

平成30年11月2日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞マーマレードチキン		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
オレンジマーマレード	3	
醤油	3	
みりん	3	
しょうが	0.2	
	料理合計	
＜副菜＞もやしと小松菜のごま和え		
もやし	20	
小松菜	15	
人参	5	
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	
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	
＜汁物＞味噌汁		
青ねぎ	2.5	
玉ねぎ	20	
麩	1	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
＜フルーツ＞フルーツ (バナナ)		
バナナ	47	
	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	

→鶏肉×は、鶏肉なし
白身魚のマーマレードソースに変更
(1362 まだら40g)

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム
脱脂加工大豆・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
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・リッウェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
緑豆
小松菜(九州)
ごま
ごま
脱脂加工大豆・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(国内製造)・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
青葱/kg
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
さば節(国内製造)・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%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月5日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ウインナーとほうれん草のキッシュ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.13	
ウインナー	5	
ほうれん草	10	
じゃが芋	10	
油	4	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>キャベツのフレンチサラダ		
キャベツ	25	
コーン	8	
人参	8	
玉ねぎ	10	
フレンチドレッシング	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		
<主菜>スープ		
大根	30	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→卵原型×は、卵・豆乳・ケチャップ無し
他の具多目でジャーマンポテト
(7384ポテト50g ウインナー10g
ほうれん草7g チキンコンソメ 塩)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
卵
有機脱皮大豆・水
食塩
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
ほうれんそう
じゃがいも
植物油なたね油
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
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
キャベツ(L8玉) / Kg
とうもろこし
人参(2L) / 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)
大麦
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月7日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

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	
しょうが	0.5	
にんにく	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>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
きゅうり	8	
コーン	8	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	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、お茶に変更

原材料/添加物
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・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg 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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他野菜・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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
デュラム小麦のセモリナ きゅうり(AS) / Kg 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 食塩
海藻(紅藻類)
ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・香料
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月8日(木)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの香草焼		
サケ	40	
塩	0.05	
オリーブ油	1	
ドライパセリ	0.3	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
キャベツ	25	
ほうれん草	10	
人参	7	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<主菜>春雨スープ		
はるさめ	5	
大根	15	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水
食塩
オリーブ油
パセリ
キャベツ (L 8玉) / Kg
ほうれん草
米・アルコール・酒粕
食塩
オリーブ油
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
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・食塩

平成30年11月14日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>豚骨ラーメン		
中華麺	120	
豚肉	8	
キャベツ	20	
玉ねぎ	20	
人参	10	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
豚骨ラーメンスープ	18	鶏肉・ごま
水	180	
	料理合計	
<副菜>胡瓜とわかめの中華和え		
きゅうり	8	
大根	30	
ワカメ	0.2	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
ごま油	0.1	ごま
	料理合計	
<デザート>揚げポテト		
さつまいも	30	
油	3.5	
塩	0.1	
	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、豚骨ラーメンスープの素無し、塩ラーメンに変更

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
キャベツ (L 8玉) / Kg
青葱
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
<small>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)・pH調整剤</small>
食塩
ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油(動物油脂・しょうゆ)・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタンガム)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・水
きゅうり (AS) / Kg
だいこん (2L) / Kg
脱脂加工大豆・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
<small>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類</small>
<small>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)・pH調整剤</small>
食用ごま油・食用なたね油
さつまいも
植物油なたね油
食塩
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11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
昼食	<主菜>サバの塩焼		
	サバ	40	
	油	0.3	
		料理合計	
	<副菜>		
	白菜とブロッコリーの 梅風味和え		
	白菜	30	
	ブロッコリー	10	
	人参	8	
	しそ練り梅	0.2	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	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	
	<汁物>味噌にゅうめん		
そうめん	5		
小松菜	10		
青ねぎ	2.5		
水	120		
だし	1.67		
合わせ麦みそ	7		
	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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料資料

原材料/添加物
たいせいようさば 植物油なたね油
白菜 (L 6玉) / Kg
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・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(国内製造)・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
小麦粉・食塩 小松菜(九州) 青葱 / kg
さば節(国内製造)・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・食塩 麦茶 浸出液

