

平成29年1月11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;主食&gt;カレーライス</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	1.5	
水	110	
カレーフレーク	17.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>		
切干大根	2.5	
ちくわ	7	大豆
胡瓜	8	
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;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	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		

→魚介類食品×ごま油×は  
ちくわ・ごま油なし、人参5g追加

→海藻類×は、寒天なし  
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

原材料資料

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
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
だいこん
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
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
寒天
ぶどう・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

昼食

平成29年1月13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;豚肉のチャブチェ</b>		
豚肉	20	豚肉
はるさめ	8	
玉ねぎ	30	
人参	10	
ピーマン	8	
油	1.5	
砂糖	1.5	
醤油	4.5	小麦・大豆
みりん	1	
酒	1.5	
白ごま	1.5	ごま
白ごま	1	ごま
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
かぼちゃ	40	
砂糖	1	
水	15	
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>		
豆腐	20	大豆
もやし	10	
青葱	2	
水	120	
だし	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	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		

→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

原材料/添加物
豚肉
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
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
ごま いり
ごま
食用なたね油・食用ごま油
かぼちゃ (5玉) /Kg
大麦
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
緑豆
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

昼食

平成29年1月16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;ハンバーグトマトソース</b>		
ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆 鶏肉
油	1	
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
トマト	5	
ケチャップ	8	
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	7	小麦
胡瓜	5	
人参	8	
キャベツ	10	
マヨネーズ	7	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;汁物&gt;スープ</b>		
大根	15	
ワカメ	0.2	
コーン	10	
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;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・きのこ類×は、ハンバーグ・しめじなし  
チキンソテートマトソースに変更  
(1907 鶏肉60g  
ソースは玉ねぎ・ケチャップのみ)

→マヨネーズ×は、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

→海藻類×は、ワカメなし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

## 原材料資料

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
トマト・トマトピューレ・クエン酸 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
デュラム小麦のセモリナ きゅうり (AS) /Kg
キャベツ (L8玉) /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
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

昼食

平成29年1月18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;主食&gt;洋風そぼろ寿司</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
鶏ミンチ	10	鶏肉
干しいたけ	0.5	
人参	10	
油	1	
砂糖	0.8	
醤油	1	小麦・大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	2.5	
水	10	
だし	0.1	さば
胡瓜	5	
ロースハム	5	卵・乳・大豆・豚肉
コーン	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリー洋風煮</b>		
ブロッコリー	30	
人参	10	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	15	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;かき玉汁</b>		
卵	12	卵
麩	1	小麦
もやし	5	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ミニフィナンシェ</b>		
フィナンシェ	8	小麦・卵 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		

→きのこ類×卵つなぎ×乳つなぎ×は  
干しいたけ・ロースハムなし  
(他の具多目)

→卵原型×は、卵なし

→卵菓子×乳菓子・ナッツ類×は  
フィナンシェなし  
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

原材料資料

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩
鶏肉むね
原木乾しいたけ
人参(2L) / 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
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
きゅうり(AS) / Kg
豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na溶液・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
殻付き卵
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
緑豆
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
マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料(カロチン)・卵白・プラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・カカオペースト・膨張剤・原材料の一部に大豆含む
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29年1月23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・鶏肉 豚肉 ゼラチン
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
マロニー	6	
油	0.1	
胡瓜	10	
人参	8	
コーン	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		
<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>		
ワカメ	0.2	
白菜	20	
青葱	2	
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;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 鶏の照焼に変更  
(1907鶏肉60g 醤油・砂糖)

→乳パン×麦ロール提供

→海藻類×は、ワカメなし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

## 原材料資料

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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤 (CMC)・増粘多糖類
植物油なたね油
きゅうり (AS) /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
白菜 (L6玉) /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
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29年1月25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;サケの煮付け</b>		
サケ	40	さけ
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	7.5	
だし	0.11	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜の塩昆布和え</b>		
白菜	30	
小松菜	10	
人参	8	
塩昆布	1.2	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;あずきときのこのおこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	47	
もち米	8	
小豆	5	
うす揚げ	2	大豆
しめじ	4	
干しいたけ	0.3	
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	
だし	0.91	さば
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>		
麩	1	小麦
大根	15	
青葱	3	
水	120	
だし	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.6	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		

→その他の魚介類×は、サケの煮付けなし  
豚の生姜炒めに変更  
(8424 豚バラスライス40g  
醤油・みりん・生姜)

→海藻類×は、塩昆布なし  
ゆかりに変更

→きのこ類×は、しめじ・干しいたけなし  
人参5g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
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
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
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
白菜(L6玉) / Kg 小松菜(九州)
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)
もち米 あずき 丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ 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・小麦グルテン・食塩・膨張剤 だいこん(2L) / 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
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29年1月27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;ハムとチーズのオムレツ</b>		
卵	45	卵
豆乳	12.5	大豆
塩	0.1	
ハム	10	卵・大豆・豚肉
玉ねぎ	10	
油	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
チーズ	3	乳
ケチャップ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーとわかめのサラダ</b>		
ブロッコリー	25	
人参	10	
ワカメ	0.3	
青じそドレッシング	4	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>		
キャベツ	15	
コーン	5	
ほうれん草	8	
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;デザート&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		

→卵原型・卵つなぎ×乳製品×は、オムレツなし  
じゃが芋のそぼろ炒めに変更  
(7384じゃが芋50g 8421鶏ミンチ10g  
玉ねぎ10g 人参5g チキンコンソメ)

→海藻類×は、ワカメなし

→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
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
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
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
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
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
大麦
キャベツ(L8玉) / 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

平成29年1月30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
昼食	<b>&lt;主食&gt;きつねうどん</b>		
	うどん	120	小麦
	味付け揚げ	20	小麦・大豆
	ワカメ	0.5	
	青ねぎ	1.5	
	水	75	
	だし昆布	0.3	
	だし	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;ちくわの磯辺揚げ</b>		
	ちくわ	26	大豆
	小麦粉	3	小麦
	あおさのり	0.05	
	油	3	
		料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(みかん)</b>			
みかん	40		
	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×は、ワカメ・だし昆布なし

→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

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

## 原材料資料

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
青葱 / kg
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
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
植物油なたね油
みかん(AM@95g) / 個
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