

平成28年12月2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
昼食	<主食>ポークカレー		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豚肉	15	豚肉
	玉ねぎ	25	
	人参	15	
	じゃが芋	15	
	油	1	
	水	110	
	カレーフレーク	17.5	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	はるさめ	4	
	油	0.1	
	コーン	5	
	胡瓜	10	
	人参	8	
	青じそドレッシング	4	小麦・大豆
		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	
いりこ	1	大豆	
	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
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
とうもろこし
きゅうり(AS) / 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
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

平成28年12月5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
<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>和風マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	5	小麦
塩	0.1	
玉ねぎ	10	
人参	5	
胡瓜	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	1	
マヨネーズ	4	卵・大豆
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>スープ		
ほうれん草	5	
白菜	20	
えのきだけ	4	
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
いりこ	1	大豆
料理合計		
小計		

→乳つなぎは、ハンバーグなし
照焼チキンに変更
(1907 鶏肉60g)

→マヨネーズ×は
マヨネーズなし、ドレッシングのみに変更

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×は、えのき無し

→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
デュラム小麦のセモリナ 食塩
きゅうり (AS) /Kg とうもろこし 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず) 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
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 えのきだけ(A) (100g) /P
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 かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし：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

昼食

平成28年12月7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
<主食>クリスマスピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.5	
ウインナー	4	牛肉・大豆・豚肉
人参	8	
玉ねぎ	15	
ピーマン	5	
油	2	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
料理合計		
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	鶏肉
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	25	
キャベツ	20	
コーン	5	
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		
<汁物>スープ		
白菜	20	
さつまいも	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		
<デザート>クリスマスデザート		
クリスマス三色ゼリー	30	大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		

→海藻類×は、わかめ無し

→海藻類×は、三色ゼリーなし
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
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
食塩
豚肉（豚脂肪含む）・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩（Na）・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
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
食塩
若鶏モモ 皮付
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 植物油なたね油
キャベツ（L8玉）/Kg とうもろこし 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
白菜（L6玉）/Kg さつまいも/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
グラニュー糖・還元水あめ・油脂加工食品・砂糖・水あめ・粉あめ・いちご果汁（還元）・果糖・寒天・ゲル化剤・香料・加工デンプン・酸味料・着色料・乳化剤・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄Na・水
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

平成28年12月9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
<主食>鶏塩うどん		
うどん	120	小麦
鶏肉	35	鶏肉
わかめ	0.5	
玉ねぎ	10	
塩ラーメンスープ	16	小麦・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
水	150	
だし昆布	0.3	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜のさっぱり和え		
大根	35	
胡瓜	5	
しらす干し	1.5	
穀物酢	1.6	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	46	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小計		

→海藻類×ごま調味料×は、
わかめ・だし昆布・ラーメンスープなし
醤油・鶏がらスープ・ほうれん草10gに変更

→青魚×は、しらす干し無し

→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・pH調整剤
鶏肉・もも・むね
湯通し塩蔵わかめ
食塩・香味油・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
だし昆布(まこんぶ)
だいこん(2L)/Kg
きゅうり(AS)/Kg
いわし類の稚魚・食塩
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
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
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

昼食

平成28年12月12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
<主菜>ボルシチ風煮込み		
牛肉	20	牛肉
玉ねぎ	30	
キャベツ	30	
じゃが芋	20	
人参	10	
油	1.2	
ダイストマト	20	
水	100	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ドライパセリ	0.1	
料理合計		
<主菜>星のミートコロッケ		
星のミートコロッケ	50	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
油	7.5	
料理合計		
<副菜>ソーセージのサラダ		
フィッシュソーセージ	5	小麦・大豆
キャベツ	25	
コーン	10	
ほうれん草	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>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
料理合計		
小計		

昼食

→魚介類食品×は、
フィッシュソーセージなし

→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
牛肉
キャベツ (L8玉) /Kg じゃがいも (皮むき) /kg
植物油なたね油 トマト・トマトピューレ・クエン酸
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)
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維 (難消化性デキストリン)・食塩・香辛料・水 植物油なたね油
魚肉・植物油脂・ペースト状小麦たん白・でん粉・粉末状大豆たん白・食塩・砂糖・オニオンエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・加工でん粉・ソルビット・炭酸Ca・調味料 (アミノ酸等)・着色料 (クチナシ)・香辛料抽出物・香料・着色料 (トマトリコピン) キャベツ (L8玉) /Kg 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
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

平成28年12月14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
<汁物>お雑煮		
片栗粉	5	
白菜	15	
玉ねぎ	15	
里芋	10	
かまぼこ	4	小麦・卵・大豆
人参	5	
みつば	2	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<主食>あべかわもち		
もち米	60	
きな粉	12	大豆
砂糖	12	
塩	少々	
料理合計		
<主菜>牛肉の野菜巻 (インゲン・人参)		
牛肉の野菜巻	22	小麦・卵・牛肉 大豆・鶏肉
料理合計		
<副菜>炒めなます		
大根	15	
人参	7	
れんこん	4	
きざみ揚げ	2	大豆
油	1	
砂糖	0.5	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	0.5	
だし	0.56	さば
水	40	
穀物酢	2.5	
塩	0.15	
砂糖	0.8	
料理合計		
<副菜>きんとん		
さつまいも	40	
砂糖	3.5	
料理合計		
<主菜>黒豆		
黒豆甘煮	10	小麦・大豆
料理合計		
<デザート>ごまめ		
いりこ	1	大豆
水	0.3	
砂糖	0.36	
みりん	0.36	
醤油	0.54	小麦・大豆
料理合計		
※1 鶏肉の野菜巻		
アレルギー代替用		
鶏肉の野菜巻	26	小麦・大豆

→卵つなぎ×魚介類食品×は、
かまぼこ無し

→卵を含む食品×は 鶏の野菜巻に変更
(V532 鶏肉の野菜巻 下記※1)

→青魚×はごまめ無し

原材料/添加物
じゃがいもでん粉
白菜
スケトウダラスリ身・調整砂糖・じゃがいもでん粉・発酵調味液・凍結卵白・食塩・大豆油・水・リン酸架橋デンプン・酢酸デンプン・調味料製剤・D-ソルビトール・ポリグルタミン酸・酵素製剤
根みつば/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・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
精白米
大豆
食塩
牛肉(78.32)・にんじん(21.82)・さやいんげん(21.82)・しょうゆ(5.84)・砂糖(4.35)・ぶどう糖果糖液糖(2.72)・食塩(0.41)・卵白粉(0.3)・チキン・野菜エキス(0.14)・香辛料・増粘剤(加工デンプン)(0.87)・酢酸ナトリウム・フマル酸・グリセリンエステル(0.09)・カラメル色素(0.05)・揚げ油(なたね油)・水(27.28)
だいこん(2L)/Kg
れんこん(AM)/Kg 丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤 植物油なたね油
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
米・アルコール・酒粕 食塩
さつまいも/Kg
黒大豆乾燥(40.00)・砂糖(18.66)・還元澱粉糖化物(2.47)・黒砂糖(0.29)・食塩(0.21)・しょうゆ(0.01)・重曹(0.07)・水(38.29)
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
鶏肉(63.7)・にんじん(8.2)・砂糖(6.4)・しょうゆ(6.1)・さやいんげん(5.5)・食塩(0.1)・リン酸塩(Na)(0.1)・調味料(アミノ酸)(0.1)・水(9.8)・揚げ油(なたね油)(0.0)

昼食