

原材料資料

平成29年12月7日(木)
こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉のごま炒め		
豚肉	10	
豚肉	15	
玉ねぎ	40	
人参	25	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	4.5	
みりん	0.4	
酒	1	
白ごま	1.5	ごま
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	2.5	
グリーンピース	1.5	
だし	0.13	
砂糖	0.6	
醤油	0.75	
酒	0.3	
料理合計		
<デザート>ポテトフライ		
フライドポテト	20	
油	2	
塩	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
大型豚モモ 脂身付生豚肉
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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 グリーンピース 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
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na 植物油なたね油 食塩
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

平成29年12月14日(木)

こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主菜>肉豆腐			
	牛肉	15		
	牛肉	15		
	玉ねぎ	40		
	焼き豆腐	50		
	水	25		
	だし	0.35		
	砂糖	1.5		
	醤油	3.5		
	みりん	1.75		
		料理合計		
	<副菜>人参の甘煮			
	人参	20		
	砂糖	1		
	水	15		
		料理合計		
	<副菜>もやしと胡瓜の青じそ和え			
	もやし	30		
	胡瓜	5		
	コーン	5		
	青じそドレッシング	3.5		
		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		
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
	バナナ	30		
	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
牛肉もも 脂身付き
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム含有物(にがり)
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・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
緑豆
きゅうり(AS) /Kg
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
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

原材料資料

平成29年12月15日(金)
こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のカレー風味揚げ		
まだら	40	
塩	0.01	
小麦粉	4	
カレー粉	0.05	
チキンコンソメ	0.2	
油	2	
料理合計		
<副菜>和風マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	6	
塩	0.01	
玉ねぎ	10	
胡瓜	5	
青じそドレッシング	1	
フレンチドレッシング	3	
料理合計		
<副菜>キャベツのお浸し		
キャベツ	30	
人参	7	
醤油	0.65	
みりん	0.2	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのソテー		
ブロッコリー	35	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.2	
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
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)
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reek・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・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
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
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・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)
キャベツ (L8玉) /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
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

平成29年12月18日(月)
こじかクラブ
こじかクラブ印刷用

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 ケ	1 ケ	
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>マロニーの甘酢和え		
マロニー	5	
ごま油	0.1	
胡瓜	8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
料理合計		
<副菜>焼さつま芋		
さつま芋	30	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>野菜のスープ煮		
人参	15	
大根	25	
チキンコンソメ	0.3	
水	20	
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
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
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 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 植物油なたね油 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
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

平成29年12月19日(火)
こじかクラブ
こじかクラブ印刷用

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>切干大根の煮物		
切干大根	2	
人参	5	
油	0.8	
水	8	
出し	0.11	
砂糖	0.6	
醤油	0.75	
みりん	0.4	
料理合計		
<副菜>白菜の磯和え		
白菜	30	
あおさのり	0.02	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
水	15	
出し	0.21	
料理合計		
<主食>炊き込みごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
鶏肉	8	
うす揚げ	2	
人参	5	
干しいたけ	0.2	
醤油	1.7	
醤油	1.7	
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	70	
出し	0.97	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	30	
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
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
白菜(L6玉)/Kg
あおさ
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
鶏肉・もも・むね
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
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
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
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

平成29年12月20日(水)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>豚と野菜の中華炒め		
豚肉	10	
豚肉	10	
ごぼう	5	
人参	10	
玉ねぎ	20	
キャベツ	20	
ごま油	1	
醤油	3	
みりん	0.8	
鶏がらスープ	0.4	
水	5	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	20	
油	0.25	
砂糖	0.45	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	3	
料理合計		
<副菜>もやしと胡瓜のゆかり和え		
もやし	30	
胡瓜	5	
ゆかり	0.5	
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		
<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
大型豚モモ 脂身付生
豚肉
ごぼう
キャベツ(L8玉) /Kg
食用ごま油・食用なたね油
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
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
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
緑豆
きゅうり(AS) /Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
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

平成29年12月21日(木)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主菜>サバの味噌煮			
	サバ	40		
	合わせ麦みそ	4		
	砂糖	3		
	醤油	1.2		
	みりん	2		
	酒	1		
	生姜	0.2		
	水	30		
		料理合計		
	<主菜>じゃが芋青のり焼			
	じゃが芋	25		
	塩	0.15		
	あおさのり	0.05		
		料理合計		
	<副菜>小松菜とえのきのごま和え			
	小松菜	20		
	人参	5		
	えのきだけ	5		
	白ごま	0.5		
	白ごま	0.5		
	醤油	1.2		
	みりん	0.4		
	水	6		
出し	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			
<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
たいせいようさば 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
じゃがいも(皮むき) / kg 食塩 あおさ
小松菜(九州) えのきだけ(A) (100g) / P ごま ごま 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
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

