

平成29年1月4日(水)

こじかクラブ

|               | 料理/食品・規格           | 使用量<br>(g) | アレルギー    |
|---------------|--------------------|------------|----------|
| 昼食            | <主菜>かぼちゃサンドフライ     |            |          |
|               | 滋賀県産こしひかり          | 55         | 小麦・大豆・豚肉 |
|               | 油                  | 5.5        |          |
|               |                    | 料理合計       |          |
|               | <副菜>高野豆腐の含め煮       |            |          |
|               | 高野豆腐               | 2          | 大豆       |
|               | 人参                 | 5          |          |
|               | 水                  | 7.5        |          |
|               | 出し                 | 0.11       | さば       |
|               | 砂糖                 | 0.5        |          |
|               | 醤油                 | 0.63       | 小麦・大豆    |
|               | 酒                  | 0.25       |          |
|               |                    | 料理合計       |          |
|               | <副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物 |            |          |
|               | ブロッコリー             | 15         |          |
|               | わかめ                | 0.1        |          |
|               | 穀物酢                | 1          |          |
|               | 砂糖                 | 0.75       |          |
|               | 醤油                 | 0.35       | 小麦・大豆    |
|               |                    | 料理合計       |          |
|               | <副菜>さつまいもとコーンの甘煮   |            |          |
|               | さつまいも              | 30         |          |
|               | コーン                | 5          |          |
|               | 砂糖                 | 1          |          |
| 水             | 15                 |            |          |
|               | 料理合計               |            |          |
| <主食>麦入りごはん    |                    |            |          |
| 滋賀県産こしひかり     | 53                 |            |          |
| 押麦            | 2                  |            |          |
|               | 料理合計               |            |          |
| <その他>ジュース・いりこ |                    |            |          |
| オレンジジュース      | 100                | オレンジ       |          |
| いりこ           | 1                  | 大豆         |          |
|               | 料理合計               |            |          |
|               | 小計                 |            |          |

該当園児アレルギーのみ記載  
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

### 原材料資料

| 原材料/添加物  |
|--|
| かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白<br>植物油なたね油                                |
| 大豆・豆腐用凝固剤・重曹   |
| 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<br>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 |
| 湯通し塩蔵わかめ<br>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  |
| さつまいも/Kg<br>とうもろこし   |
| 大麦   |
| オレンジ・香料<br>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29年1月5日(木)

こじかクラブ

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;アジの蒲焼風</b>          |         |       |
| アジ                               | 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       |       |
| 片栗粉                              | 0.2     |       |
| 水                                | 6       |       |
| 料理合計                             |         |       |
| <b>&lt;副菜&gt;大根和風サラダ</b>         |         |       |
| 大根                               | 15      |       |
| 人参                               | 4       |       |
| 玉ねぎ                              | 10      |       |
| 胡瓜                               | 4       |       |
| 青じそドレッシング                        | 3       | 小麦・大豆 |
| 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                             | 20      |       |
| 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       |       |
| 出し                               | 0.03    | さば    |
| 料理合計                             |         |       |
| <b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>     |         |       |
| りんご                              | 20      | りんご   |
| 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    |
| 料理合計                             |         |       |
| 小計                               |         |       |

| 原材料/添加物  |  |
|--|--|
| まあじ・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・氷  |  |
| 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  |  |
| じゃがいもでん粉   |  |
| だいこん(2L) / Kg  |  |
| 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         |  |
| キャベツ(L8玉) / Kg   |  |
| ごま   |  |
| 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   |  |
| 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29年1月6日(金)

こじかクラブ

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;主食&gt;鶏と野菜のかき揚げ</b> |         |       |
| 鶏肉                         | 12      | 鶏肉    |
| ごぼう                        | 4       |       |
| 人参                         | 5       |       |
| 玉ねぎ                        | 15      |       |
| ピーマン                       | 3       |       |
| 小麦粉                        | 6       | 小麦    |
| 油                          | 3       |       |
| 塩                          | 0.2     |       |
| 料理合計                       |         |       |
| <b>&lt;副菜&gt;白菜のゆかり和え</b>  |         |       |
| 白菜                         | 25      |       |
| チンゲンサイ                     | 5       |       |
| 醤油                         | 0.5     | 小麦・大豆 |
| みりん                        | 0.15    |       |
| 水                          | 3       |       |
| 出し                         | 0.04    | さば    |
| ゆかり                        | 0.08    |       |
| 料理合計                       |         |       |
| <b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>   |         |       |
| かぼちゃ                       | 30      |       |
| 醤油                         | 0.6     | 小麦・大豆 |
| みりん                        | 0.6     |       |
| 水                          | 13.5    |       |
| 出し                         | 0.18    | さば    |
| 料理合計                       |         |       |
| <b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋青のり味</b>  |         |       |
| じゃが芋                       | 25      |       |
| 塩                          | 0.1     |       |
| あおさのり                      | 0.05    |       |
| 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    |
| 料理合計                       |         |       |
| 小計                         |         |       |

