

平成28年10月3日(月)

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
昼食	<主食>カレーライス		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豚肉	10	豚肉
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	20	
	油	1.5	
	水	150	
	カレーフレーク	20	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	春雨	5	
	油	0.1	
	ブロッコリー	10	
	コーン	5	
	青じそドレッシング	4	小麦・大豆
		料理合計	
	<デザート>オレンジゼリー		
	果肉入りみかんゼリー ケ	1 ケ	
		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		

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
ぶた
じゃがいも(皮むき) / k g 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
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉 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
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)・みかん缶詰・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・※みかん果肉:神奈川県
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;スパゲティナポリタン</b>		
スパゲティ	40	小麦
油	2	
ウインナー	5	豚肉
玉ねぎ	25	
ピーマン	5	
コーン	5	
油	3	
塩	0.06	
ケチャップ	12	
トマトピューレ	12	
水	20	
チキンコンソメ	0.25	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;野菜コロッケ</b>		
野菜コロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;豆腐サラダ</b>		
豆腐	15	大豆
ブロッコリー	10	
わかめ	0.4	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	33.33	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		

→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、わかめなし

→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
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・ぶどう類・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)
玉葱 (皮むぎ) / kg
ピーマン (AM) / Kg
とうもろこし
植物油なたね油
食塩
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
トマト・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
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クレーミングパウダー・ホワイトペッパー・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
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
湯通し塩蔵わかめ
レモン・醸造酢・香料
米・アルコール・酒粕
食塩
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年10月7日(金)

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
<b>&lt;主菜&gt;麻婆丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	大豆
生姜	0.08	
合ミンチ	15	鶏肉・豚肉
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.5	
油	1.2	
砂糖	1.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
合わせ麦みそ	2	大豆
酒	1	
水	50	
鶏がらスープ		
	0.85	鶏肉
片栗粉	1.5	
水	1.5	
グリーンピース	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜ともやしのみナムル</b>		
小松菜	15	
もやし	20	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
調合ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
キャベツ	25	
コーン	8	
水	120	
鶏がらスープ		
	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	りんご
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、干しいたけなし

→ごま・ごま油×は  
ごま・ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

昼食

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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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 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・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用 油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化 カリウム等・pH調整剤
じゃがいもでん粉
グリーンピース
小松菜(九州) 緑豆 人参(2L)/Kg ごま 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
食用なたね油・食用ごま油 食塩
キャベツ(L8玉)/Kg とうもろこし
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用 油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化 カリウム等・pH調整剤
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

平成28年10月12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
<b>&lt;主菜&gt;サンマの蒲焼風</b>		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	小麦・大豆
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	小麦・大豆
砂糖	1	
みりん	1	
おろし生姜	0.01	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜と白菜のごま和え</b>		
小松菜	10	
白菜	30	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;あずきと黒米おこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	7	
もち黒米	3	
小豆	5	
醤油	1.9	小麦・大豆
醤油	1.9	小麦・大豆
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
出し	0.91	さば
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	小麦
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
水	120	
出し	1.67	さば
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		

→青魚×は、鶏の蒲焼風に変更 ( 1907 鶏もも肉 )

→ごま×は、ごまなし

→きのこ類×は、しめじなし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
さんま
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
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
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
小松菜(九州)
白菜(L6玉) / Kg
ごま
ごま いり
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
精白米
黒米
あずき
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
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%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

平成28年10月13日(木)

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
<b>&lt;主菜&gt;シュニッツェル風カツ</b>		
とんかつ	60	小麦・卵・大豆・豚肉
粉チーズ	2	乳
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;クラウトサラダ</b>		
キャベツ	20	
玉ねぎ	30	
人参	5	
りんご酢	4.5	
水	2	
砂糖	1.8	
塩	0.7	
オリーブ油	1.2	
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>		
大根	15	
コーン	5	
ほうれん草	10	
水	120	
チキンコンソメ	2.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
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		

→卵を含む食品・乳製品×は  
照焼ポークに変更  
(8424 豚バラスライス60g  
醤油・みりん・砂糖)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
豚肉・粉末状植物性たん白・卵白・食塩・水・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料（アミノ酸）・パン粉・バターミックス・水
ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) / Kg
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 (2L) / Kg 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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

平成28年10月18日(火)

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
<b>&lt;主食&gt;きつねうどん</b>		
うどん	120	小麦
味付け揚げ	30	小麦・大豆
ワカメ	0.2	
かまぼこ	4	小麦・卵・大豆
青葱	1	
水	75	
だし昆布	0.3	
出し	2	さば
醤油	6	小麦・大豆
みりん	3	
塩	0.15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーと大根のお浸し</b>		
ブロッコリー	12	
大根	30	
人参	5	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>		
ちくわ	25	大豆
小麦粉	3.5	小麦
あおさのり	0.05	
塩	0.01	
油	3.5	
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		

→卵つなぎ・海藻類・魚介類食品×は  
わかめ・かまぼこなし、人参5g追加

→魚介類食品×海藻類×は  
ちくわの磯辺揚げなし、蒸しさつま芋に変更  
(7381 さつま芋 40g)

