

# 原材料資料

平成30年4月2日(月)

## 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>トンカツ		
	ポークカツ	60	
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草と白菜のお浸し		
	ほうれん草	10	
	白菜	30	
	醤油	1.5	
	みりん	0.5	
	水	10	
	出し	0.21	
		料理合計	
	<副菜>マロニーの甘酢和え		
	マロニー	3	
	ごま油	0.06	
	きゅうり	5	
	コーン	5	
	穀物酢	1.5	
	砂糖	1.2	
	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		
<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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・水・トレハロース・増粘多糖類・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・パン粉・バター・食品添加物製剤・水 植物油なたね油
白菜(L6玉)/Kg 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
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 とうもろこし 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

# 原材料資料

平成30年4月3日(火)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの煮付け</b>		
サバ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
出し	0.21	
しょうが	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜ともやしのゆかり和え</b>		
きゅうり	10	
もやし	20	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	
ゆかり	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの精進そぼろ煮</b>		
かぼちゃ	30	
大豆ミンチ	1	
油	2.4	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	
酒	0.4	
みりん	1.2	
水	16	
出し	0.22	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;人参の甘煮</b>		
人参	30	
砂糖	0.75	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×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
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-アルコルビン酸ナトリウム・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
きゅうり (AS) / Kg
緑豆
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
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
脱脂大豆・植物油脂
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
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
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4月4日(水)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉と根菜の煮物</b>		
豚肉	25	
大根	35	
人参	20	
玉ねぎ	20	
水	22.5	
出し	0.32	
砂糖	1.5	
醤油	2.25	
みりん	0.38	
酒	0.75	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;揚さつま芋</b>		
さつま芋	30	
油	1.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの酢の物</b>		
ちくわ	3	
キャベツ	30	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 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 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
さつまいも 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
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4月5日(木)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏と野菜のかき揚げ</b>		
鶏肉	15	
ピーマン	4	
玉ねぎ	10	
人参	5	
かぼちゃ	10	
小麦粉	6	
油	6	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの味噌風味サラダ</b>		
ごぼう	8	
人参	8	
きゅうり	10	
合わせ麦みそ	1	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	20	
玉ねぎ	10	
水	7	
出し	0.1	
砂糖	0.35	
醤油	0.9	
みりん	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜と白菜の和え物</b>		
小松菜	15	
白菜	20	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
出し	0.21	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉むね 皮なし ピーマン (AM) /Kg
かぼちゃ (5玉) /Kg 小麦粉 植物油なたね油 海水
ごぼう
きゅうり (AS) /Kg 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) 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)
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油脂・クエン酸・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
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
小松菜(九州) 白菜(L6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
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4月6日(金)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;タラのムニエル</b>		
まだら	40	
チキンコンソメ	0.1	
小麦粉	2	
油	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋あおさ味</b>		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのごま和え</b>		
キャベツ	30	
人参	5	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根と昆布の煮物</b>		
きざみ昆布	2	
大根	25	
水	27	
出し	0.38	
砂糖	1.35	
醤油	1.8	
酒	0.9	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
まだら (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・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
小麦粉
植物油なたね油
じゃがいも (皮むき) / k g
海水
あおさ
キャベツ (L 8玉) / K g
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
北海道産昆布
だいこん (2L) / K g
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
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4月9日(月)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンボールの甘酢炒め</b>		
チキンボール	40	
油	2	
玉ねぎ	20	
油	1	
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		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
切干大根	2	
人参	15	
チンゲン菜	10	
白ごま	0.5	
醤油	1.3	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの洋風浸し</b>		
ブロッコリー	30	
チキンコンソメ	0.15	
水	10	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×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
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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
チンゲン菜(L) / 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
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

# 原材料資料

平成30年4月10日(火)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;そぼろ丼</b>		
滋賀県産こしひかり	55	
合ミンチ	20	
大豆たんぱく	5	
油	0.6	
醤油	2.3	
砂糖	1	
みりん	0.8	
いんげん	5	
醤油	0.3	
みりん	0.15	
水	3	
出し	0.05	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの煮物</b>		
かぼちゃ	40	
水	30	
出し	0.42	
砂糖	1.5	
醤油	2	
酒	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわと野菜のソテー</b>		
ちくわ	7	
ピーマン	8	
人参	12	
玉ねぎ	30	
油	1.2	
チキンコンソメ	0.24	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>		
きゅうり	10	
白菜	25	
かつお節	0.1	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油
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
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
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
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
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
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
きゅうり (AS) / Kg
白菜 (L6玉) / Kg
かつお・いし
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
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4月12日(木)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豆腐チャンプルー</b>		
豚肉	8	
豆腐	40	
玉ねぎ	20	
キャベツ	20	
いんげん	4	
しょうが	0.08	
油	1.6	
醤油	2.4	
砂糖	1.6	
鶏がらスープ	0.48	
酒	0.8	
塩	0.08	
ごま油	0.08	
片栗粉	0.8	
水	0.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜の中華和え</b>		
小松菜	25	
人参	5	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;蒸しゅうまい</b>		
豆腐しゅうまい(南瓜)	15	
豆腐しゅうまい(人参)	15	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	

