

平成29年7月6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>厚揚げの肉味噌田楽		
厚揚げ	50	
水	40	
出し	0.56	
合ミンチ	8	
大豆たんぱく	5	
酒	3	
合わせ麦みそ	4	
砂糖	3	
水	4	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ツナと野菜のソテー		
まぐろフレーク	5	
人参	8	
キャベツ	30	
油	1	
チキンコンソメ	0.4	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<主食>しらすとしそのごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
しらす干し	3	
醤油	0.2	
大葉	0.5	
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤 (塩化マグネシウム にがり)
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 鶏肉・豚肉 脱脂大豆・植物油脂 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(38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
じゃがいもでん粉
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
キャベツ (L 8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
かぼちゃ (5玉) /Kg 植物油なたね油 食塩
いわし類の稚魚・食塩 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 大葉 (M) (10g) /束
バナナ/本
生乳100% 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>牛肉の甘辛煮		
牛肉	30	
玉ねぎ	30	
人参	20	
大根	35	
油	2	
水	16.5	
出し	0.23	
砂糖	1.4	
醤油	2.75	
みりん	1.75	
酒	1.4	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツのおかか和え		
ほうれん草	8	
キャベツ	25	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	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		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
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
だいこん(2L) /Kg 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
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 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 かつお・ふし
さつまいも 植物油なたね油
大麦
オレンジ
生乳100% 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7月12日(水)

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>鶏肉の照焼		
鶏肉	60	
油	0.5	
生姜	0.1	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
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	20	
ワカメ	0.3	
青じそドレッシング	3	
料理合計		
<副菜>さつまいものあめがらめ		
さつまいも	30	
油	1	
水煮大豆	15	
白ごま	1	ごま
砂糖	2.8	
醤油	0.2	
穀物酢	0.2	
水	2.5	
料理合計		
<副菜>コーンと人参のスープ煮		
コーン	15	
人参	15	
チキンコンソメ	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	
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
植物油なたね油
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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
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
さつまいも
植物油なたね油
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
ごま
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
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
大麦
生乳100%
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>ツナオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.1	
まぐろフレーク	5	
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	5	
油	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>小松菜のゆかり和え		
小松菜	15	
大根	20	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	
ゆかり	0.15	
料理合計		
<副菜>野菜のソテー		
もやし	30	
コーン	10	
ピーマン	3	
油	1	
チキンコンソメ	0.5	
料理合計		
<主菜>平天の甘辛焼		
さつま揚げ	17.7	
油	0.5	
砂糖	0.23	
醤油	0.4	
みりん	0.15	
水	1	
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>>

→卵原型×は、オムレツなし
 じゃが芋とツナのケチャップ炒めに変更
 (7384 じゃが芋50g まぐろフレーク10g
 玉ねぎ5g・人参5g・ピーマン5g
 ケチャップ・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
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
小松菜(九州)
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
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
緑豆
とうもろこし
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
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
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100%
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7月14日(金)

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>アジの煮付け		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
出し	0.21	
生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
一口がんも	12	ごま
人参	8	
大根	8	
水	10	
出し	0.14	
砂糖	0.5	
醤油	1.25	
みりん	0.75	
料理合計		
<副菜>チンゲンサイと白菜の塩昆布和え		
チンゲンサイ	8	
白菜	30	
人参	8	
塩昆布	1	
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
まあじ・食塩・クエン酸ナトリウム・トシハロース・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
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
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
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
チンゲン菜(L) / Kg 白菜(L6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)
大麦
バナナ/本
生乳100% 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>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>スパゲティサラダ		
スパゲティ	4	
コーン	10	
マヨネーズ	5	卵
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>ブロッコリースープ煮		
ブロッコリー	20	
人参	10	
チキンコンソメ	0.2	
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		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
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≫

→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
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
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
じゃがいもでん粉
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
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100% 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7月19日(水)

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>まぐろカツ		
マグロカツ	42.5	
油	6.3	
	料理合計	
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	5	
ごま油	0.1	ごま
人参	8	
コーン	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
	料理合計	
<副菜>焼厚揚げ		
厚揚げ	35	
かつお節	0.3	
醤油	1.5	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草ともやしの和え物		
ほうれん草	8	
もやし	30	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	3	
出し	0.04	
	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
こしながまぐろ・しょうが・食塩・パン粉・でん粉・小麦粉・米粉・食塩・水・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース 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 食用ごま油・食用なたね油
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム にがり) かつお・ふし(国産) 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
ほうれん草(L) / 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
大麦
生乳100% 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>タンドリーチキン		
鶏肉	60	
塩	0.18	
カレー粉	0.06	
ヨーグルト	6.6	乳
ケチャップ	3	
おろし生姜	0.24	
油	0.6	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2.5	
人参	10	
油	1	
水	10	
出し	0.14	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	0.5	
料理合計		
<副菜>小松菜とえのきのごま酢和え		
小松菜	30	
えのきだけ	4	
穀物酢	1.5	
醤油	0.5	
砂糖	1	
白ごま	0.25	ごま
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		

