平成29年5月11日(木) こじかクラブ 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
	<主菜>鶏のソース焼き	(8)	
	鶏肉	60	鶏肉
	小麦粉	6	小麦
	·1· 2 ·4%		712
	ウスターソース	4	大豆・りんご
	ケチャップ	2	
	 砂糖	1	
	水	2	
	<u>海</u>	6	
	,	料理合計	
	<副菜>おかかサラダ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	ブロッコリー	8	
	キャベツ	20	
	コーン	6. 4	
	穀物酢 砂糖	0. 88	
	砂糖	0. 88	
同	塩	0. 24	
昼食	オリーブ油	0. 32	
R	かつお節	0. 5	
		料理合計	
	<副菜>蒸さつま芋		
	さつま芋	35	
		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	100	
	牛乳	100	乳
	いりこ	1 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×は牛乳なし

原材料/添加物 ・ 年乳(非加熱)・ 乳料理・乳製品≫ <u>若鶏モモ 皮付</u> 小麦粉 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 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 植物油なたね油 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 かつお・ふし さつま芋/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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

平成29年5月18日(木) こじかクラブ こじかクラブ印刷用

原材料資料

料理/食品・規格 使用量(g) <主菜>豚じゃが 20 豚肉 豚肉 20 豚肉 じゃが芋 45 玉ねぎ 25 人参 15 油 3.5 水 80 だし 1.11 石小塚珠 2	
<主菜>豚じゃが 20 豚肉 じゃが芋 45	
じゃが芋 45 mm 75 mm	
じゃが芋 45 mm 75 mm	
玉ねぎ 25 人参 15 油 3.5 水 80	
入参 15 油 3.5 水 80	
<u>油</u> 3.5 水 80	
水 80	
だし 1.11 さば	
<u> </u>	
砂糖 3 醤油 5 小麦·大豆 みりん 2	
<u> </u>	
酒 1	
グリーンピース 3	
フリーフピース 3 料理合計	
<主菜>ちくわの照焼	
ちくわ 27 大豆	
油 0.35	
砂糖 0.32 醤油 0.53 小麦·大豆	
<u>醤油</u> 0.53 小麦·大豆	
みりん 0.18	
水 2.1	
②	
<u> </u>	
もやし 10 醤油 0.75 小麦・大豆	
醤油 0.75 小麦·大豆	
みりん 0.25	
水 7.5	
だし 0.11 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	
〈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	
4 100 乳	
+ #	
麦茶 0.5	
<u>麦</u> 余 0.5	

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≫ <u>豚肉</u>

原材料/添加物 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·たんばく加水分解物(とうもろこし)·水あめ·食塩·酒精·酸味料 グリンピース 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・大豆たんばく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・Lー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 小松菜(九州) 緑豆 緑豆 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

→牛乳×は牛乳なし

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

原材料資料

平成29年5月25日(木) こじかクラブ こじかクラブ印刷用

		使用量	アレルギー
		(g)	
	く主菜>すき焼き煮	20	上 内
	生肉 白菜	20	牛肉
		20	
	玉ねぎ	10	
	<u>人</u> 参 でぼう	10 10 5 10	
	<u> </u>	10	
	本ねさ 人参 ごぼう こんにゃく 焼き豆腐 油 水 び砂糖	20	+=
	<u>焼ら立肉</u> 油	1	大豆
	<u>/田</u> っk	25	
	<u> </u>	0. 35	さば
	<u>たり</u> 砂糖	1. 5	Clq
		3. 5	小主、七百
	みりん	1.8	小麦·大豆
	05.710	料理合計	
	<副菜>揚げポテト	科珪口目	
	さつま芋	35	
	<u>こりみず</u> 油	1.8	
		4. 3	
	水	5	
	<u>ال</u>	料理合計	
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物	が生し口	
		20	
昼食	胡瓜人参	8	
良	ワカメ	0. 4	
		1 2	
	穀物酢 砂糖	1. 2	
	醤油	0.4	小麦·大豆
		料理合計	12/12
	<副菜>プロッコリースープ煮		
	ブロッコリー	30	
	チキンコンソメ	0. 15	小麦·大豆·鶏肉·豚肉
	ナインコンフス	0.15	
	水	10	
		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	
	/7 o // \ #5	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	100	- Π Ι
	<u>牛乳</u> いりこ	100	乳
	りりし ませ		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≫

	原材料/添加物
	朝八 千// / MB TO C 白菜(L 6玉)/Kg
l	
l	ごぼう こんにゅく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゅく田縣国剤
l	こんにゃく粉·海藻粉末·水酸化カルシウム·こんにゃく用凝固剤 大豆·凝固剤·塩化マグネシウム含有物(にがり)
l	植物油なたね油
	さげな いわしな かつもな カウも オグスエキコ おえな えるだかつもな 酵母エキコ
l	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
l	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
l	
l	さつま芋/K g
l	植物油なたね油
l	
l	
l	
l	きゅうり(AS)/Kg
l	
I	
l	米・アルコール・酒粕
l	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
l	
	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
l	
l	
l	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・千葉のいずれか
	かたくらいわし、酸化物止剤(ヒタミノヒ)・かたくらいわし、国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・・和歌田・鳥取・広島・省川・愛媛・千葉のいずれか、 麦茶 浸出液
	文小 /X山/K
1	

→牛乳×は牛乳なし