

# 原材料資料

平成29年3月1日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;炒り豆腐</b>		
豆腐	35	大豆
豚肉	8	豚肉
玉ねぎ	12	
人参	5	
ピーマン	3	
干しいたけ	0.5	
生姜	0.07	
油	1.2	
卵	15	卵
油	0.7	
水	3.6	
出し	0.05	さば
醤油	1.8	小麦・大豆
砂糖	0.75	
みりん	0.75	
酒	0.75	
調合ごま油	0.75	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうサラダ</b>		
ごぼう	8	
醤油	0.4	小麦・大豆
フロッコリー	10	
コーン	8	
マヨネーズ	3.5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春巻</b>		
野菜春巻	25	小麦・大豆・ごま
油	2.5	
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;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;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  
 青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
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 豚肉
ピーマン(AM) / Kg 原木乾しいたけ しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 植物油なたね油 殻付き卵 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・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 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 食用なたね油・食用ごま油
ごぼう 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
野菜・キャベツ・たけのこ・たまねぎ・にんじん・しょうが・しょうゆ・植物油脂・砂糖・でん粉・食塩・香辛料・醸造酢・皮・小麦粉・植物 油脂・粉末油脂・粉末状植物性たん白・ぶどう糖・食塩・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤(原材料の一部にごまを含む)
植物油なたね油
大麦
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

# 原材料資料

平成29年3月9日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉のおかか炒め</b>		
豚肉	20	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	10	
ピーマン	4	
油	2	
砂糖	1.2	
醤油	4	小麦・大豆
みりん	0.4	
酒	0.8	
かつお節	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;中華サラダ</b>		
ちくわ	3.5	大豆
白菜	20	
胡瓜	4	
醤油	1.35	小麦・大豆
穀物酢	1.08	
砂糖	0.45	
みりん	0.27	
調合ごま油	0.09	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツの塩昆布和え</b>		
キャベツ	30	
塩昆布	0.7	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;じゃが芋のスープ煮</b>		
じゃが芋	25	
チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
水	10	
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/添加物
豚肉
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 鰹加工品 削り節
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
白菜 (L6玉) /Kg 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
キャベツ (L8玉) /Kg 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)
じゃがいも(皮むき) /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
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3月10日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケのムニエル</b>		
サケ	40	さけ
塩	0.1	
小麦粉	2	小麦
ケチャップ	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜のソテー</b>		
ブロッコリー	10	
もやし	15	
玉ねぎ	15	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の煮物</b>		
うす揚げ	1.5	大豆
切干大根	1.5	
人参	5	
油	0.8	
水	8	
出し	0.11	さば
砂糖	0.6	
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	0.4	
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;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		

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
秋さけ・クロレラエキス・pH調整剤
食塩
小麦粉
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
緑豆
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
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
だいこん
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・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
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3月13日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;たまごコロッケ</b>		
たまごコロッケ	60	小麦・卵・乳・大豆
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>		
芽ひじき	2.5	
人参	8	
水	20	
出し	0.28	さば
砂糖	1.2	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	1.2	
インゲン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
かぼちゃ	35	
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;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;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

原材料/添加物
じゃがいも・たまご・パン粉・食塩・白こしょう・バター液 植物油なたね油
ひじき ほしひじき
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 さやいんげん 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
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3月14日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;とん平焼</b>		
卵	40	卵
豚肉	12	豚肉
油	1	
キャベツ	18	
玉ねぎ	10	
水	6.3	
出し	0.09	さば
中濃ソース	4	大豆・りんご
あおさのり	0.09	
油	2.7	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;小松菜と白菜のお浸し</b>		
小松菜	10	
白菜	20	
人参	6.4	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	12	
出し	0.17	さば
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;いりこ大豆</b>		
いりこ	1.5	大豆
水煮大豆	20	大豆
油	0.5	
砂糖	0.6	
醤油	0.6	小麦・大豆
酒	0.75	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;焼ポテト</b>		
じゃが芋	25	
油	1	
塩	0.1	
	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/添加物
殻付き卵
豚肉
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /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
トマト・りんご・にんじん・たまねぎ・にんにく・マッシュルームエキス・みかん等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・コーンスターチ・発酵調味料・増粘多糖類・甘味料 (甘草)
あおさ
植物油なたね油
小松菜 / kg
白菜 (L 6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
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
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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
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
じゃがいも (皮むぎ) / kg
植物油なたね油
食塩
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3月16日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンチャップ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
油	1	
ケチャップ	6.5	
ウスターソース	1.5	大豆・りんご
砂糖	0.8	
水	10	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根の和風スープ煮</b>		
大根	30	
醤油	0.5	小麦・大豆
チキンコンソメ	0.25	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
水	15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草とキャベツのおかか和え</b>		
ほうれん草	10	
キャベツ	20	
醤油	0.8	小麦・大豆
砂糖	0.24	
水	4.8	
出し	0.06	さば
かつお節	0.04	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーの甘酢和え</b>		
マロニー	3.5	
調合ごま油	0.08	ごま
人参	5	
コーン	5	
穀物酢	1.8	
砂糖	1.3	
醤油	0.5	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;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/添加物
鶏肉もも 皮なし
食塩
小麦粉
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
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘剤（グァーガム）・カラメル色素・甘味料（甘草）※原材料の一部に大豆・りんごを含む
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
だいこん（2L）/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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
キャベツ（L8玉）/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
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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
食用なたね油・食用ごま油
とうもろこし
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
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3月17日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの漬け焼き</b>		
サバ	40	さば
砂糖	1.5	
醤油	3	小麦・大豆
酒	2	
おろし生姜	0.5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとチンゲンサイのソテー</b>		
ちくわ	3	大豆
チンゲンサイ	8	
人参	5	
もやし	25	
油	1	
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜と人参の酢の物</b>		
胡瓜	10	
人参	8	
わかめ	0.1	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	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;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	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	