昼食

| 原材料/添加物   |
|---|
| 鶏肉むね 皮なし<br>ごぼう   |
| ピーマン (AM) / K g<br>小麦粉<br>植物油なたね油<br>食塩   |
| 白菜 (L 6玉) / K g<br>チンゲン菜 (L) / K g<br>脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>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<br>赤しそ・食塩・砂糖・調味料 (アミノ酸等)・リンゴ酸            |
| かぼちゃ (5玉) / K g<br>脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>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 (皮むぎ) / k g<br>食塩<br>あおさ  |
| 大麦  |
| 生乳<br>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29年1月10日(火)

こじかクラブ

| 料理/食品・規格                       | 使用量<br>(g) | アレルギー |
|--------------------------------|------------|-------|
| <b>&lt;主菜&gt;豚肉と野菜のケチャップ炒め</b> |            |       |
| 豚肉                             | 20         | 豚肉    |
| 玉ねぎ                            | 30         |       |
| キャベツ                           | 35         |       |
| 人参                             | 15         |       |
| ピーマン                           | 5          |       |
| 油                              | 2          |       |
| ケチャップ                          | 4          |       |
| 砂糖                             | 1.8        |       |
| 醤油                             | 4.5        | 小麦・大豆 |
| みりん                            | 2.4        |       |
| 酒                              | 2          |       |
| 料理合計                           |            |       |
| <b>&lt;副菜&gt;中華ポテト</b>         |            |       |
| さつまいも                          | 30         |       |
| 油                              | 3          |       |
| 砂糖                             | 7          |       |
| 醤油                             | 0.2        | 小麦・大豆 |
| 水                              | 11         |       |
| 料理合計                           |            |       |
| <b>&lt;副菜&gt;胡瓜とワカメの酢の物</b>    |            |       |
| 胡瓜                             | 8          |       |
| ワカメ                            | 0.3        |       |
| 穀物酢                            | 3.5        |       |
| 砂糖                             | 2.5        |       |
| 醤油                             | 1.2        | 小麦・大豆 |
| 料理合計                           |            |       |
| <b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーのおかか和え</b>  |            |       |
| ブロッコリー                         | 15         |       |
| 人参                             | 5          |       |
| 醤油                             | 0.8        | 小麦・大豆 |
| 砂糖                             | 0.2        |       |
| 水                              | 5          |       |
| 出し                             | 0.07       | さば    |
| かつお節                           | 0.3        |       |
| 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                      | 55         |       |
| 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    |
| 料理合計                           |            |       |
| 小計                             |            |       |

該当園児アレルギーのみ記載  
《ナッツ類》 《マヨネーズ》

### 原材料資料

| 原材料/添加物  |
|--|
| ふた   |
| キャベツ (L 8玉) /Kg  |
| ピーマン (AM) /Kg  |
| 植物油なたね油<br>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   |
| 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>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 |
| さつまいも<br>植物油なたね油   |
| 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |
| きゅうり (AS) /Kg  |
| 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   |
| 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<br>鰹加工品 削り節   |
| 大麦   |
| 生乳<br>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

| 料理/食品・規格                 | 使用量<br>(g) | アレルギー |
|--------------------------|------------|-------|
| <b>&lt;主菜&gt;アジの竜田揚げ</b> |            |       |
| アジ                       | 40         |       |
| 砂糖                       | 1.5        |       |
| 醤油                       | 3          | 小麦・大豆 |
| 酒                        | 2          |       |
| 生姜                       | 0.5        |       |
| 片栗粉                      | 2          |       |
| 油                        | 2          |       |
|                          | 料理合計       |       |
| <b>&lt;副菜&gt;蒸さつま芋</b>   |            |       |
| さつま芋                     | 35         |       |
|                          | 料理合計       |       |
| <b>&lt;副菜&gt;白菜のごま和え</b> |            |       |
| 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 |
| みりん                      | 0.35       |       |
| 水                        | 5          |       |
| だし                       | 0.06       | さば    |
|                          | 料理合計       |       |
| <b>&lt;副菜&gt;ミックスサラダ</b> |            |       |
| コーン                      | 5          |       |
| 大根                       | 25         |       |
| ほうれん草                    | 5          |       |
| 穀物酢                      | 1          |       |
| 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;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         |       |