昼食

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
キャベツ(L8玉) /Kg さやいんげん
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・レモンガラス香料・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
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
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
海水 食用ごま油・食用なたね油 じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
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・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
食用ごま油・食用なたね油
魚肉すり身・かぼちゃペースト・豆腐・なたね油・食物繊維(イヌリン)・ショートニング・砂糖・みりん・食塩・しょうゆ・ジンジャーペースト・皮・小麦粉・なたね油・大豆粉・加工でん粉・豆腐用凝固剤・水
魚肉すり身・豆腐・たまねぎ・にんじんペースト・なたね油・食物繊維(イヌリン)・ショートニング・砂糖・食塩・しょうゆ・ジンジャーペースト・皮・小麦粉・なたね油・大豆粉・加工でん粉・豆腐用凝固剤・着色料(パプリカ色素)・水
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30年4月13日(金)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;アジの甘辛焼</b>		
アジ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.6	
酒	0.24	
しょうが	0.2	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>		
切干大根	2	
きゅうり	5	
もやし	15	
醤油	1.2	
穀物酢	0.96	
砂糖	0.4	
みりん	0.24	
ごま油	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮</b>		
ひじき	1.5	
人参	5	
グリーンピース	3	
油	0.6	
水	9	
出し	0.05	
砂糖	0.6	
醤油	0.9	
酒	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつまいの甘煮</b>		
さつまい	35	
砂糖	2	
水	30	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

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
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
だいこん
きゅうり (AS) /Kg
緑豆
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
食用ごま油・食用なたね油
人参(2L) /Kg
グリーンピース
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
さつまい /Kg
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

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

昼食

# 原材料資料

平成30年4月16日(月)

## 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>星のコロッケ		
	星のミートコロッケ	60	
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>しらすと白菜の中華和え		
	しらす干し	2	
	白菜	20	
	小松菜	10	
	醤油	1	
	みりん	0.3	
	鶏がらスープ	0.1	
	水	6	
	ごま油	0.1	
		料理合計	
	<副菜>大根と人参の洋風煮		
	大根	25	
	人参	10	
	チキンコンソメ	0.12	
	水	9	
		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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×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
いわし類の稚魚・食塩
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
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
食用ごま油・食用なたね油
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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30年4月17日(火)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt; 豚肉と野菜のケチャップ炒め</b>		
豚肉	30	
玉ねぎ	40	
人参	20	
いんげん	10	
油	2	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	
みりん	2.4	
酒	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 焼かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	35	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; もやしとほうれん草の梅風味和え</b>		
もやし	25	
ほうれん草	8	
しそ練り梅	0.2	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	3	
出し	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt; 麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt; フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	35	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt; 牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
さやいんげん 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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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
かぼちゃ(5玉) / Kg 植物油なたね油 海水
緑豆 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
大麦
バナナ/本
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

# 原材料資料

平成30年4月18日(水)

## 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>ハンバーグ		
	ハンバーグ ケ	1 ケ	
	油	1	
	ケチャップ	6	
		料理合計	
	<副菜>マロニーサラダ		
	マロニー	7	
	きゅうり	5	
	コーン	8	
	フレンチドレッシング	4	
	砂糖	0.3	
		料理合計	
	<副菜>キャベツのおかか和え		
	キャベツ	30	
	人参	8	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	6	
	出し	0.08	
	かつお節	0.5	
		料理合計	
	<デザート>フルーツ(りんご)		
	りんご	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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×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
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
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
かつお・いし
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30年4月19日(木)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケのつけ焼</b>		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	0.8	
水	8	
油	0.5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
ブロッコリー	15	
白菜	25	
ソノイト レッツァ 青じそ	4	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とワカメの酢の物</b>		
きゅうり	10	
人参	5	
ワカメ	0.3	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
ミニポテト	22	
油	2.2	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ
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
植物油なたね油
白菜 (L6玉) /Kg 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず)
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
ばれいしょ・食塩・上新粉・ホワイトペッパー・揚げ油(パーム油)・ピロリン酸二水素二ナトリウム 植物油なたね油
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4月20日(金)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>		
鶏肉	60	
醤油	2	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>		
さつまいも	25	
塩	0.1	
きゅうり	5	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のごま和え</b>		
小松菜	15	
大根	20	
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		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

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
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
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
さつまいも/Kg
海水
きゅうり(AS)/Kg
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)
小松菜(九州)
だいこん(2L)/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
大麦
海藻(紅藻類)
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30年4月26日(木)

## こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉と大根のごま醤油煮</b>		
豚肉	25	
大根	50	
人参	20	
いんげん	2.5	
出し	0.42	
砂糖	1	
醤油	2	
白ごま	2	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	8	
コーン	10	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
ドライパセリ	0.05	
	料理合計	
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
ちくわ	26	
油	0.6	
砂糖	0.27	
醤油	0.45	
みりん	0.15	
水	1.8	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;もやしのだんご和え</b>		
ほうれん草	5	
もやし	30	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

昼食

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵(すべて)・ナッツ類  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳(非加熱)×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 だいこん(2L)/Kg
さやいんげん 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 ごま
デュラム小麦のセモリナ とうもろこし 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)
パセリ
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 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