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤 油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む
すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・タピオカでん粉・砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・発酵調味液・卵白・調味料・D-ソルビトール・大豆油・コチニール色素・酵素製剤
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
だいこん（2L）/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
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 あおさ 食塩 植物油なたね油
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

平成28年10月19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
<b>&lt;主菜&gt;鶏のレモン醤油がらめ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	1.5	小麦
片栗粉	1.5	
油	1	
砂糖	2	
穀物酢	1.2	
醤油	2.4	小麦・大豆
みりん	1.5	
水	10	
レモン果汁	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布イリチー</b>		
きざみ昆布	1	
切干大根	2	
きざみ揚げ	2	大豆
干しいたけ	0.5	
人参	8	
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
インゲン	5	
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>		
白菜	20	
麩	2	小麦
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	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(オレンジ)</b>		
オレンジ	26.8	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		

→海藻類・きのこ類×は  
きざみ昆布・干しいたけなし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
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
レモン・醸造酢・香料
北海道産昆布
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
さやいんげん
大麦
白菜(L6玉) / Kg
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

平成28年10月21日(金)

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
<b>&lt;主菜&gt;スペイン風オムレツ</b>		
卵	40	卵
牛乳	11	乳
粉チーズ	1	乳
塩	0.1	
ハム	5	卵・大豆・豚肉
じゃが芋	15	
玉ねぎ	15	
油	4.5	
ブイヨン	0.2	鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>		
ひじき	2	
人参	10	
水	10	
出し	0.14	さば
砂糖	0.6	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.6	
胡瓜	10	
マヨネーズ	5	卵・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;ワカメスープ</b>		
大根	10	
えのき	5	
わかめ	0.4	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	33.33	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		

→卵原型・卵つなぎ・乳製品・乳料理×は、オムレツなし、豆腐の鶏そぼろ炒めに変更  
(8319木綿豆腐40g  
8421鶏ミンチ10g じゃが芋15g  
玉ねぎ15g・ケチャップ  
チキンコンソメ・塩)

→海藻類・マヨネーズ×は、ひじきサラダ無し  
野菜サラダに変更  
(人参10g 胡瓜10g キャベツ20g  
青じそドレッシング)

→海藻類・きのこ類×は  
えのき・わかめなし、コーン5g追加

→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
殻付き卵
生乳100%
ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
食塩
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
じゃがいも(皮むき) / kg
植物油なたね油
デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・たまねぎ・香辛料・セロリ
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
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) / 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
大麦
だいこん(2L) / Kg
えのきだけ(A) (100g) / P
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成28年10月25日(火)

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
<b>&lt;主菜&gt;焼き栗コロッケ</b>		
焼き栗コロッケ	60	小麦・大豆
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすとブロッコリーのサラダ</b>		
しらす干し	2	
ブロッコリー	10	
キャベツ	25	
人参	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1	
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>		
大根	15	
コーン	5	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	2.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ハロウィンデザート (パンプキンプリン)</b>		
かぼちゃプリン	40	乳
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		

→青魚×は、しらす干しなし

→乳パン×麦ロール提供

→海藻類×は、わかめなし

→乳製品・乳料理・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
じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・食物繊維・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤
植物油なたね油
いわし類の稚魚・食塩
キャベツ (L 8玉) /Kg
植物油なたね油
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
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 (2L) /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 (アミン酸等) ・カラメル色素・香料
かぼちゃ・牛乳・グラニュー糖・水あめ・砂糖・全粉乳・食物繊維・難消化性デキストリン・ぶどう糖・生クリーム・寒天・食塩・水・加工デンプン・ローカストビーンガム・キサンタンガム・香料・クエン酸鉄
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE) ・かたくちいわし : 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛 のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;牛肉のおかか炒め</b>		
牛肉	30	牛肉
玉ねぎ	35	
人参	15	
ピーマン	10	
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	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしの菜種和え</b>		
ほうれん草	10	
もやし	25	
卵	12	卵
調合ごま油	1	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		
<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>		
きざみ揚げ	2	大豆
麩	2	小麦
しめじ	5	
水	120	
出し	1.67	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 (オレンジ)</b>		
オレンジ	26.8	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		

→魚介類食品×は、かつお節なし

→卵原型・ごま油×は  
卵・ごま油なし、コーン5g追加

→きのこ類×は、しめじなし

→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
ピーマン (AM) /Kg
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
鰹加工品 削り節
緑豆
殻付き卵
食用なたね油・食用ごま油
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
丸大豆・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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)・かたくちいわし : 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;ミートボールのトマトカレースープ煮</b>		
チキンボール	45	小麦・大豆・鶏肉
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	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
カレーフレーク	3.5	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	3	
酒	5	
水	120	
トマト	15	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニチーズサラダ</b>		
ツイストマカロニ	7	小麦
チーズ	3	乳
キャベツ	20	
ドライパセリ	0.05	
マヨネーズ	8	卵・大豆
塩	0.1	
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;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		

→乳製品・マヨネーズ×は  
チーズ・マヨネーズなし、  
青じそドレッシングに変更

→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・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）
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
デュラム小麦のセモリナ ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 キャベツ（L8玉）/Kg パセリ（香辛料） 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
生乳 かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

昼食