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料資料

| 原材料/添加物   |
|---|
| まあじ・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・氷   |
| 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・酸化防止剤・PH調整剤  |
| じゃがいもでん粉  |
| 植物油なたね油   |
|   |
| さつま芋/Kg   |
|   |
| 白菜（L6玉）/Kg  |
| ごま  |
| 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                            |
|   |
| とうもろこし  |
| だいこん（2L）/Kg   |
| 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                             |
|   |
|   |
| 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  |
|   |

昼食

平成29年1月19日(木)

こじかクラブ

|             | 料理/食品・規格        | 使用量<br>(g) | アレルギー |
|-------------|-----------------|------------|-------|
| 昼食          | <主菜>サバの塩焼       |            |       |
|             | サバ              | 40         | さば    |
|             | 塩               | 0.1        |       |
|             | 油               | 1          |       |
|             |                 | 料理合計       |       |
|             | <副菜>白菜と小松菜のお浸し  |            |       |
|             | 白菜              | 15         |       |
|             | 小松菜             | 5          |       |
|             | 人参              | 5          |       |
|             | 醤油              | 0.6        | 小麦・大豆 |
|             | みりん             | 0.2        |       |
|             | 水               | 6          |       |
|             | だし              | 0.09       | さば    |
|             |                 | 料理合計       |       |
|             | <副菜>大根と旨煮       |            |       |
|             | 大根              | 30         |       |
|             | 水               | 15         |       |
|             | だし              | 0.21       | さば    |
|             | 砂糖              | 0.75       |       |
|             | 醤油              | 1          | 小麦・大豆 |
|             | 酒               | 0.5        |       |
|             | あおさのり           | 0.01       |       |
|             |                 | 料理合計       |       |
|             | <主食>麦入りごはん      |            |       |
|             | 滋賀県産こしひかり       | 53         |       |
|             | 押麦              | 2          |       |
|             |                 | 料理合計       |       |
|             | <フルーツ>フルーツ(バナナ) |            |       |
| バナナ         | 35              | 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         |       |
| 麦茶          | 0.5             |            |       |
|             | 料理合計            |            |       |
|             | 小計              |            |       |

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

### 原材料資料

| 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  |
| 食塩   |
| 植物油なたね油  |
| 白菜(L6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                             |
| 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                              |
| 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                  |
| あおさ  |
| 大麦   |
| 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   |

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;鶏肉ときのこの甘酢炒め</b> |         |       |
| 鶏肉                           | 25      | 鶏肉    |
| 酒                            | 0.8     |       |
| 塩                            | 0.08    |       |
| しめじ                          | 10      |       |
| まいだけ                         | 5       |       |
| 玉ねぎ                          | 20      |       |
| 人参                           | 10      |       |
| ピーマン                         | 5       |       |
| 油                            | 2       |       |
| 穀物酢                          | 1.6     |       |
| 砂糖                           | 2.4     |       |
| 醤油                           | 2.4     | 小麦・大豆 |
| ケチャップ                        | 0.8     |       |
|                              |         |       |
| 鶏がらスープ                       | 0.48    | 鶏肉    |
| 水                            | 24      |       |
| 片栗粉                          | 0.8     |       |
| 水                            | 0.8     |       |
| 料理合計                         |         |       |
| <b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>      |         |       |
| じゃが芋                         | 20      |       |
| 塩                            | 0.1     |       |
| グリーンピース                      | 3       |       |
| コーン                          | 5       |       |
| マヨネーズ                        | 5       | 卵・大豆  |
| 料理合計                         |         |       |
| <b>&lt;副菜&gt;胡瓜とわかめの酢の物</b>  |         |       |
| 胡瓜                           | 20      |       |
| ワカメ                          | 0.3     |       |
| 穀物酢                          | 1.5     |       |
| 砂糖                           | 1       |       |
| 醤油                           | 0.5     | 小麦・大豆 |
| 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 |
| 水                            | 7       |       |
| だし                           | 0.1     | さば    |
| 砂糖                           | 0.35    |       |
| 醤油                           | 0.55    | 小麦・大豆 |
| みりん                          | 0.5     |       |
| 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;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                           |         |       |

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
 塩のみで

| 原材料/添加物   |
|---|
| 鶏肉むね 皮なし<br>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<br>食塩   |
|   |
|   |
|   |
| ピーマン(AM) / Kg<br>植物油なたね油<br>米・アルコール・酒粕  |
| 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>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   |
| 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<br>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  |
|   |
|   |
| じゃがいも(皮むき) / kg<br>食塩<br>グリンピース<br>とうもろこし<br>食用植物油・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                            |
|   |
|   |
| きゅうり(AS) / Kg<br>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   |
| 粉末状大豆たん白・植物油・にんじん・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油・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<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類  |
|   |
|   |
| 大麦  |
|   |
| 生乳<br>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<br>麦茶 浸出液                             |
|   |
|   |

昼食