

平成29年4月3日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<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>大根とほうれん草の塩昆布和え		
	大根	30	
	ほうれん草	10	
	塩昆布	1	小麦・大豆
		料理合計	
	<副菜>マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	5	小麦
	コーン	5	
	人参	5	
	マヨネーズ	4	卵・大豆
	塩	0.08	
		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	
<デザート>フルーツ(りんご)			
りんご	20	りんご	
	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 >>

<卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→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

→牛乳×は牛乳なし

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
だいこん(2L) / 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)
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
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

平成29年4月4日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;サバの煮付け</b>		
サバ	40	さば
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
出し	0.21	さば
生姜	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜ともやしのゆかり和え</b>		
胡瓜	10	
もやし	20	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
ゆかり	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの精進そぼろ煮</b>		
かぼちゃ	30	
大豆たんぱく	1	大豆
油	2.4	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦・大豆
酒	0.4	
みりん	1.2	
水	16	
出し	0.22	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;人参の甘煮</b>		
人参	30	
砂糖	0.75	
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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

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
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
きゅうり (AS) / Kg 緑豆 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 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) / Kg 脱脂大豆・植物油 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 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
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
人参 (2L) / Kg
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

平成29年4月5日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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; 豚肉と根菜の煮物</b>		
豚肉	25	豚肉
大根	35	
人参	20	
玉ねぎ	20	
水	22.5	
出し	0.32	さば
砂糖	1.5	
醤油	2.25	小麦・大豆
みりん	0.38	
酒	0.75	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 揚さつま芋</b>		
さつま芋	30	
油	1.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; ちくわとキャベツの酢の物</b>		
ちくわ	3	大豆
キャベツ	30	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 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 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
さつまいも 植物油なたね油 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 キャベツ (L 8玉) / 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
大麦
バナナ/本
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

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;千草焼</b>		
卵	45	卵
まぐろフレーク	5	大豆
人参	8	
干しいたけ	0.3	
青ねぎ	3	
油	3	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
水	25	
出し	0.35	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;蒸かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	30	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;インゲンと白菜のお浸し</b>		
インゲン	5	
白菜	30	
醤油	0.6	小麦・大豆
みりん	0.2	
水	6	
出し	0.17	さば
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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>  
 →卵原型×は、千草焼なし炒り豆腐に変更  
 (V063ソフト豆腐50g)  
 まぐろフレーク・人参・干しいたけ・青葱  
 は同様に使用する

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
殻付き卵
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む
青葱 / kg
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
さやいんげん
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
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
オレンジ
大麦
生乳
かたうちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたうちいわし：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4月7日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;サケのムニエル</b>		
サケ	40	さけ
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
小麦粉	2	小麦
油	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋あおさ味</b>		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーの甘酢和え</b>		
マロニー	3	
ごま油	0.06	ごま
胡瓜	5	
コーン	5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1.2	
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのごま和え</b>		
キャベツ	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	0.3	
水	6	
出し	0.08	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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
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
小麦粉
植物油なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg
食塩
あおさ
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用ごま油・食用なたね油
きゅうり(AS) / Kg
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
キャベツ(L8玉) / Kg
ごま
ごま
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
麦茶 浸出液

昼食

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;チキンボールの甘酢炒め</b>		
チキンボール	40	小麦・大豆・鶏肉
油	2	
玉ねぎ	20	
油	1	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	小麦・大豆
ケチャップ	1	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
切干大根	2	
人参	15	
チンゲンサイ	10	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;じゃが芋とブロッコリーのスープ煮</b>		
じゃが芋	20	
ブロッコリー	10	
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;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
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<b>&lt;1日合計&gt;</b>		
主食		
副食		
合計		