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
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
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
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
チンゲン菜(L) / Kg
緑豆
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
きゅうり(AS) / Kg
湯通し塩蔵わかめ
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
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

平成29年3月21日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;かぼちゃサンドフライ</b>		
かぼちゃひき肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
人参	3	
小松菜	10	
白菜	20	
青じそドレッシング	5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのおかか和え</b>		
キャベツ	25	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
だし	0.08	さば
かつお節	0.1	
	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;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	

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
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 植物油なたね油
人参(2L) / Kg 小松菜(九州) 白菜(L6玉) / Kg 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)
キャベツ(L8玉) / 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
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
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



# 原材料資料

平成29年3月22日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;五目チャーハン</b>		
滋賀県産こしひかり	50	
ハム	8	小麦・卵 乳・大豆 鶏肉・豚肉 ゼラチン
玉ねぎ	10	
人参	3	
卵	20	卵
油	0.5	
青ねぎ	4.5	
油	2	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすと白菜の中華和え</b>		
白菜	20	
ブロッコリー	10	
しらす干し	1.5	
醤油	0.7	小麦・大豆
みりん	0.2	
鶏がらスープ	0.07	鶏肉
水	4	
調合ごま油	0.07	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;スパゲティソース</b>		
スパゲティ	10	小麦
コーン	5	
油	0.1	
塩	0.05	
チキンコンソメ	0.8	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;肉団子のケチャップ炒め</b>		
チキンボール	24	小麦・大豆・鶏肉
玉ねぎ	15	
油	2	
水	4	
ケチャップ	4	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
みりん	0.5	
片栗粉	0.3	
水	0.31	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大学芋</b>		
さつま芋	24	
油	1.2	
砂糖	2.4	
水	3.04	
黒ごま	0.64	ごま
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	

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・鶏肉・でん粉・マトン・還元水あめ・粗ゼラチン・豚脂肪・食塩・植物性たん白・加工でん粉・調味料（アミノ酸）・リン酸塩（Na）・カゼインNa・卵たん白・乳たん白・砂糖・香辛料・酵母エキス・水・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）・保存料（ソルビン酸K）・香辛料抽出・着色料・コチニール・赤102・赤106・着色料・アナトー・赤3・黄5・香料・甘味料（甘草）・くん液
殻付き卵
植物油なたね油
青葱 / kg
植物油なたね油
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
白菜（L6玉） / Kg
いわし類の稚魚・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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
食用なたね油・食用ごま油
デュラム小麦のセモリナ
とうもろこし
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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）
植物油なたね油
トマト・砂糖・ぶどう糖液糖・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
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
さつまいも
植物油なたね油
黒ごま
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3月23日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;白身魚の蒲焼</b>		
タラ	40	
酒	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
おろし生姜	0.2	
片栗粉	2	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
酒	3.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
はるさめ	3	
油	0.1	
胡瓜	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	5	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;人参の甘煮</b>		
人参	20	
砂糖	0.5	
水	7.5	
料理合計		
<b>蒸かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	35	
塩	0.01	
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/添加物
すけとうだら
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物（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
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
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・たんばく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
きゅうり（AS）/Kg
とうもろこし
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
かぼちゃ（5玉）/Kg
食塩
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3月24日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;オープンオムレツ</b>		
卵	40	卵
豆乳	11	大豆
塩	0.09	
まぐろ水煮	4.5	
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	4	
油	2.64	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
ケチャップ	5	
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	3	小麦
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	4	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;じゃが芋の味噌煮</b>		
じゃが芋	30	
水	15	
出し	0.21	さば
合わせ麦みそ	4	大豆
みりん	3	
砂糖	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;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	35	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		

