

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>かぼちゃサンドフライ		
	かぼちゃひき肉フライ	55	
	油	5.5	
		料理合計	
	<副菜>高野豆腐の含め煮		
	高野豆腐	2	
	人参	5	
	水	7.5	
	出し	0.11	
	砂糖	0.5	
	醤油	0.63	
	酒	0.25	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物		
	ブロッコリー	15	
	わかめ	0.1	
	穀物酢	1	
	砂糖	0.75	
	醤油	0.35	
		料理合計	
	<副菜>さつまいとコーンの甘煮		
	さつまい	30	
コーン	5		
砂糖	1		
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		
<その他>ジュース・いりこ			
オレンジジュース	100		
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≫

原材料/添加物
かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白 植物油なたね油
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 加塩醸造酒(米・米こうじ・食塩・酵素)・白ワインタイプ醸造調味料(ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳 酸・酵素)・たんぱく加水分解物(コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩)・食塩・水あめ(コーン澱 粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素)・アルコール・酸味料・水
湯通し塩蔵わかめ 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
さつまい/Kg とうもろこし
大麦
オレンジ・香料 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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの蒲焼風		
サバ	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	
片栗粉	0.2	
水	6	
料理合計		
<副菜>大根和風サラダ		
大根	15	
人参	4	
玉ねぎ	10	
胡瓜	4	
青じそドレッシング	3	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツのごま和え		
ほうれん草	8	
キャベツ	20	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.03	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	35	
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
たいせいようさば
加塩醸造酒(米・米こうじ・食塩・酵素)・白ワインタイプ醸造調味料(ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素)・たんぱく加水分解物(コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩)・食塩・水あめ(コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素)・アルコール・酸味料・水
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
じゃがいもでん粉
だいこん(2L) / Kg
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
キャベツ(L8玉) / Kg
ごま
ごま
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
バナナ/本
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

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>いなり寿司		
いなり用揚げ	45	
滋賀県産こしひかり	45	
穀物酢	4.8	
砂糖	1.4	
塩	0.7	
白ごま	1	ごま
料理合計		
<副菜>牛肉とかぼちゃの煮物		
牛肉	20	
かぼちゃ	50	
玉ねぎ	20	
グリーンピース	3	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
小松菜	20	
人参	5	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
水	15	
出し	0.21	
料理合計		
<副菜>コンニャクの甘辛炒め		
糸こんにゃく	20	
ピーマン	5	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1	
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	
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・食用植物油・豆腐用凝固剤・糖類・しょうゆ・みりん・醸造酢・アナトー色素
米・アルコール・酒粕
食塩 ごま
輸入 牛バラ 脂身付き 西洋かぼちゃ
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・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒(米・米こうじ・食塩・酵素)・白ワインタイプ醸造調味料(ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素)・たんぱく加水分解物(コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩)・食塩・水あめ(コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素)・アルコール・酸味料・水
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
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) 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
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>チキンチャップ		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
ケチャップ	6.5	
ウスターソース	1.5	
砂糖	0.8	
水	10	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	5	
油	0.1	
人参	8	
コーン	5	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<副菜>ブロッコリー洋風浸し		
ブロッコリー	30	
人参	10	
チキンコンソメ	0.3	
水	15	
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		
<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
食塩
小麦粉
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
トマト・たまねぎ・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・カンゾウ抽出物・香辛料抽出物
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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
植物油なたね油
とうもろこし
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの煮付け		
サケ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	7.5	
出し	0.11	
料理合計		
<副菜>白菜の塩昆布和え		
白菜	20	
小松菜	5	
人参	5	
塩昆布	0.96	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ	40	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	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		
<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
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒(米・米こうじ・食塩・酵素)・白ワインタイプ醸造調味料(ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素)・たんぱく加水分解物(コーングルテン・馬铃薯蛋白・甜菜蛋白・食塩)・食塩・水あめ(コーン澱粉・馬铃薯澱粉・甘藷澱粉・酵素)・アルコール・酸味料・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
白菜(L6玉) / Kg 小松菜(九州)
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)
かぼちゃ(5玉) / 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・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
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞白身魚のカレー風味焼		
まだら	40	
カレー粉		
小麦粉	2	
チキンコンソメ	0.2	
油	2	
	料理合計	
＜副菜＞白菜と小松菜のお浸し		
白菜	15	
小松菜	5	
人参	5	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	6	
だし	0.09	
	料理合計	
＜副菜＞大根と旨煮		
大根	30	
水	15	
だし	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1	
酒	0.5	
あおさのり	0.01	
	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 (みかん)		
みかん	40	
	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)
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェネル・フェネグreek・ナツメグ粉・陳皮・こしょう黒・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・にんにく・とうがらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジowan・ローレル・セージ・ローズマリー・タラゴン
小麦粉
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
植物油なたね油
白菜 (L6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
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
加塩醸造酒 (米・米こうじ・食塩・酵素) ・白ワインタイプ醸造調味料 (ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素) ・たんぱく加水分解物 (コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩) ・食塩・水あめ (コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素) ・アルコール・酸味料・水
あおさ
大麦
みかん (AM@95g) /個
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>揚げ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	3	
砂糖	2	
穀物酢	1.2	
醤油	2.4	
みりん	1.5	
水	10	
レモン果汁	0.6	
料理合計		
<副菜>ひじき煮豆		
ひじき	2	
水煮大豆	10	
うす揚げ	2	
人参	5	
油	1	
水	15	
だし	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
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	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
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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
加塩醸造酒(米・米こうじ・食塩・酵素)・白ワインタイプ醸造調味料(ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素)・たんぱく加水分解物(コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩)・食塩・水あめ(コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素)・アルコール・酸味料・水
グリーンピース
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

昼食