原材料資料

平成29年12月22日(金)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>クリスマスピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	
塩	0.5	
ウインナー	5	
人参	8	
玉ねぎ	15	
ピーマン	5	
黄パプリカ	2	
油	2	
チキンコンソメ	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	
鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
大根のスープ煮		
大根	30	
水	30	
チキンコンソメ	0.5	
料理合計		
<副菜>花野菜サラダ		
カリフラワー	8	
ブロッコリー	12	
キャベツ	30	
レモン果汁	0.24	
穀物酢	0.48	
砂糖	0.4	
塩	0.04	
醤油	0.4	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	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	

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
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
食塩
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
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
食塩
若鶏モモ 皮付
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
植物油なたね油
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
カリフラワー(L) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
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
海藻(紅藻類)
ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・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
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成29年12月25日(月)
こじかクラブ
こじかクラブ印刷用

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>コーンコロッケ		
	コーンコロッケ	60	
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
	胡瓜	8	
	白菜	10	
	ワカメ	0.1	
	穀物酢	0.9	
	砂糖	0.6	
	醤油	0.3	
		料理合計	
	<副菜>焼かぼちゃ		
	かぼちゃ	30	
	塩	0.1	
		料理合計	
	<副菜>昆布煮豆		
	水煮大豆	10	
	人参	5	
	干しいたけ	0.8	
	きざみ昆布	0.8	
	水	10	
	だし	0.14	
	砂糖	0.4	
	醤油	0.8	
	みりん	0.8	
	酒	0.4	
		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
ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クリーミングパウダー・グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg
白菜 (L6玉) /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
かぼちゃ (5玉) /Kg
食塩
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
原木乾しいたけ
北海道産昆布
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・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
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

平成29年12月26日(火)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉と根菜の信州煮		
豚肉	15	
豚肉	10	
ごぼう	8	
玉ねぎ	30	
人参	15	
大根	30	
油	2	
水	25	
出し	0.35	
合わせ麦みそ	8	
砂糖	1	
みりん	2.75	
料理合計		
<副菜>ちくわの天ぷら		
ちくわ	16	
小麦粉	1.6	
油	1.6	
料理合計		
<副菜>白菜とワカメの酢の物		
白菜	20	
しめじ	2	
ワカメ	0.2	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
料理合計		
<副菜>ゆでブロッコリー		
ブロッコリー	20	
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		
<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
大型豚モモ 脂身付生
豚肉
ごぼう
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 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
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(L6玉) /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
食塩
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

平成29年12月27日(水)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉ときのこの甘酢炒め		
鶏肉	30	
酒	1	
塩	0.1	
エリンギ	8	
しめじ	8	
玉ねぎ	20	
人参	10	
ピーマン	10	
油	2.5	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
鶏がらスープ	0.6	
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>キャベツのごま和え		
キャベツ	20	
胡瓜	5	
人参	2	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<副菜>さつま芋のレモン煮		
さつま芋	25	
レモン果汁	0.4	
砂糖	2.5	
水	25	
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	30	
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・もも・むね
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
えりんぎ
ピーマン(AM) / Kg
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
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
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
キャベツ(L8玉) / Kg
きゅうり(AS) / 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
さつま芋 / Kg
レモン・醸造酢・香料
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

原材料資料

平成29年12月28日(木)

こじかクラブ

こじかクラブ印刷用

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主菜>アジの竜田揚げ			
	アジ	40		
	砂糖	1.5		
	醤油	3		
	酒	2		
	生姜	0.5		
	片栗粉	2		
	油	2		
		料理合計		
	<副菜>小松菜と大根の梅風味和え			
	小松菜	10		
	大根	20		
	人参	8		
	しそ練り梅	0.2		
	醤油	1.2		
	みりん	0.4		
	水	6		
	出し	0.08		
		料理合計		
	<副菜>厚揚げの味噌煮			
	厚揚げ	20		
	玉ねぎ	10		
	水	12		
	出し	0.17		
砂糖	0.6			
合わせ麦みそ	1.6			
	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
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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
小松菜(九州)
だいこん(2L) / 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
丸大豆・デキストリン・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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%)
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