

平成29年12月1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>サバの甘辛焼		
サバ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
生姜	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>もやしとワカメのおかか和え		
もやし	20	
胡瓜	5	
ワカメ	0.4	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.7	
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>豚汁		
豚肉	5	
うす揚げ	2	
大根	20	
人参	7	
ごぼう	5	
こんにゃく	10	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
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

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
たいせいようさば
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
緑豆 きゅうり(AS) / 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 かつお・ふし
大麦
豚肉 丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 だいこん(2L) / Kg
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 青葱
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%)
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12月4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
→該当者 新油		
<主菜>星のミートコロッケ		
星のミートコロッケ	50	
油	7.5	
	料理合計	
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	20	
キャベツ	25	
コーン	8	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	
オリーブ油	0.5	
	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		
小松菜	15	
人参	8	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
	料理合計	
<デザート>クリスマスデザート		
クリスマス三色ゼリー	30	
	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・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉（大豆含む）・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・食塩・香辛料・水
植物油なたね油
キャベツ（L8玉）/Kg
とうもろこし
レモン・醸造酢・香料
米・アルコール・酒粕
食塩
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
オリーブ油
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
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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
グラニュー糖・還元水あめ・油脂加工食品・砂糖・水あめ・粉あめ・いちご果汁（還元）・果糖・寒天・ゲル化剤・香料・加工デンプン・酸味料・着色料・乳化剤・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄Na・水
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

昼食

平成29年12月6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>五目うどん		
うどん	120	
牛肉	8	
牛肉	5	
味付け揚げ	10	
白菜	20	
人参	10	
青葱	2	
水	150	
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>ちくわの天ぷら		
ちくわ	26	
小麦粉	5	
塩	0.01	
油	5	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46	
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
輸入 牛パウ 脂身付き
牛肉もも 脂身付き
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
白菜 (L 6玉) / Kg
青葱
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
食塩
植物油なたね油
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

平成29年12月8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>麻婆丼		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	
生姜	0.1	
おろしにんにく	0.1	
豚ミンチ	20	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.8	
油	1.2	
砂糖	1.6	
醤油	2.4	
合わせ麦みそ	3.2	
酒	1.2	
水	70	
鶏がらスープ	1.44	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	5	
油	0.1	
塩	0.1	
胡瓜	8	
人参	5	
ワカメ	0.2	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	5	
白菜	20	
えのきだけ	4	
水	120	
鶏がらスープ	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		

→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
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
豚肉もも
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
食塩
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
白菜(L6玉)/Kg
えのきだけ(A)(100g)/P
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
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12月11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
＜主菜＞ミートボールのボルシチ風煮込み		
チキンボール	45	
玉ねぎ	25	
キャベツ	30	
人参	20	
油	1.2	
トマト	20	
ケチャップ	0.5	
砂糖	0.1	
醤油	0.5	
水	80	
チキンコンソメ	1.5	
塩	0.05	
ドライパセリ	0.1	
料理合計		
＜副菜＞おさつサラダ		
さつまいも	30	
塩	0.1	
コーン	8	
胡瓜	5	
マヨネーズ	7	卵
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		

昼食

→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）
キャベツ（L8玉）/Kg
植物油なたね油 トマト・トマトピューレ・クエン酸 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
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 クス粉末・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
食塩 パセリ
02007 さつまいも塊根・蒸し 食塩 とうもろこし 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
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12月13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>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	
醤油	2	
酒	0.5	
生姜	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
	料理合計	
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	25	
コーン	10	
いんげん	3	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
	料理合計	
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	45	
押麦	5	
	料理合計	
<汁物>花魁のすまし汁		
花魁	3	
ワカメ	0.2	
えのきだけ	10	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
	料理合計	
<主食>あべかわもち		
もち米	60	
きな粉	10	
砂糖	10	
塩	少々	
	料理合計	
<その他>いりこ		
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→該当者 新油

昼食

原材料/添加物
若鶏モモ 皮無
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
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
いわし類の稚魚・食塩
だいこん(2L)/Kg
とうもろこし
さやいんげん
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
大麦
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム
えのきだけ(A)(100g)/P
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
食塩
精白米
大豆
食塩
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