平成30年6月4日(月) こじかクラブ

原材料資料

本理/ 見品・機管 (g) プレルキー (全葉 > 鶏の唐揚げ 滋賀県産こしひかり 60 鶏肉 片栗粉 6 第からスープ 0.8 鶏肉 油 6 料理合計 (利理合計 10 10 10 10 10 10 10 1				
本記録 1		料理/食品•規格	使用量	アレルギー
滋賀県産こしひかり 60 鶏肉		く主並〉強の唐提げ	(8)	
片栗粉 6 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3			60	迎内
理がらスープ 0.8 鶏肉 油 6 料理合計				たる
油 6		<u>万未初</u>	U	
本語 料理合計 10 10 10 10 10 10 10 1		鶏がらスープ	0.8	鶏肉
本記 おり おり おり おり おり おり おり お		油	6	
マラカル草のゆかり和え 日うれん草 10 10 10 10 10 10 10 1				
ほうれん草		<副菜>ほうれん草のゆかり和え	112001	
Eやし 20 人参 5 1 小麦 35 水 5 下し 0.07 ゆかり 0.2 料理合計 (副菜>野菜としめじのソテーしがじ 5 玉ねぎ 30 コーン 10 10 10 10 10 10 10 1			10	
大参 1				
選油		人 矣		
おりん 0.35		<u> </u>		小主
水 5 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.07 0.05			-	小友
だし				
Parity		水		
大学 大学 大学 大学 大学 大学 大学 大学				
Calify		ゆかり		
ひめじ 10 10 10 10 10 10 10 1			料理合計	
玉ねぎ 30		<副菜>野菜としめじのソテー		
玉ねぎ 30		しめじ	5	
オキンコンソメ 0.25 小麦・鶏肉 ************************************	學			
油 0.5 チキンコンソメ 0.25 小麦・鶏肉 料理合計 <主食>麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 対理を 料理合計 53 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 中乳 いりこ 麦茶 100 1 0.5 料理合計	良	コーン		
チキンコンソメ 0.25 小麦・鶏肉 *料理合計 <主食>麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 対理を 53 料理合計 <フルーツ>フルーツ (パナナ) バナナ 35 料理合計 <その他>牛乳・いりこ 牛乳 いりこ 大りこ 大男 ・いりこ 大男 ・ 100 乳 り、5 料理合計		<u></u> 油		
<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 いりこ 麦茶 0.5 料理合計		<u>/Ш</u>	0. 0	
く主食>麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 53 押麦 くフルーツ>フルーツ (バナナ) バナナ 35 料理合計 くその他>牛乳・いりこ 牛乳 100 いりこ 麦茶 0.5 料理合計		チキンコンソメ	0. 25	小麦·鶏肉
滋賀県産こしひかり 53			料理合計	
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				
くフルーツ>フルーツ (バナナ) 35 バナナ 35 料理合計 くその他>牛乳・いりこ 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		滋賀県産こしひかり	53	
くフルーツ>フルーツ (バナナ) 35 バナナ 35 料理合計 くその他>牛乳・いりこ 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		押麦	2	
<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 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		0.23	料理合計	
バナナ 35 料理合計 <その他>牛乳・いりこ 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
くその他>牛乳・いりこ 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			35	
くその他>牛乳・いりこ 牛乳 100 乳 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		, , , ,	料理合計	
牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		くその他>仕回。ハハニ	かた土山口	
いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			100	回回
麦茶 0.5 料理合計		十七 ハハ <i>ー</i>	100	Մ և
料理合計		りりし ませ	1	
料理合計		友余		
1 \ =+			料理合計	
\/\(J\) =			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×は牛乳なし

	原材料/添加物
	ち 第 第 第 第 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Ì	じゃがいもでん粉
	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 勿・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
ŧ	直物油なたね油
	まうれんそう 禄豆
1	悦脂加工大豆・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 ちち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
<u>-</u>	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
	がして・良塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リノコ酸
	とうもろこし
ł	直物油なたね油
1	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
_	大麦
_	
_	バナナ/本
_	
,	부 교
	主乳 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
_	

平成30年6月7日(木) こじかクラブ

原材料資料

		康田里	
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>サバの旨煮	(6)	
	マエネン グバの自然 サバ	40	
	<u> </u>	40	
	しょうが	0. 5	
	ウスターソース	3	
		2	
		3 2. 2	小麦
	<u> 香油</u>	Z. Z	小友
	酒	1. 5	
	水	15	
	Ċ	料理合計	
	<副菜>ほうれん草ともやしのお浸し	1122011	
	ほうれん草	10	
	もやし	20	
_	UN U	5	
昼食	<u> </u>	1. 5	小麦
食	みりん	0. 5	73192
	水	15	
	だし,	0. 21	
	100	料理合計	
	<副菜>かぼちゃの天ぷら	**************************************	
	かぼちゃ	30	
	小麦粉	4. 5	小麦
	<u> </u>	0.1	小友
	<u></u>	4. 5	
	/ H	4.5 料理合計	
	ノナ合へ主 1 りごけん	一种生口可	
	< <u>主食>麦入りごはん</u> 滋賀県産こしひかり	53	
		2	
	1	料理合計	
		科连口司	
	<フルーツ>フルーツ (オレンジ) オレンジ	27	
	カレノン	27	
	ノスの州ン井町・ハハー	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	100	 \(\overline{\pi} \)
	牛乳	100	乳
	いりこ		
	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 ≫ たいせいようさば

