

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
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の照焼</b>		
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		
<b>&lt;副菜&gt;ピーマンソテー</b>		
人参	5	
ピーマン	4	
玉ねぎ	10	
ピーマン	3	
油	2	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜の塩昆布和え</b>		
白菜	35	
人参	5	
塩昆布	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;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		

昼食

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
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
ピーマン(AM) / Kg
玉葱(皮むぎ) / kg
うるち米
植物油なたね油
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
白菜(L6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)
大麦
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

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
<b>&lt;主菜&gt;白身魚のチーズ照焼</b>		
タラ	40	
油	0.5	
砂糖	1	
醤油	2.4	小麦・大豆
みりん	0.6	
水	3	
チーズ	5	乳
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の煮物</b>		
切干大根	2	
人参	8	
グリーンピース	3	
油	1	
水	10	
出し	0.14	さば
砂糖	0.75	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのゆかり和え</b>		
キャベツ	20	
小松菜	10	
醤油	0.6	小麦・大豆
みりん	0.2	
水	3.6	
出し	0.05	さば
ゆかり	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	8	大豆・ごま
玉ねぎ	20	
水	10	
出し	0.14	さば
砂糖	0.5	
醤油	1.25	小麦・大豆
みりん	0.75	
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;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		

昼食

原材料/添加物
すけとうだら
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
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
だいこん
グリーンピース
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
キャベツ（L8玉）/Kg
小松菜(九州)
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
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
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
大麦
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

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
<b>&lt;主菜&gt;アジの味噌煮</b>		
アジ	40	
合わせ麦みそ	1.92	大豆
砂糖	1.44	
醤油	0.58	小麦・大豆
みりん	1.92	
酒	0.48	
生姜	0.19	
水	14.4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜の梅風味和え</b>		
白菜	30	
人参	5	
しそねり梅	0.15	
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	5	
出し	0.06	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋</b>		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
ドライパセリ	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;フルーツ&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	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		

昼食

原材料/添加物
まあじ・食塩・クエン酸ナトリウム・トシハロース・氷 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
白菜(L6玉) / 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
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) / kg 食塩 パセリ
大麦
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