

平成29年5月1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>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆
油	6	
	料理合計	
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	小麦
胡瓜	7	
コーン	5	
人参	5	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
	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		
キャベツ	15	
ワカメ	0.3	
えのきだけ	5	
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、コロッケなし
豚の生姜炒めに変更
(V478 豚バラスライス40g
醤油・みりん・生姜)

→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

→乳パン×麦ロール変更

→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
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
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
キャベツ (L8玉) /Kg
えのきだけ (A) (100g) /P
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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月8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		
ハンバーグ	1	大豆・鶏肉・豚肉
油	1	
ケチャップ	4	
ウスターソース	0.2	大豆・りんご
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.2	
胡瓜	8	
コーン	15	
マヨネーズ	8	卵・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		
<汁物>スープ		
玉ねぎ	15	
ワカメ	0.2	
人参	7	
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		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩で味付け)

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
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)
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
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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月10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>カレーライス		
滋賀県産こしひかり	65	
生姜	0.5	
おろしにんにく	0.5	
牛肉	15	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	1.5	
水	120	
カレーフレーク	20	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	大豆・りんご
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	6	
油	0.1	
ほうれん草	8	
赤パプリカ	3	
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		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.4	
水	45	
りんごジュース	15	りんご
砂糖	5	
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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム 輸入 牛バラ 脂身付き
じゃがいも(皮むき) / kg 植物油なたね油
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウ ダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・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
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 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 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
寒天
りんご
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月12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>あんかけうどん		
うどん	120	小麦
牛肉	10	牛肉
ちくわ	8	大豆
人参	10	
しめじ	5	
青葱	2	
水	180	
昆布つゆ	1	小麦・さば・大豆
だし昆布	0.4	
だし	2.5	さば
醤油	7.5	小麦・大豆
みりん	4	
塩	0.2	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>インゲンと白菜のごま和え		
インゲン	5	
黄パプリカ	3	
白菜	35	
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	
だし	0.08	さば
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	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		

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤 輸入 牛バラ 脂身付き
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
しょうゆ・昆布・かつお節I粒・昆布I粒・しいたけI粒・そうだ節・かつおI粒・煮干I粒・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食 塩・たんぱく加水分解物・酵母I粒・みりん・アルコール・調味料 (アミノ酸等) ・乳酸
だし昆布 (まこんぶ) 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 食塩 じゃがいもでん粉
さやいんげん
白菜 (L6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
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月15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>サケフライ&フライドポテト		
サケフライ	30	小麦・卵・さけ・大豆
フライドポテト	30	
油	9	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	6	
油	0.1	
胡瓜	5	
人参	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		
<汁物>スープ		
玉ねぎ	20	
ワカメ	0.2	
白菜	15	
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		

→卵を含む食品×は
サケフライ無し
かぼちゃサンドフライ(5/29参照)
&フライドポテトに変更

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ (50.0) ・パン粉 (20.0) ・小麦粉 (10) ・乾燥パン粉 (1.0) ・キャッサバでん粉 (0.43) ・ジャガイモでん粉 (0.42) ・とうもろこしでん粉 (0.05) ・粉末状大豆たん白 (0.05) ・卵白粉末 (0.05) ・大豆粉 ・コーンスターチ ・食塩 (0.3) ・グルエース (0.3) ・乳化剤 (0.1) ・増粘多糖類 (0.1) ・水 (17.2)
じゃがいも ・植物油脂 ・ぶどう糖 ・ピロリン酸Na 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 植物油なたね油 ぎゅうり (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
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
白菜 (L6玉) /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
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 ・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月17日(水)

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>麻婆丼		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	大豆
生姜	0.08	
おろしにんにく	0.08	
豚ミンチ	10	豚肉
大豆ミンチ	5	大豆
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.5	
油	1.2	
砂糖	1.6	
醤油	2.4	小麦・大豆
合わせ麦みそ	2.8	大豆
酒	1.2	
水	72	
鶏がらスープ		
片栗粉	1.6	
水	1.6	
料理合計		
<副菜>小松菜ともやしのナムル		
小松菜	10	
もやし	20	
人参	10	
白ごま	0.5	ごま
おろしにんにく	0.01	
醤油	1.8	小麦・大豆
醤油	0.35	小麦・大豆
砂糖	0.6	
調合ごま油	0.7	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>たまごスープ		
卵	15	卵
青葱	2	
大根	10	
水	120	
鶏がらスープ		
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		

→ごま・ごま油×は
ごま・ごま油なし

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
丸大豆・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Ca
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
豚ミンチ
脱脂大豆・植物油
原木乾しいたけ
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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・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・たんぱく加水分解物・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
小松菜(九州)
緑豆
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
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
食用なたね油・食用ごま油
食塩
卵
だいこん(2L) / Kg
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・たんぱく加水分解物・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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月19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
<主菜>オープンオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	大豆
塩	0.1	
ツナ水煮	5	
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	5	
油	3	
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		
<副菜>キャベツのサラダ		
ブロッコリー	10	
キャベツ	25	
コーン	8	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	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		
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.2	
豆腐	20	大豆
麩	1	小麦
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>フルーツ(りんご)		
りんご	25	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		

