

原材料資料

平成29年2月2日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉と野菜の味噌炒め		
豚肉	25	豚肉
玉ねぎ	20	
人参	8	
ピーマン	5	
油	2	
茄子	10	
油	1	
合わせ麦みそ	2.5	大豆
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
みりん	1.2	
生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	25	
コーン	5	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
だし	0.08	さば
かつお節	0.5	
料理合計		
<副菜>大根の洋風煮		
大根	30	
醤油	0.5	小麦・大豆
チキンコンソメ		
	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	10	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	35	
砂糖	0.9	
水	13.5	
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>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/添加物
豚肉
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油 なす (AM) /Kg 植物油なたね油 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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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
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 鰹加工品 削り節
だいこん (2L) /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 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 (5玉) /Kg
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

原材料資料

平成29年2月9日(木)
 段上幼稚園
 こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜> 豚じゃが		
豚肉	15	豚肉
じゃが芋	50	
玉ねぎ	25	
人参	12	
油	3	
水	36	
出し	0.5	さば
砂糖	1.35	
醤油	2.25	小麦・大豆
みりん	0.9	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜> 胡瓜とわかめの酢の物		
胡瓜	15	
ワカメ	0.5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<副菜> かぼちゃの天ぷら		
かぼちゃ	30	
小麦粉	5	小麦
油	5	
塩	0.01	
料理合計		
<副菜> 洋風きんぴら		
ウインナー	3	牛肉・大豆・豚肉
ごぼう	8	
人参	5	
油	0.8	
水	4	
出し	0.06	さば
砂糖	0.8	
醤油	1.44	小麦・大豆
みりん	0.4	
酒	0.4	
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> 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/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg
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・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
グリーンピース
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
小麦粉
植物油なたね油
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
ごぼう
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・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
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

原材料資料

平成29年2月17日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>白身魚のチーズ焼		
	タラ	40	
	砂糖	1	
	醤油	1.5	小麦・大豆
	酒	2	
	油	0.5	
	チーズ	8	乳
		料理合計	
	<副菜>白菜のゆかり和え		
	白菜	41	
	人参	5	
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	5	
	だし	0.08	
	ゆかり	0.25	
		料理合計	
	<副菜>さつまいもと大豆のごま煮		
	さつまいも	25	
	水煮大豆	15	大豆
	醤油	0.75	小麦・大豆
	みりん	0.75	
	水	15	
	出し	0.21	さば
白ごま	1	ごま	
	料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)			
りんご	20	りんご	
	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>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/添加物
すけとうだら
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 植物油なたね油 ナチュラルチーズ・セルロース
白菜(L6玉)/Kg
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
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 赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
さつまいも/Kg 大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・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 ごま いり
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

平成29年2月20日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ツナとポテトのオムレツ		
卵	36	卵
豆乳	10	大豆
塩	0.08	
かつおフレーク油漬	4	大豆
玉ねぎ	10	
じゃが芋	24	
油	2.4	
塩	0.08	
チキンコンソメ	0.08	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	4	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの和風コンソメ煮		
ブロッコリー	25	
醤油	0.5	小麦・大豆
チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	10	
料理合計		
<副菜>しらすサラダ		
しらす干し	1.5	
キャベツ	20	
人参	10	
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		
<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(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
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/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
かつお・大豆油・食塩・野菜エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・水
玉葱(皮むき) / kg
じゃがいも(皮むき) / kg
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
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・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・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
いわし類の稚魚・食塩
キャベツ(L8玉) / Kg
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
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

昼食

原材料資料

平成29年2月23日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>鶏の竜田揚げ		
	鶏肉	60	鶏肉
	砂糖	2.25	
	醤油	4.5	小麦・大豆
	酒	3	
	生姜	0.75	
	片栗粉	3	
	油	3	
		料理合計	
	<副菜>大根と昆布の酢の物		
	大根	16	
	胡瓜	8	
	きざみ昆布	0.8	
	穀物酢	2.88	
	砂糖	1.92	
	醤油	0.96	小麦・大豆
		料理合計	
	<副菜>もやしの青のり和え		
	人参	5	
	もやし	20	
	あおさのり	0.05	
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
水	6		
だし	0.08	さば	
	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/添加物
若鶏モモ 皮付
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
だいこん(2L)/Kg きゅうり(AS)/Kg 北海道産昆布 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
緑豆 あおさ 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
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