しょうが·でんぷん·食塩·デキストリン·Dーソルビトール·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・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物

原材料/添加物

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

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

ほうれんそう 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

かぼちゃ(5玉)/Kg 小麦粉

海水

植物油なたね油

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

平成30年6月14日(木) こじかクラブ

原材料資料

		/±m=	
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>サケの味噌照焼	(8)	
	「エネノリリの味噌飛焼」 サケ	40	
		40	
	合わせ麦みそ	2 2. 5	
	<u>みりん</u>	2. 5	
	酒	0. 8	
	工 小业 中	1	
	砂糖) I	
	油	0. 5	
	ノ司士としずーランルに	料理合計	
	<副菜>ビーフンソテー	4.0	
	玉ねぎ	10	
	人参	5	
	ピーマン	5 5 5	
	ビーフン	5	
	油	1	
	鶏がらスープ	0. 3	鶏肉
		NATE ASL	
昼食	ノシオンセストかかかの新の数	料理合計	
筤	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物	15	
	きゅうり	15	
	フルス	0.3	
	穀物酢	0. 75	
	砂糖	0.5	
	醤油	0. 25	小麦
		料理合計	
	<副菜>かぼちゃの甘煮		
	かぼちゃ	25	
	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>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
	 上 上 	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 ≫ 秋さけ

原材料/添加物 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 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 植物油なたね油 ピーマン (AM) / Kg うるち米 植物油なたね油 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 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 かぼちゃ (5玉) / Kg 大麦 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

平成30年6月21日(木) こじかクラブ

原材料資料

		使用量	アレルギー
	料理/食品•規格	(g)	7 0704
	<主菜>鶏肉のカレー風味焼		
	鶏肉	60	鶏肉
	<u>境</u>	0. 1	7.10 P 3
	小麦粉	3	小麦
	<u>-3 · 🗴 493</u>	Ŭ	7.5
	カレー粉	0. 1	
	鶏がらスープ	0. 4	鶏肉
	油	3	
	/Ш	料理合計	
	<副菜>コールスローサラダ	17200	
	キャベツ	20	
	きゅうり	5	
		8	
	玉ねぎ	15	
	青じそドレッシング	3	小麦
		料理合計	1.0
	<副菜>大根のスープ煮	112001	
凬	大根	40	
昼食	コーン	5	
	チキンコンソメ	0. 2	小麦·鶏肉
	水	15	
		料理合計	
	<副菜>焼き平天		
	さつま揚げ	17	
	油	0. 5	
	醤油	1	小麦
	みりん	1. 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	
	くその他>牛乳・いりこ		
	午乳	100	乳
	 上 上 上 上 上 上 上 上 	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 ≫ 若鶏モモ 皮付

原材料/添加物 海水 小麦粉 ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・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・唐がらし・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・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 植物油なたね油 キャベツ (L8玉) / 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

だいこん(2L)/Kg とうもろこし

|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

いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・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)

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

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

平成30年6月28日(木) こじかクラブ

原材料資料

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
	<主菜>ハムカツ	(g)	
	ハムカツ	60	小麦
	<u>バムパン</u> 油	6	71.2
	70	料理合計	
	<副菜>キャベツの和風サラダ		
	キャベツ	30	
	ほうれん草	10	
		8	
	穀物酢	1.1	
	砂糖醤油	1.1	.1. ==
		0.4	小麦
	オリーブ油	0.4	
	<主菜>ちくわの甘辛焼	料理合計	
	<主采>りくわの日辛焼 ちとわ	30	
	ちくわ 油	0. 4	
尽	砂糖	0. 72	
昼食	醤油	1. 2	小麦
IX	みりん	0. 4	7.5
	<u>7</u> X	4. 8	
		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)	0.7	
	オレンジ	27	
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計	
	く <u>その他ノ午乳・バリこ</u> 牛乳	100	乳
	いりこ	100	<u>チ</u> し
	麦茶	0.5	
	交 /N	料理合計	
		小 計	
		3. 01	

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
	チョップドハム·パン粉·植物油脂·粉末状混合調味料·パッターミックス·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
1	キャベツ (L8玉) / Kg ほうれんそう
Г	米·アルコール·酒粕 脱脂加工大豆·小麦·食塩·アルコール·水
	オリーブ油
7	魚肉すり身·馬鈴薯でん粉·でん粉·大豆たん白·植物油·砂糖·食塩·ぶどう糖·寒天·粉あめ·調味料(アミノ酸)·z 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
-	大麦
	<u> </u>
	<u>生乳</u>
7	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