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≫

→乳製品×は、ヨーグルトなし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・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owan・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
乳・乳製品
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
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
植物油なたね油
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
小松菜(九州)
えのきだけ(A)(100g) / P
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
ごま
大麦
生乳100%
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>夏の麻婆豆腐		
豆腐	45	
生姜	0.08	
合ミンチ	18	
玉ねぎ	10	
かぼちゃ	10	
油	1	
ピーマン	5	
茄子	10	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	2.3	
合わせ麦みそ	2.5	
酒	1	
水	65	
鶏がらスープ	1.3	
片栗粉	1.5	
水	1.5	
料理合計		
<主菜>ちくわの青のり焼		
ちくわ	25	
油	0.45	
砂糖	0.35	
醤油	0.68	
みりん	0.3	
水	2.25	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<副菜>キャベツのレモン和え		
キャベツ	30	
胡瓜	5	
人参	5	
レモン果汁	1	
穀物酢	1	
砂糖	1.2	
醤油	0.8	
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
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 鶏肉・豚肉
かぼちゃ(5玉)/Kg 植物油なたね油 ピーマン(AM)/Kg なす(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 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
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
キャベツ(L8玉)/Kg きゅうり(AS)/Kg
レモン・醸造酢・香料 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100% 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>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	乳
油	9	
料理合計		
<副菜>マカロニのケチャップソテー		
ツイストマカロニ	4	
ウインナー	5	
玉ねぎ	10	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
ケチャップ	10	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>大根スープ煮		
大根	30	
ブロッコリー	10	
チキンコンソメ	0.2	
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		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
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
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・グアーガム・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
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・牛真皮層のコーラゲンケーシング
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
トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
食塩
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
大麦
オレンジ
生乳100%
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>サバの旨煮		
サバ	40	
おろし生姜	0.4	
ウスターソース	1.5	
砂糖	1.5	
醤油	1.1	
酒	0.75	
水	7.5	
料理合計		
<副菜>ひじきサラダ		
ひじき	1.5	
人参	5	
水	20	
出し	0.1	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	1.2	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<副菜>さつま芋の天ぷら		
さつま芋	25	
小麦粉	4	
塩	0.1	
油	4	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草の梅風味和え		
白菜	30	
ほうれん草	10	
人参	5	
しそ練り梅	0.2	
醤油	1	
みりん	0.35	
水	4.5	
出し	0.06	
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≫

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
 ひじきの煮物に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
たいせいようさば
しょうが・酸化防止剤(V. C)・pH調整剤
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
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
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
さつま芋/Kg
小麦粉
食塩
植物油なたね油
白菜(L6玉)/Kg
梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1
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100%
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>牛肉のごま風味炒め		
牛肉	30	
玉ねぎ	30	
インゲン	10	
しめじ	5	
油	2.5	
砂糖	1.2	
醤油	4	
みりん	0.4	
酒	0.8	
白ごま	2	ごま
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	30	
塩	0.1	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	3	
人参	15	
水	12	
出し	0.17	
砂糖	0.8	
醤油	1	
酒	0.4	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜の酢の物		
大根	25	
胡瓜	8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.6	
醤油	0.8	
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≫

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
 (塩で味付け)

→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
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 ごま
かぼちゃ(5玉)/Kg 食塩
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
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 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
だいこん(2L)/Kg 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
大麦
生乳100% 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7月27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
昼食	<主菜>サケのムニエル		
	サケ	40	
	チキンコンソメ	0.3	
	小麦粉	2	
	油	2	
		料理合計	
	<副菜>昆布イリチー		
	きざみ昆布	1	
	切干大根	1.5	
	人参	5	
	干しいたけ	0.3	
	油	1	
	砂糖	2	
	醤油	2.5	
	みりん	1	
	水	25	
	出し	0.35	
		料理合計	
	<副菜>粉ふき芋		
	じゃが芋	30	
	塩	0.1	
	あおさのり	0.05	
		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		

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
北海道産昆布
だいこん
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
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
じゃがいも(皮むき) / kg
食塩
あおさ
大麦
生乳100%
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7月28日(金)

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
<主食>大豆と豚肉のおこわ		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
水煮大豆	5	
豚肉	10	
うす揚げ	2	
しめじ	5	
人参	5	
醤油	2	
醤油	2	
みりん	2	
酒	0.8	
水	65	
出し	0.91	
料理合計		
<副菜>春巻		
ミニ春巻	35	ごま
油	3.5	
料理合計		
<副菜>拌三絲 (パッサム)		
はるさめ	5	
調合ごま油	0.15	ごま
赤パプリカ	5	
胡瓜	12	
穀物酢	4.5	
砂糖	3.3	
醤油	1.35	
白ごま	1.5	ごま
料理合計		
<副菜>ゆでとうもろこし		
とうもろこし	80	
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
精白米
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
豚肉
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
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
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
野菜・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油・大豆油・ごま油・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・しいたけ・きくらげ・砂糖・でん粉・食塩・ボークフィヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醤・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)・水
植物油なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用なたね油・食用ごま油
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
ごま
スイートコーンホール
バナナ/本
生乳100%
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7月31日(月)

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	
昼食	<主菜>鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉	60		
	醤油	1.99		
	酒	0.5		
	生姜	0.2		
	小麦粉	2		
	片栗粉	1		
	油	3		
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	はるさめ	5		
	ごま油	0.1	ごま	
	人参	8		
	コーン	5		
	青じそドレッシング	3		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーのお浸し			
	ブロッコリー	30		
	人参	5		
	醤油	0.72		
	みりん	0.24		
	水	3.6		
	出し	0.05		
		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>パインかん				
寒天	0.4			
水	45			
パインジュース	15			
砂糖	5			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳		
いりこ	1			
	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
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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
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
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
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
寒天
パインアップル・ペクチン・ビタミンC
生乳100%
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