

平成29年3月2日(木)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆
油	9	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	6	
胡瓜	5	
コーン	8	
青じそドレッシング	4	小麦・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		
<デザート>フルーツ (みかん)		
みかん	47.5	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
人参	10	
豆腐	20	大豆
青葱	2.5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
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		

→乳つなぎ×は、コロッケなし
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)

→乳パン×麦ロール変更

→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
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クリーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
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
きゅうり (AS) /Kg
どうもろこし
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
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
みかん (AM@95g) /個
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
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%)
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

平成29年3月3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>桃色ひなちらし		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	5	
砂糖	8	
塩	2	
トマトジュース	3	
しらす干し	2	
高野豆腐	2	大豆
水	10	
だし	0.14	さば
砂糖	0.3	
醤油	0.7	小麦・大豆
みりん	0.8	
カニ風味かまぼこ		
	3	小麦・卵 かに・大豆
卵	6	卵
塩	0.03	
油	0.5	
インゲン	3	
水	5	
だし	0.07	さば
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚		
ちくわ	20	大豆
小麦粉	2	小麦
あおさのり	0.05	
塩	0.01	
油	2	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草のゆかり和え		
白菜	30	
ほうれん草	8	
人参	5	
ゆかり	0.4	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
料理合計		
<汁物>にゅうめん		
花麩	3	小麦
そうめん	8	小麦
ワカメ	0.2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<デザート>ひな祭りゼリー		
さくらゼリー	30	
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		

→卵原型・つなぎ×青魚×
甲殻類エキス×は、
カニ風味かまぼこ・しらす干し・卵なし
人参3g コーン5g追加

→魚介類食品×海藻類×は
ちくわの磯辺揚なし
さつま芋の天ぷらに変更
(7381さつま芋20g 小麦粉 塩)

→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
米・アルコール・酒粕
食塩 トマト・食塩 いわし類の稚魚・食塩 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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
すけとうだら(38)・いとよりだい(5.9)・卵白(5.3)・とうもろこしでん粉(1.7)・発酵調味液(1.1)・かにエキス(0.9)・上白糖(0.5)・食塩(0.4)・植物油・キャッサバでん粉(4.9)・L-グルタミン酸ナトリウム等(0.7)・塩化カリウム(0.6)・炭酸カルシウム(0.5)・香料(0.5)・ビタミンC(0.1)・紅麴色素・水(43.8)
殻付き卵 食塩 植物油なたね油 さやいんげん
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
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 食塩 植物油なたね油
白菜(L6玉)/Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸 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
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム 小麦粉・食塩
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%)
さくらんぼダイスゼリー・チェリー果汁・砂糖・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・ぶどう糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・ビタミンC・酸味料・クチナシ色素・紅麴色素・クエン酸鉄Na・レモンゼリー・水あめ・砂糖・ぶどう糖・レモン果汁・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・ビタミンC・香料・酸味料・クエン酸鉄Na
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3月6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>ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆 鶏肉
油	1	
玉ねぎ	20	
酒	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
デミグラスソース	12	小麦・牛肉 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
ケチャップ	1	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>スウェーデン風ポテトサラダ		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
人参	8	
胡瓜	5	
マヨネーズ	4	卵・大豆
ヨーグルト	2	乳
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		
コーン	5	
わかめ	0.2	
白菜	20	
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
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ×は、ハンバーグなし
チキンソテーに変更
(1907 鶏肉60g)※ソースは同じ

→マヨネーズ×乳製品×は、
マヨネーズ・ヨーグルトなし
(塩のみで味付け)

→乳パン×麦ロール変更

→海藻類×は、ワカメなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

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
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウシヨクブツユシ・香料・脂肪酸類
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
じゃがいも
食塩
きゅうり(AS) / 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
乳・乳製品
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
とうもろこし
湯通し塩蔵わかめ
白菜(L6玉) / Kg
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

平成29年3月8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
<主食>ケチャップライス		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
玉ねぎ	15	
ピーマン	5	
油	1.5	
ケチャップ	7	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
塩	0.5	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
ケチャップ	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	1.99	小麦・大豆
酒	0.5	
おろし生姜	0.2	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	6	小麦
人参	5	
ほうれん草	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
豆腐	15	大豆
青葱	2.5	
大根	10	
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>ミニシュークリーム		
ミニシュークリーム	28	小麦・卵 乳・大豆 ゼラチン
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		

→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

→卵菓子×乳菓子・乳製品×は
シュークリームなし
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
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油 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・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
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 (アミン酸等)・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
食塩
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・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
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
とうもろこし 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
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
だいこん (2L) /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 (アミン酸等)・カラメル色素・香料
(パフの部) 全卵 (10.44)・ファットプレッド (4.75)・小麦粉 (4.27)・食塩 (0.05)・膨張剤 (0.05)・香料・着色料 (加剤)・水 (6.12)・(クリーム部) 脱脂粉乳 (3.51)・加糖脱脂練乳 (17.91)・大豆油 (8.99)・菜種油・ゼラチン (1.48)・卵黄 (0.56)・砂糖 (0.56)・洋酒 (0.14)・食塩 (0.02)・乳化剤・香料・安定剤・着色料 (V.B2・加剤)・水 (41.15)
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