《 該当園児アレルギーのみ記載 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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
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
じゃがいもでん粉
だいこん
チンゲン菜(L) / Kg
ごま
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
食用ごま油・食用なたね油
食塩
じゃがいも(皮むき) / 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
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4月11日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;鶏と野菜のかき揚げ</b>		
鶏肉	15	鶏肉
ピーマン	4	
玉ねぎ	20	
人参	5	
かぼちゃ	5	
小麦粉	6	小麦
油	6	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの味噌マヨサラダ</b>		
ごぼう	8	
人参	8	
胡瓜	10	
合わせ麦みそ	1	大豆
マヨネーズ	4	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	20	大豆・ごま
玉ねぎ	10	
水	7	
出し	0.1	さば
砂糖	0.35	
醤油	0.9	小麦・大豆
みりん	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草と大根の和え物</b>		
ほうれん草	15	
大根	20	
醤油	0.75	小麦・大豆
みりん	0.25	
水	7.5	
出し	0.21	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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→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(味噌も無し)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉むね 皮なし ピーマン (AM) /Kg
かぼちゃ (5玉) /Kg 小麦粉 植物油なたね油 食塩
ごぼう
きゅうり (AS) /Kg 大麦(38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) 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
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油脂・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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
だいこん(2L) /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
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

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;三色丼</b>		
滋賀県産こしひかり	55	
合ミンチ	20	鶏肉・豚肉
油	0.6	
醤油	2.3	小麦・大豆
砂糖	1	
みりん	0.8	
卵	20	卵
砂糖	1	
塩	0.05	
油	0.5	
インゲン	5	
醤油	0.3	小麦・大豆
みりん	0.15	
水	3	
出し	0.05	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐とかぼちゃの煮物</b>		
高野豆腐	3	大豆
かぼちゃ	20	
水	15	
出し	0.21	さば
砂糖	1	
醤油	1.25	小麦・大豆
酒	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ハムと野菜のソテー</b>		
ハム	4	小麦・卵・乳 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
小松菜	10	
人参	12	
玉ねぎ	30	
油	1.2	
チキンコンソメ	0.24	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>		
胡瓜	5	
人参	10	
白菜	20	
かつお節	0.1	
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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→卵原型×は、卵なしコーン15gに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・豚肉 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 殻付き卵
食塩 植物油なたね油 さやいんげん 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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 かぼちゃ(5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
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
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 小松菜/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
きゅうり(AS)/Kg
白菜(L6玉)/Kg かつお・ふし 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
オレンジ
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4月13日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;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;切干大根サラダ</b>		
切干大根	1.5	
人参	5	
胡瓜	5	
もやし	15	
醤油	1.2	小麦・大豆
穀物酢	0.96	
砂糖	0.4	
みりん	0.24	
ごま油	0.08	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮</b>		
ひじき	1.5	
人参	5	
グリーンピース	3	
油	0.6	
水	9	
出し	0.05	さば
砂糖	0.6	
醤油	0.9	小麦・大豆
酒	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	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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

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
だいこん
きゅうり(AS) / Kg 緑豆 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 食用ごま油・食用なたね油
人参(2L) / Kg グリンピース 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 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
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4月14日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;豆腐チャンプルー</b>		
豚肉	8	豚肉
豆腐	40	大豆
玉ねぎ	20	
もやし	20	
インゲン	4	
生姜	0.08	
油	1.6	
醤油	2.4	小麦・大豆
砂糖	1.6	
鶏がらスープ		
	0.48	鶏肉
酒	0.8	
塩	0.08	
卵	10	卵
油	0.4	
ごま油	0.08	ごま
片栗粉	0.8	
水	0.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;チンゲン菜と白菜の中華和え</b>		
チンゲンサイ	10	
白菜	25	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ		
	0.1	鶏肉
水	6	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;蒸しゅうまい</b>		
肉焼売	36	小麦・卵・乳 大豆・鶏肉 豚肉
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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→卵原型×は、卵なし

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し  
 (塩のみの味付け)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
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
さやいんげん
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
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
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
食塩
殻付き卵
植物油なたね油
食用ごま油・食用なたね油
じゃがいもでん粉
チンゲン菜(L) / Kg
白菜(L6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
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
食用ごま油・食用なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg
食塩
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
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
キャベツ・たまねぎ・鶏肉・豚脂・加工デンプン・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・しょうが・食塩・卵白粉・調味料(アミノ酸)・香辛料・調整水・小麦粉・食塩・調整水
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