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  
青じそドレッシングに変更

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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
ピーマン (AM) /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
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり (AS) /Kg
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
じゃがいも (皮むき) /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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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

昼食

# 原材料資料

平成29年3月27日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;メンチカツ</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;ひじきとさつまいものサラダ</b>		
ひじき	1	
水	3	
出し	0.04	さば
砂糖	0.18	
醤油	0.3	小麦・大豆
みりん	0.18	
さつまいも	15	
胡瓜	4	
マヨネーズ	3	卵・大豆・りんご
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの梅風味和え</b>		
ブロッコリー	30	
人参	5	
しそねり梅	0.16	
醤油	0.96	小麦・大豆
みりん	0.32	
水	4.8	
出し	0.06	さば
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;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		

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  
青じそドレッシングに変更

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
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 さつまいも/Kg きゅうり(AS)/Kg 食用植物油脂(大豆を含む)・醸造酢(りんごを含む)・卵黄・食塩・調味料(アミノ酸)・香辛料・香辛料抽出物
梅肉(73.0)・還元水あめ(16.3)・しそエキス(4.0)・澱粉(3.0)・酒精(3.0)・酸味料(0.5)・野菜色素(0.1)・ビタミンB1(0.1) 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
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3月28日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚じゃが</b>		
豚肉	20	豚肉
じゃが芋	40	
玉ねぎ	20	
人参	10	
油	1.6	
水	32	
出し	0.45	さば
砂糖	1.2	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	0.8	
酒	0.4	
グリーンピース	3	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの天ぷら</b>		
ちくわ	26	大豆
小麦粉	3.5	小麦
油	3.5	
あおさのり	0.05	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;大根と昆布の酢の物</b>		
大根	10	
胡瓜	8	
きざみ昆布	0.8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.6	
醤油	0.8	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;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;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/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / k g
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
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
植物油なたね油
あおさ
だいこん(2L) / K g
きゅうり(AS) / K g
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
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3月29日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉のおかか焼</b>		
鶏肉	60	鶏肉
砂糖	0.24	
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.16	
水	0.4	
小麦粉	3	小麦
油	1	
かつお節	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツのソテー</b>		
ちくわ	4	大豆
キャベツ	20	
ピーマン	3	
油	0.8	
チキンコンソメ	0.15	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐の卵とじ</b>		
高野豆腐	1.5	大豆
玉ねぎ	15	
水	20	
出し	0.27	さば
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.75	
卵	10	卵
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしのおゆかり和え</b>		
もやし	25	
ゆかり	0.5	小麦・大豆
醤油	1	
みりん	0.3	
水	5	
だし	0.08	
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/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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小麦粉 植物油なたね油 鰹加工品 削り節
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
キャベツ (L8玉) / Kg 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
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
殻付き卵
緑豆 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
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
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3月30日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;揚げアジのみそケチャップソース</b>		
アジ	40	
塩	0.1	
酒	2	
片栗粉	2	
油	2	
トマト	6	
ケチャップ	4.5	
砂糖	0.6	
みりん	1.2	
水	1.5	
赤味噌	0.9	大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつまいもの旨煮</b>		
さつまいも	30	
醤油	0.75	小麦・大豆
みりん	0.75	
水	15	
出し	0.21	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キンピラごぼう</b>		
ごぼう	12	
人参	5	
ピーマン	5	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	小麦・大豆
みりん	0.5	
酒	0.5	
水	5	
だし	0.07	
白ごま	1	ごま
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;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	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		

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
まあじ・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・氷
食塩
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
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大豆・米・食塩・酒精
さつまいも/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
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
ごぼう
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
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
ごま
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

昼食

# 原材料資料

平成29年3月31日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;和風ハンバーグ</b>		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉 大豆・鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
油	0.5	
砂糖	0.5	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	2	
酒	2	
水	10	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
マロニー	3	
油	0.08	
コーン	3	
胡瓜	5	
青じそドレッシング	4	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜のソテー</b>		
インゲン	10	
人参	5	
キャベツ	20	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根の中華スープ煮</b>		
大根	35	
醤油	0.3	小麦・大豆
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
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;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/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
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・たんばく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
じゃがいもでん粉
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 とうもろこし ぎゅうり（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
さやいんげん
キャベツ（L8玉）/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
だいこん（2L）/Kg 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
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