

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏の唐揚げ		
滋賀県産こしひかり	60	
片栗粉	6	
鶏がらスープ	0.8	
油	6	
料理合計		
<副菜>ほうれん草のゆかり和え		
ほうれん草	12	
もやし	23	
人参	7	
醤油	1	小麦
みりん	0.35	
水	5	
だし	0.07	さば
ゆかり	0.14	
料理合計		
<副菜>野菜としめじのソテー		
しめじ	4	
玉ねぎ	30	
コーン	10	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.25	小麦・豚肉
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	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

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≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
じゃがいもでん粉
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
植物油なたね油
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
とうもろこし
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの旨煮		
サバ	40	さば
おろし生姜	0.5	
ウスターソース	3	
砂糖	3	
醤油	2.2	小麦
酒	1.5	
水	15	
料理合計		
<副菜>ごぼうの甘辛炒め		
ごぼう	12	
人参	4	
こんにゃく	8	
油	0.8	
砂糖	0.8	
醤油	1.44	小麦
みりん	0.64	
料理合計		
<副菜>ほうれん草ともやしのお浸し		
ほうれん草	10	
もやし	20	
しめじ	5	
醤油	1.5	小麦
みりん	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
料理合計		
<副菜>かぼちゃの天ぷら		
かぼちゃ	30	
小麦粉	4.5	小麦
塩	0.1	
油	4.5	
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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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≫

→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
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
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
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
ごぼう
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
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
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
かぼちゃ(5玉)/Kg
小麦粉
食塩
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・千葉のいずれか
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
<主菜>サケの味噌照焼		
サケ	40	さけ
合わせ麦みそ	2	
みりん	2.5	
酒	0.8	
砂糖	1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ビーフソテー		
ウインナー	3	豚肉
玉ねぎ	10	
人参	5	
ピーマン	3	
ビーフン	4	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
胡瓜	15	
ワカメ	0.2	
穀物酢	0.75	
砂糖	0.5	
醤油	0.25	小麦
料理合計		
<副菜>さつま芋の甘煮		
さつま芋	25	
砂糖	1	
水	15	
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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ・クロレアエキス・pH調整剤 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 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
植物油なたね油
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
ピーマン(AM) / Kg うるち米 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
きゅうり(AS) / 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
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のカレー風味焼		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
カレー粉	0.1	
鶏がらスープ	0.4	
油	3	
料理合計		
<副菜>コールスローサラダ		
キャベツ	25	
胡瓜	8	
人参	8	
玉ねぎ	15	
青じそドレッシング	3	小麦
料理合計		
<副菜>大根のスープ煮		
大根	40	
コーン	5	
チキンコンソメ	0.2	小麦・豚肉
水	15	
料理合計		
<副菜>焼き平天		
さつま揚げ	17	
油	1.5	
醤油	1	小麦
みりん	1.2	
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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐辛子・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
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
植物油なたね油
キャベツ(L8玉) /Kg
きゅうり(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
だいこん(2L) /Kg
とうもろこし
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
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・グルアタミン酸Na・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
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<副菜>牛肉の生姜炒め		
牛肉	40	
人参	10	
玉ねぎ	30	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3.6	小麦
みりん	1.6	
生姜	1	
料理合計		
<副菜>ちくわの天ぷら		
ちくわ	40	
小麦粉	6	小麦
油	6	
料理合計		
<副菜>白菜の塩昆布和え		
白菜	30	
インゲン	5	
塩昆布	1	小麦
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		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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
白菜 (L 6玉) /Kg さやいんげん 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)
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食