	大豆
小麦粉	6.5	小麦
塩	0.05	
油	6.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;トウモロコシごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	50	
コーン	10	
塩	0.2	
酒	5	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	小麦
きざみ揚げ	1	大豆
小松菜	10	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→ごま×は、ごま無し

→魚介類食品×は、ちくわ無し  
かぼちゃ天ぷら2個

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
だいこん(葉なし) / kg
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
ごま いり
グリーンピース
かぼちゃ(5玉) / Kg
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
とうもろこし
食塩
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・食塩
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
小松菜(九州)
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%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

# 原材料資料

平成28年9月9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
<b>&lt;主食&gt;豚肉うどん</b>		
うどん	120	小麦
豚肉	25	
ちくわ	10	大豆
えのき	5	
人参	10	
青葱	2	
水	150	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	小麦・大豆
みりん	3	
塩	0.15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大学芋</b>		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	5	
黒ごま	0.15	ごま
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	47	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→魚介類食品×きのこ類×海藻類×は、えのき・ちくわ・だし昆布無し  
 他の具材多目

→ごま×は、ごま無し

→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
小麦粉・食塩・加工でん粉
豚肉
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
えのきだけ (A) (100g) / P
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
さつまいも
植物油なたね油
黒ごま
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

# 原材料資料

平成28年9月12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
<b>&lt;主菜&gt;照焼ハンバーグ</b>		
ハンバーグ	60	小麦・乳・大豆
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		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
春雨	3	
油	0.1	
コーン	5	
人参	5	
胡瓜	10	
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		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;たまごスープ</b>		
卵	20	卵
大根	10	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳つなぎ×は、ハンバーグ無し  
 鶏の照焼に変更(8461 鶏肉60g)

→乳パン×麦ロール提供

→卵原型×は、卵無し

→牛乳×は牛乳なし  
 →青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉・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
緑豆でん粉 植物油なたね油 とうもろこし
きゅうり (AS) /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 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
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
殻付き卵 だいこん(葉なし) /kg
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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食

# 原材料資料

平成28年9月14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
<b>&lt;主菜&gt;サケのマヨネーズ焼</b>		
サケ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	小麦
油	2	
マヨネーズ	8	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜と小松菜の磯和え</b>		
白菜	25	
小松菜	10	
人参	8	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
青のり	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
麩	1	小麦
豆腐	20	大豆
青葱	2	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(梨)</b>		
梨	31.25	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→その他の魚介類×マヨネーズ×は、サケのマヨネーズ焼無し  
チキンチャップに変更  
(8461 鶏肉40g)  
ケチャップ・チキンコンソメ

→海藻類×は、青のり無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
秋さけ・クロレラエキス・pH調整剤
食塩
小麦粉
植物油なたね油
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
白菜(L6玉) / Kg
小松菜(九州)
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
あおさ
大麦
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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
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%)
梨(AL) / 個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

# 原材料資料

平成28年9月16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
<b>&lt;主菜&gt;オープンオムレツ</b>		
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	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆
ケチャップ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうサラダ</b>		
ごぼう	10	
コーン	12	
胡瓜	8	
玉ねぎ	20	
マヨネーズ	4	卵・大豆
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
小松菜	15	
しめじ	5	
青葱	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×魚介類食品×は、オムレツ無し  
豚肉と野菜の中華炒めに変更  
(8424 豚バラスライス45g 玉ねぎ10g  
人参5g ピーマン5g  
醤油・丸鶏がらスープの素)

※丸鶏がらスープの素は無添加  
アレルギーフリーの商品です。

→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

→きのこ類×は、しめじ無し

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

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
ごぼう とうもろこし 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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦
小松菜(九州)
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
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

# 原材料資料

平成28年9月21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
<b>&lt;主菜&gt; サバの甘辛焼</b>		
サバ	40	さば
砂糖	0.24	
醤油	0.6	小麦・大豆
酒	0.24	
おろし生姜	0.04	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; ほうれん草とキャベツのごま和え</b>		
ほうれん草	8	
キャベツ	25	
人参	5	
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	
だし	0.03	さば
料理合計		
<b>&lt;主食&gt; 麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt; 豚汁</b>		
豚肉	10	豚肉
大根	20	
白菜	20	
人参	7	
青葱	2	
水	100	
だし	2.09	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt; フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	47	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt; 牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→青魚×は、サバ無し  
 鶏肉の甘辛焼に変更(8461 鶏肉40g)

→ごま×は、ごま無し

→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・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
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
植物油なたね油
キャベツ(L8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
大麦
豚肉もも 脂身付き だいこん(葉なし)/kg 白菜(L6玉)/Kg
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

# 原材料資料

平成28年9月23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
<b>&lt;主菜&gt;鶏の竜田揚げ</b>		
鶏肉	60	
砂糖	2.25	
醤油	4.5	小麦・大豆
酒	3	
おろし生姜	0.75	
片栗粉	3	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの酢の物</b>		
ちくわ	5	大豆
キャベツ	35	
インゲン	5	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	小麦
しめじ	5	
わかめ	0.2	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;ピーチゼリー</b>		
ももゼリー	80	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→魚介類食品×は、ちくわ無し

→海藻類×きのこ類×は  
しめじ・わかめ無し  
人参5g追加

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
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
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
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
キャベツ(L8玉)/Kg さやいんげん 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
小麦粉・食塩
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%)
もも果汁・果肉・砂糖・果糖・ゲル化剤(増粘多糖類)・ビタミンC・香料・酸味料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食

# 原材料資料

平成28年9月27日(火)  
 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・大豆
油	6	
料理合計		
＜副菜＞おかかサラダ		
ブロッコリー	25	
人参	5	
コーン	10	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	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＞わかめスープ		
わかめ	0.3	
大根	5	
水	120	
鶏がらスープ	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		

→乳つなぎ×乳パン×は  
 豚肉の生姜炒めに変更  
 (8424 豚バラスライス60g  
 砂糖・醤油・おろし生姜)

→魚介類食品×は、かつお節無し

→乳パン×麦ロール提供

→海藻類×は、わかめ無し  
 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
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クリーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・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
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
鰹加工品 削り節
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
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

昼食

# 原材料資料

平成28年9月28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
<b>&lt;主菜&gt;炒り豆腐</b>		
豆腐	50	大豆
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
ピーマン	5	
干しいたけ	1	
おろし生姜	0.1	
油	3	
卵	20	卵
油	1.5	
水	5	
だし	0.07	
醤油	2.5	小麦・大豆
砂糖	1	
みりん	1	
酒	1	
調合ごま油	1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
フライドポテト	35	
油	1.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
コーン	8	
白菜	15	
青葱	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×きのこ類×  
 卵・干しいたけ無し  
 コーン10g追加

→牛乳×は牛乳なし  
 →青魚×はいりこ無し

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 豚肉ばら 脂身付
ピーマン(AM) /Kg 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・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 食用なたね油・食用ごま油
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na 植物油なたね油 食塩
大麦
とうもろこし 白菜(L6玉) /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