

原材料資料

平成30年2月2日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの煮付け		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	
しょうが	0.1	
料理合計		
<副菜>菜種和え		
ブロッコリー	10	
キャベツ	25	
卵	12	卵
ごま油	1	ごま
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<主食>福豆ごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
水煮大豆	10	
醤油	1.7	
醤油	1.7	
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	70	
だし	0.97	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
大根	15	
えのきだけ	5	
ほうれん草	10	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>節分菓子		
おかき 100g	3	卵
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・ごま油なし
コーン8g追加

→卵菓子×は、おかき無し、
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
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
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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコリン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモンガラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
キャベツ(L8玉) /Kg
卵
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
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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
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
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
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
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
海水
もち米・しょうゆ・砂糖・いわしの粉・馬鈴薯澱粉・昆布エキス・かつおエキス・酵母エキス・ヘム鉄・卵殻カルシウム
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30年2月5日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>高野豆腐のそぼろ丼		
滋賀県産こしひかり	65	
高野豆腐	5	
豚ミンチ	15	
玉ねぎ	20	
人参	15	
しょうが	0.5	
油	2	
砂糖	3	
醤油	4.5	
酒	1.5	
水	45	
だし	0.63	
卵	18	卵
グリーンピース	3	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>小松菜と大根のおかか和え		
小松菜	15	
大根	25	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
そうめん	5	
ワカメ	0.3	
青葱	2.5	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
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		

→卵原型×は、卵無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
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
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
卵
グリーンピース
じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
だいこん(2L) / 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
小麦粉・食塩
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
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
海水
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

平成30年2月7日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>あんかけ塩ラーメン		
焼そばめん	100	
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
コーン	8	
小松菜	10	
もやし	20	
油	2	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.1	
塩ラーメンスープ	20	ごま
水	175	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<デザート>中華ポテト		
さつまいも	45	
油	2.25	
砂糖	8.5	
醤油	0.2	
水	6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.6	
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		

→ごま調味料×は、ラーメンスープ無し (鶏がらスープ+塩、で塩ラーメン)

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
とうもろこし
小松菜(九州)
緑豆
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
海水
食塩・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
じゃがいもでん粉
02007 さつまいも塊根・蒸し
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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30年2月8日(木)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ささみチーズフライ		
ささみフライ (チーズ)	45	卵・乳
油	4.5	
料理合計		
<副菜>しらすと野菜のサラダ		
しらす干し	2	
キャベツ	30	
ブロッコリー	10	
人参	5	
青じそドレッシング	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		
大根	10	
えのきだけ	5	
ワカメ	0.3	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→該当者 新油

→卵を含む食品× 乳製品・乳パン
乳調味料×は、ささみフライ無し
鶏の唐揚げに変更 (1907鶏肉60g
片栗粉6g 鶏がらスープ0.8g)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
鶏肉ささ身・プロセスチーズ・植物性油脂・トマトケチャップ・粉末状植物たん白・上白糖・チーズ風味調味料・食塩・リン酸架橋デンプン・調味料 (有機酸等)・香料・パン粉生・パン粉乾燥・バターミックス粉・でん粉加工品・リン酸架橋デンプン
植物油なたね油
いわし類の稚魚・食塩 キャベツ (L 8玉) /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
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 えのきだけ (A) (100g) /P
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 麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年2月14日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>スパゲティナポリタン		
スパゲティ	40	
ウインナー	5	
玉ねぎ	20	
ピーマン	5	
人参	5	
油	3	
塩	0.06	
ケチャップ	10	
トマトピューレ	10	
水	10	
チキンコンソメ	0.5	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	25	
塩	0.1	
胡瓜	5	
コーン	10	
マヨネーズ	7	卵
料理合計		
<主食>チキンナゲット		
チキンナゲット	20	卵・乳
油	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	8	
しめじ	5	
もやし	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<デザート>ココアワッフル		
ココアワッフル	28	卵・乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩のみで味付け)

→該当者 新油

→卵を含む食品×乳パン・乳つなぎ×は、鶏の照焼に変更 (I907 鶏肉30g) 醤油・砂糖

→卵菓子×乳製品・乳菓子・乳調味料×はワッフル無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
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
玉葱 (皮むぎ) / kg
ピーマン (AM) / Kg
植物油なたね油
海水
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
トマト・食塩
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
じゃがいも
海水
きゅうり (AS) / Kg
とうもろこし
食用植物油脂・糖類 (水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料 (アミノ酸)・香辛料抽出物
鶏肉・植物性たん白・パン粉・食塩・砂糖・調味液・砂糖・食塩・グルタミン酸Na・香辛料抽出物・香料・香辛料・加工でん粉・リン酸塩 (Na)・衣・小麦粉・コーンフラワー・植物性たん白・でん粉・食塩・卵白・砂糖・ぶどう糖・香辛料・脱脂粉乳・植物油・調味料 (アミノ酸等)・加工でん粉・カロチン色素・香辛料抽出物・香料・揚げ油 (なたね油)
植物油なたね油
緑豆
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
鶏卵・砂糖・還元水あめ・小麦粉・卵白・ココアパウダー・でんぷん・大豆油・なたね油・脱脂粉乳・生クリーム・バター・全粉乳・膨張剤・乳化剤・ヘム鉄・調整水・水あめ・マーガリン・上白糖・グラニュー糖・でんぷん・乳製品・デキストリン・卵黄・植物油脂・乳酸カルシウム・乳化剤・安定剤 (増粘多糖類)・香料・洋酒・着色料・調整水
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