→卵原型×は、オムレツなし
 じゃが芋と野菜の炒め物に変更
 (7384 じゃが芋50g ツナ5g
 玉ねぎ10g 人参5g ピーマン5g
 チキンコンソメ)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
キハダマグロ・食塩・野菜エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・水
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
キャベツ (L8玉) /Kg
とうもろこし
米・アルコール・酒粕
食塩
オリーブ油
大麦
丸大豆・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Ca
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月22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>ミートボールのトマトカレースープ煮		
チキンボール	40	小麦・大豆・鶏肉
油	0.25	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
カレーフレーク	0.8	
醤油	0.5	小麦・大豆
みりん	0.75	
酒	1.25	
水	30	
トマト	4	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>大根としらすのさっぱりサラダ		
大根	20	
胡瓜	8	
人参	8	
しらす干し	2	
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		
<汁物>スープ		
コーン	5	
えのきだけ	5	
ほうれん草	10	
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		

昼食

→乳パン×麦ロール変更

→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
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
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
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
トマト・トマトピューレ・クエン酸
じゃがいもでん粉
だいこん（2L）/Kg
きゅうり（AS）/Kg
いわし類の稚魚・食塩
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
とうもろこし
えのきだけ（A）（100g）/P
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
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

平成29年5月24日(水)

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>フライドチキン		
鶏肉	60	鶏肉
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>チーズサラダ		
チーズ	3	乳
胡瓜	5	
キャベツ	35	
マヨネーズ	7	卵・大豆
料理合計		
<主食>ツナピラフ		
滋賀県産こしひかり	55	
水	77	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.3	
ツナ水煮	5	
人参	5	
玉ねぎ	15	
油	0.6	
チキンコンソメ	0.12	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
豆腐	20	大豆
もやし	10	
ワカメ	0.2	
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>みかんゼリー		
みかんゼリー	80	
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		

→乳製品×マヨネーズ×は
チーズ・マヨネーズ無し
コーン5g 青じそドレッシング追加

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
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
植物油なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり（AS）/Kg
キャベツ（L8玉）/Kg
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
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
食塩
キハダマグロ・食塩・野菜エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・水
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
食塩
丸大豆・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Ca
緑豆
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
濃縮温州みかん果汁・砂糖・果糖・増粘多糖類・酸味料・香料・V.C
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月26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
<主菜>サバの煮付け		
サバ	40	さば
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜の梅風味和え		
白菜	35	
小松菜	10	
しそねり梅	0.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
料理合計		
<主食>筍ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
うす揚げ	2	大豆
筍	7	
人参	5	
醤油	1.71	小麦・大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	77	
だし	1.07	さば
料理合計		
<汁物>すまし汁		
そうめん	5	小麦
花麩	2	小麦
ワカメ	0.3	
水	120	
だし	0.6	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
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		

→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
白菜（L6玉）/Kg
小松菜(九州)
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
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤
たけのこ・pH調整剤
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
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
小麦粉・食塩
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
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
食塩
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月29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＞かぼちゃサンドフライ		
かぼちゃサンドフライ	60	小麦・大豆・豚肉
油	9	
	料理合計	
＜副菜＞ブロッコリーとわかめのサラダ		
ブロッコリー	15	
人参	8	
ワカメ	0.4	
キャベツ	15	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
	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		
小松菜	5	
コーン	5	
大根	15	
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	

→乳パン×麦ロール変更

→牛乳×は牛乳なし

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
キャベツ (L 8玉) /Kg 米・アルコール・酒粕
食塩 オリーブ油
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
小松菜(九州) とうもろこし 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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年5月31日(水)

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>チャンポン		
ラーメン	100	小麦・大豆
豚肉	10	豚肉
さつまいも揚げ	5	大豆
玉ねぎ	10	
人参	10	
もやし	15	
キャベツ	20	
青葱	2	
油	2	
塩	0.1	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
豚骨ラーメンスープ	20	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
水	180	
料理合計		
<副菜>ふんわり揚げシューマイ		
豆腐しゅうまい (ほうれん草)	15	小麦・大豆
豆腐しゅうまい (南瓜)	15	小麦・大豆
小麦粉	4.5	小麦
油	4.5	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	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		

→ごま調味料×は
豚骨ラーメンスープなし
醤油ラーメンに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水
玉葱 (皮むき) / kg
人参 (2L) / Kg
緑豆
キャベツ (L8玉) / Kg
植物油なたね油
食塩
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
ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油 (動物油脂・しょうゆ)・生姜・酵母エキスパウダー・調味料 (アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤 (キサンタンガム)・香料・酸化防止剤 (ビタミンE)・水
豆腐・魚肉すり身・ほうれん草ペースト・たまねぎ・なたね油・ショートニング・しょうゆ・砂糖・食塩・ジンジャーペースト・清酒・カツオエキス・皮・小麦粉・なたね油・大豆粉・加工でん粉・豆腐用凝固剤・ピロリン酸鉄・水
魚肉すり身・かぼちゃペースト・豆腐・なたね油・食物繊維 (イヌリン)・ショートニング・砂糖・みりん・食塩・しょうゆ・ジンジャーペースト・皮・小麦粉・なたね油・大豆粉・加工でん粉・豆腐用凝固剤・水
小麦粉
植物油なたね油
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食