

平成29年10月4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	
生姜	0.08	
合ミンチ	15	
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.5	
油	1.2	
砂糖	1.2	
醤油	1.2	
合わせ麦みそ	2	
酒	1	
水	50	
鶏がらスープ	0.85	
片栗粉	1.5	
水	1.5	
グリーンピース	5	
料理合計		
<副菜>ほうれん草ともやしのみじん切		
ほうれん草	15	
もやし	20	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
キャベツ	15	
コーン	8	
ワカメ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(梨)		
梨	31.25	
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		

→ごま・ごま油×は、ごま・ごま油なし

→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 鶏肉・豚肉
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
グリーンピース
緑豆 人参(2L)/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
キャベツ(L8玉)/Kg とうもろこし
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
梨(AL)/個
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年10月6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>サンマの蒲焼風		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	
砂糖	1	
みりん	1	
生姜	0.01	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<副菜>小松菜と白菜のごま和え		
小松菜	10	
白菜	30	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<主食>あずきおこわ		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
小豆	5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.91	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>お月見ゼリー		
お月見ゼリー	50	
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		

→ごま×は、ごまなし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
さんま 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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 じゃがいもでん粉 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
じゃがいもでん粉
小松菜(九州) 白菜(L6玉) / Kg
ごま ごま 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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
精白米 あずき 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
小麦粉・食塩
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%)
【上層：清見みかんゼリー】・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・清見みかん果汁・ぶどう糖・デキストリン・水・乳酸カルシウム・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・クエン酸鉄Na・【中：満月モチーフ】・うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)・水あめ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・植物油(米油)・砂糖・寒天・水・乳化剤・ゲル化剤(キサンタンガム)・カロチノイド色素・【下層：ぶどうゼリー】・コンコード・ナイアガラ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水溶性食物繊維・砂糖・水・乳酸カルシウム・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・クエン酸鉄Na
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10月11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>鶏のレモン醤油がらめ		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	1.5	
片栗粉	1.5	
油	1	
砂糖	2.5	
穀物酢	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1.8	
水	10	
レモン果汁	0.7	
料理合計		
<副菜>昆布イリチー		
きざみ昆布	1	
切干大根	2	
うす揚げ	2	
干しいたけ	0.5	
人参	8	
油	1	
砂糖	2	
醤油	2.5	
みりん	1	
水	25	
だし	0.35	
いんげん	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		
<汁物>味噌汁		
白菜	20	
麩	2	
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	26.8	
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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
じゃがいもでん粉
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
レモン・醸造酢・香料
北海道産昆布
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
さやいんげん
大麦
白菜(L6玉) / Kg
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
葉ねぎ
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%)
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10月12日(木)

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
昼食	<主菜>焼き栗コロッケ		
	焼き栗コロッケ	60	
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>しらすとブロッコリーのサラダ		
	しらす干し	2	
	ブロッコリー	10	
	キャベツ	20	
	人参	5	
	油	0.8	
	砂糖	1	
	醤油	1.5	
	穀物酢	1	
		料理合計	
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	40	乳
		料理合計	
	<汁物>ワカメスープ		
	大根	20	
	わかめ	0.4	
水	120		
チキンコンソメ	1.6		
	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		

→該当者 新油

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・食物繊維・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤
植物油なたね油
いわし類の稚魚・食塩
キャベツ (L 8玉) / Kg
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
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
だいこん (2L) / Kg 湯通し塩蔵わかめ
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

平成29年10月18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>ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
おろしにんにく	0.5	
生姜	0.5	
豚肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
	料理合計	
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	5	
油	0.1	
ブロッコリー	10	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	
	料理合計	
<デザート>オレンジかん		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	15	
砂糖	5	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
豚肉
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
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
寒天
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10月20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>サケの塩焼		
サケ	40	
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ほうれん草と もやしの菜種和え		
ほうれん草	10	
もやし	25	
卵	12	卵
ごま油	1	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	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		
<汁物>具沢山味噌汁		
ちくわ	5	
大根	15	
人参	5	
こんにゃく	5	
オクラ	5	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
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		

→卵原型・ごま油×は卵・ごま油無し

→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
植物油なたね油
緑豆
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
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
だいこん(2L) / Kg
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
おくら
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%)
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

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	45	
玉ねぎ	30	
人参	20	
コーン	8	
グリーンピース	3	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
カレーフレーク	3.5	
醤油	2	
みりん	3	
酒	5	
水	110	
トマト	25	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
キャベツ	15	
ほうれん草	8	
マヨネーズ	8	卵
塩	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
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		

→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×麦ロール提供

→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）
とうもろこし グリーンピース 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
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
デュラム小麦のセモリナ キャベツ（L8玉）/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 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
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・千葉のいずれか

昼食

平成29年10月25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	
昼食	<主食>きつねうどん			
	うどん	120		
	味付け揚げ	30		
	ワカメ	0.4		
	青葱	1		
	水	75		
	だし昆布	0.3		
	だし	2		
	醤油	6		
	みりん	3		
	塩	0.15		
	昆布つゆ	3		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの磯辺揚げ			
	ちくわ	25		
	小麦粉	3.5		
	あおさのり	0.05		
	塩	0.01		
油	3.5			
	料理合計			
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)				
オレンジ	26.8			
	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			

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤 油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む
葉ねぎ
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
しょうゆ・昆布・かつお節エキス・昆布エキス・しいたけエキス・そうだ節・かつおエキス・煮干エキス・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母エキス・みりん・アルコール・調味料(アミノ酸等)・乳酸
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 あおさ 食塩 植物油なたね油
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

平成29年10月30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
昼食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	60	
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>ポテトサラダ		
	じゃが芋	25	
	塩	0.1	
	玉ねぎ	15	
	胡瓜	5	
	人参	8	
	マヨネーズ	8	卵
		料理合計	
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	40	乳
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	コーン	5	
	小松菜	20	
水	120		
チキンコンソメ	2.4		
	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		

→該当者 新油

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
(塩のみで味付け)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
チョップドハム・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・水 植物油なたね油
ばれいしょ 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 小松菜(九州)
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・千葉のいずれか