原材料資料

平成30年2月16日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞キャベツメンチカツ		
キャベツメンチカツ	55	卵・乳
油	5.5	
	料理合計	
＜副菜＞マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
玉ねぎ	15	
人参	8	
ドライパセリ	0.1	
フレンチドレッシング	5	
砂糖	0.3	
	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		
ワカメ	0.3	
コーン	8	
青葱	2	
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	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→該当者 新油
 →卵を含む食品×乳パン・乳つなぎ×は、豚の生姜炒めに変更
 (8424 豚バラスライス40g 醤油・みりん・生姜)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
キャベツ (21.6) ・鶏肉 (12.2) ・粒状植物性たん白 (2.9) ・水 (8.7) ・豚脂 (1.7) ・パン粉 (生) (20.2) ・パン粉 (乾燥) (4.9) ・小麦粉 (2.2) ・コーンフラワー (1.7) ・植物性油脂 (1.0) ・でんぷん (0.2) ・砂糖 (1.4) ・食塩 (0.6) ・しょうゆ (0.3) ・こしょう黒 (0.1) ・ガーリックパウダー (0.1) ・ナツメグ粉・キャッサバでん粉 (0.7) ・とうもろこしでん粉 (0.2) ・水 (14.7) ・動物性油脂 (0.8) ・小麦粉 (2.0) ・植物性油脂 (0.5) ・ミックス粉 (0.2) ・ボークエキス (0.3) ・加工デンプン (0.3) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.2) ・グリシン (0.2) ・リン酸塩 (Na) (0.1) ・アナトー色素
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
パセリ
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)
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 青葱
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 麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年2月19日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>おさつクリームシチュー		
豚肉	10	
さつまいも	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	乳
牛乳	10	乳
料理合計		
<主食>オニオンリングフライ		
オニオンリング	20	乳
油	2	
料理合計		
<副菜>グリーンサラダ		
ブロッコリー	12	
胡瓜	5	
キャベツ	30	
穀物酢	0.9	
醤油	1.35	
油	0.72	
砂糖	0.9	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳料理・乳調味料×はシチューなし、ポトフに変更 (具は同じ + チキンコンソメ + 塩)

→該当者 新油

→乳パン・乳つなぎ×は、オニオンリングなし 玉ねぎ天ぷらに変更 (玉ねぎ20g 小麦粉・塩)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
豚肉
02007 さつまいも塊根・蒸し
植物油なたね油
グリーンピース
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC
生乳100%
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料(アルギン酸Na)・膨張剤・調味料(アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
植物油なたね油
きゅうり (AS) / Kg
キャベツ (L8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
植物油なたね油
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
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30年2月21日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ツナとポテトのオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.1	
まぐろフレーク	5	
玉ねぎ	12.5	
じゃが芋	25	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	4	
油	0.1	
さつま揚げ	5	
ピーマン	5	
人参	8	
コーン	5	
醤油	3	
穀物酢	2.4	
砂糖	1	
みりん	0.6	
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		
<汁物>味噌汁		
うす揚げ	2	
白菜	15	
ワカメ	0.3	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	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		

→卵原型×は、卵・豆乳無し
(他の具多目で、ツナポテトソテー)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
卵
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
海水
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
じゃがいも
植物油なたね油
海水
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
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・植物性たん白・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油:菜種油
ピーマン(AM) / Kg
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
大麦
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
白菜(L6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
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

昼食

原材料資料

平成30年2月23日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>チキンパン粉焼		
チキンのパン粉焼 (バジル)	40	乳
油	1	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	30	
塩	0.1	
胡瓜	5	
玉ねぎ	10	
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		
<汁物>スープ		
キャベツ	20	
人参	5	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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		

→乳パン・乳つなぎ×は、パン粉焼き無しチキンムニエルに変更(907鶏肉60g 小麦粉6g 鶏がらスープ0.8g)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 8716 フレンチドレッシングに変更 (2月16日使用)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・植物油脂・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・粒状植物性たん白・食塩・しょうゆ・乾燥バジル・香辛料・加工デンプン
植物油なたね油
かぼちゃ (5玉) /Kg
海水
きゅうり (AS) /Kg
食用植物油脂・糖類 (水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料 (アミノ酸)・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
キャベツ (L8玉) /Kg
青葱
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
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

平成30年2月27日(火)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ ケ	1	ケ
油	1	
玉ねぎ	10	
料理用ワイン	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
デミグラスソース	12	
ケチャップ	1	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	4.5	
油	0.1	
ちくわ	5	
人参	8	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	
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		
しめじ	5	
ほうれん草	10	
大根	15	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

昼食

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
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・豚脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン(牛由来)・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメルI・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類
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
海水
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
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
どうもろこし
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
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
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
麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年2月28日(水)

段上幼稚園

3歳以上

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	
にんにく	0.5	
しょうが	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>のりマヨサラダ		
胡瓜	5	
大根	35	
コーン	10	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.3	
水	30	
りんごジュース	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		

→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

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / k g 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
きゅうり(AS) / K g だいこん(2L) / K g とうもろこし 食用植物油・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物 海水 あおさ
海藻(紅藻類)
りんご
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