平成29年4月17日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;カレーコロッケ</b>		
カレーコロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすと小松菜の中華和え</b>		
しらす干し	2	
小松菜	10	
白菜	20	
人参	5	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリースープ煮</b>		
ブロッコリー	25	
人参	8	
チキンコンソメ	0.12	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	9	
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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・にんじん・水・カレー粉・キャノーラ油・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・食塩・グルタミン酸ナトリウム・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
いわし類の稚魚・食塩
小松菜 / k g
白菜 (L 6玉) / K g
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
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
食用ごま油・食用なたね油
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
大麦
オレンジ
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4月18日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;牛肉と野菜のケチャップ炒め</b>		
牛肉	30	牛肉
玉ねぎ	40	
人参	20	
インゲン	10	
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;ポテトフライ</b>		
ミニポテト	22	大豆
油	2.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草の菜種和え</b>		
ほうれん草	10	
卵	10	卵
ごま油	0.8	ごま
醤油	0.8	小麦・大豆
みりん	0.24	
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(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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
さやいんげん 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
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
ばれいしょ・食塩・上新粉・ホワイトペッパー・揚げ油(パーム油)・ピロリン酸二水素二ナトリウム 植物油なたね油
殻付き卵 食用ごま油・食用なたね油 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 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

昼食

平成29年4月19日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;鶏肉の唐揚げ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	2	小麦・大豆
酒	0.5	
おろし生姜	0.2	
小麦粉	2	小麦
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>		
さつまいも	25	
塩	0.1	
胡瓜	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とキャベツのごま和え</b>		
小松菜	10	
キャベツ	30	
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	0.08	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;デザート&gt;桃色サワーかん</b>		
寒天	0.45	
水	33.6	
カルピス	11.2	乳・大豆
トマトジュース	3.2	
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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→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

→乳酸菌飲料×は、サワーかん無し  
 ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮無
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
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
さつまいも/Kg
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
小松菜/kg
キャベツ(L8玉)/Kg
ごま
ごま
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
寒天
砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
トマト・食塩
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

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;彩り卵</b>		
卵	60	卵
ハム	7	小麦・卵・乳 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
玉ねぎ	8	
干しいたけ	1	
インゲン	3	
油	4.5	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
水	25	
出し	0.35	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
フロッコリー	15	
白菜	20	
青じそドレッシング	5	
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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>  
 →卵原型×は、彩り卵無し  
 豚と野菜の和風炒めに変更  
 (8424 豚バラスライス40g  
 玉ねぎ30g 干しいたけ1g インゲン  
 醤油・砂糖・おろし生姜)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
殻付き卵
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
原木乾しいたけ
さやいんげん
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
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)
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
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4月21日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;牛肉と大根のごま醤油煮</b>		
牛肉	25	牛肉
大根	50	
人参	20	
インゲン	2.5	
出し	0.42	さば
砂糖	1	
醤油	2	小麦・大豆
白ごま	2	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
はるさめ	3	
ごま油	0.1	ごま
コーン	10	
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;主菜&gt;ちくわの青のり焼</b>		
ちくわ	26	大豆
油	0.6	
砂糖	0.27	
醤油	0.45	小麦・大豆
みりん	0.15	
水	1.8	
あおさのり	0.06	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしの甘酢和え</b>		
ほうれん草	5	
もやし	30	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
だいこん(2L) / Kg
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
ごま
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用ごま油・食用なたね油
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
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
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
あおさ
緑豆
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

平成29年4月25日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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;ハンバーグ</b>		
ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆 鶏肉
油	1	
ケチャップ	6	
ウスターソース	0.3	大豆・りんご
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーサラダ</b>		
ブロッコリー	15	
大根	20	
穀物酢	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.8	
砂糖	1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;オニオンリングフライ</b>		
オニオンリング	20	小麦・乳・大豆
油	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;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 》  
 <卵原型・マヨネーズ・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品、乳酸菌飲料・ナッツ類>

→牛乳×は牛乳なし

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・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
トマト・たまねぎ・にんじん・にんにく・マッシュルームエキス・りんご等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・発酵調味料・カラメル色素・香辛料抽出物・甘味料(甘草)
だいこん(2L) / 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
オリーブ油
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料(アルギン酸Na)・膨張剤・調味料(アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
植物油なたね油
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