

原材料資料

平成30年2月1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>牛肉のおかか炒め		
牛肉	10	
牛肉	10	
玉ねぎ	20	
もやし	20	
いんげん	5	
油	2.5	
砂糖	1.2	
醤油	4	
みりん	0.4	
酒	0.8	
かつお節	0.3	
	料理合計	
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	35	
いんげん	5	
ゆかり	0.8	
	料理合計	
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
滋賀県産こしひかり	0.5	
塩	0.1	
	料理合計	
<副菜>ちくわとキャベツの酢の物		
ちくわ	5	
キャベツ	30	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	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	
<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
 乳調味料>>

→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
緑豆
さやいんげん
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
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
かつお・ふし
白菜(L6玉) /Kg
さやいんげん
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
かぼちゃ(5玉) /Kg
植物油なたね油
海水
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
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
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30年2月9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>あんかけ肉団子		
チキンボール	40	
油	0.5	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
水	10	
鶏がらスープ	0.2	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>ナムル		
切干大根	2	
人参	3	
小松菜	8	
白菜	20	
白ごま	0.5	
醤油	1.31	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのソテー		
ブロッコリー	30	
油	1	
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		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	35	
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
 乳調味料>>

→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)
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
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
だいこん
小松菜(九州) 白菜(L6玉)/Kg ごま 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
食用ごま油・食用なたね油 海水
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
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30年2月13日(火)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハムカツ		
ハムカツ	60	
油	6	
水	1	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
人参	3	
小松菜	8	
白菜	20	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	20	
いんげん	5	
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	
かつお節	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
 乳調味料>>

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
チョップドハム・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・水 植物油なたね油
小松菜(九州) 白菜(L6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
キャベツ(L8玉) /Kg さやいんげん 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
オレンジ
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15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>サケの甘辛焼		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
しょうが	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>白菜とブロッコリーのごま和え		
白菜	30	
ブロッコリー	10	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<副菜>さつまいもの旨煮		
さつまいも	35	
醤油	0.75	
みりん	1	
水	15	
出し	0.21	
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
 乳調味料>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ・クロレラエキス・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
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-アルコールペン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リッヱア香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
白菜(L6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
さつまいも / 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
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

平成30年2月22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>サバの塩焼		
サバ	40	
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>大根と昆布の酢の物		
大根	16	
胡瓜	8	
きざみ昆布	1	
穀物酢	2.88	
砂糖	1.92	
醤油	0.96	
料理合計		
<副菜>もやしの青のり和え		
人参	5	
もやし	20	
あおさのり	0.05	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	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		
<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
 乳調味料>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
たいせいようさば
海水
植物油なたね油
だいこん(2L) /Kg
きゅうり(AS) /Kg
北海道産昆布
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
緑豆
あおさ
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

昼食