

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚の照焼		
まだら	40	
油	0.5	
砂糖	1	
醤油	2.4	
みりん	0.6	
水	3	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2	
人参	8	
グリーンピース	3	
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>キャベツのゆかり和え		
キャベツ	20	
小松菜	10	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	3.6	
出し	0.05	
ゆかり	0.2	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
一口がんも	8	ごま
玉ねぎ	20	
水	10	
出し	0.14	
砂糖	0.5	
醤油	1.25	
みりん	0.75	
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		

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
マダラ(93.46)・しょうが(0.01)・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水(6.53) 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
だいこん
グリーンピース 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
キャベツ(L8玉) / Kg 小松菜(九州)
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
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
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
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>鶏肉の生姜焼		
鶏肉	60	
油	0.5	
生姜	0.5	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<副菜>ツナと野菜のソテー		
人参	5	
ピーマン	4	
玉ねぎ	20	
まぐろフレーク	5	
油	2	
鶏がらスープ	0.25	
料理合計		
<副菜>大根のドレッシング和え		
大根	25	
コーン	5	
人参	5	
フレンチドレッシング	4	
料理合計		
<副菜>さつまいもの旨煮		
さつまいも	30	
醤油	0.75	
みりん	0.75	
水	15	
出し	0.42	
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		

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 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
ピーマン (AM) / K g 玉葱 (皮むぎ) / k g きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸) 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
だいこん (2L) / K g とうもろこし
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤 (キサンタンガム)・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・甘味料 (スクラロース)
さつまいも / K g 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
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
昼食	<主菜>ハンバーグ		
	ハンバーグ ケ	1 ケ	
	油	1	
	ケチャップ	5	
		料理合計	
	<副菜>白菜の甘酢和え		
	白菜	30	
	胡瓜	5	
	穀物酢	2	
	砂糖	1.2	
	塩	0.1	
		料理合計	
	<副菜>粉ふき芋		
	じゃが芋	30	
	塩	0.1	
	ドライパセリ	0.1	
		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(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
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
白菜(L6玉)/Kg
きゅうり(AS)/Kg
米・アルコール・酒粕
食塩
じゃがいも(皮むき)/kg
食塩
パセリ
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	
昼食	<主菜>牛肉のおかか炒め			
	牛肉	30		
	玉ねぎ	30		
	人参	10		
	ピーマン	5		
	油	2		
	砂糖	1.2		
	醤油	4		
	みりん	0.4		
	酒	0.8		
	かつお節	1		
		料理合計		
	<副菜>キャベツサラダ			
	キャベツ	25		
	人参	5		
	フレンチドレッシング	4		
		料理合計		
	<副菜>焼かぼちゃ			
	かぼちゃ	30		
	油	0.5		
	塩	0.1		
		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(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
ピーマン (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 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 かつお・ふし
キャベツ (L8玉) /Kg 醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
かぼちゃ (5玉) /Kg 植物油なたね油 食塩
大麦
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