平成30年11月19日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ミンチカツ		
メンチカツ	60	卵・乳・鶏肉
油	9	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
人参	5	
ピーマン	7	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
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>わかめスープ		
ワカメ	0.4	
玉ねぎ	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→卵を含む食品×、乳パン・乳つなぎ×
 鶏肉×はメンチカツなし
 豚の生姜焼きに変更
 (8424 豚バラスライス 45g)
 生姜・醤油・みりん・砂糖

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白・デキストリン・粉末卵白・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）・水
植物油なたね油
青首大根
ピーマン（AM）/Kg 脱脂加工大豆・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
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・食塩 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>焼そば		
中華麺	80	
油	2.4	
豚肉	10	
酒	1.6	
片栗粉	0.8	
油	0.4	
キャベツ	30	
玉ねぎ	20	
赤パプリカ	5	
ピーマン	8	
もやし	20	
油	2	
中濃ソース	12	
醤油	3.6	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	20	
塩	0.1	
きゅうり	8	
人参	8	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10	
しめじ	5	
もやし	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フィナンシェ		
フィナンシェ	8	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	
料理合計		
小計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し
フレンチドレッシングに変更(11/5 参照)

→卵菓子×乳製品・乳菓子×ナッツ類×は
フィナンシェ無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
植物油なたね油
豚肉
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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
パプリカ (赤) (L) /Kg
ピーマン (AM) /Kg
緑豆
植物油なたね油
野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤 (タマリンド)・カラメル色素・甘味料 (甘草)・調味料 (アミノ酸)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
さつまいも /Kg
食塩
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
緑豆
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物 (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
卵白・マーガリン・グラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料 (カロテン)
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月26日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ ケ	1	鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
トマト	15	
ケチャップ	12	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	3	
油	0.1	
人参	7	
ピーマン	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	4.5	
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	20	
小松菜	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→鶏肉×は、ハンバーグなし
豚のケチャップ炒めに変更
(8424 豚バラスライス 45g)
玉ねぎ15・ケチャップ・チキンコンソメ

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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・トマトピューレ・クエン酸
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
ピーマン (AM) /Kg
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
小松菜(九州)
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・食塩

平成30年11月27日(火)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>かぼちゃひき肉フライ		
かぼちゃひき肉フライ	60	
油	9	
料理合計		
<副菜>ひじきサラダ		
ひじき	2	
人参	8	
水	20	
だし	0.28	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	1.2	
きゅうり	5	
玉ねぎ	5	
マヨネーズ	5	卵
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>スープ		
コーン	10	
白菜	15	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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
ひじきの煮物に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・乳化剤・着色料・カラメル・紅麹・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む
植物油なたね油
さば節（国内製造）・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・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 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
大麦
とうもろこし 白菜（L6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
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月28日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ミートボールとさつま芋のシチュー		
チキンボール	24	鶏肉
玉ねぎ	25	
さつま芋	35	
しめじ	5	
油	1.2	
水	120	
クリームシチューの素	12	乳・鶏肉
牛乳	8	乳
グリーンピース	2.4	
料理合計		
＜副菜＞おなかサラダ		
小松菜	10	
人参	10	
大根	20	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	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		
＜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		

→乳料理・乳調味料×鶏肉×はシチューなし、ポークポトフに変更
(8424 豚バラスライス 25g
チキンコンソメ追加・他野菜は同じ)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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)
さつま芋/Kg
植物油なたね油
小麦粉・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・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・一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む
生乳100% グリーンピース
小松菜(九州)
だいこん(2L)/Kg 脱脂加工大豆・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 かつお・いし
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年11月30日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>焼豚チャーハン		
滋賀県産こしひかり	65	
鶏がらスープ	1	鶏肉
焼豚	8	
玉ねぎ	20	
青葱	2	
油	3	
卵	10	卵
塩	0.1	
油	0.5	
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
調合ごま油	0.5	ごま
料理合計		
<副菜>ちくわとわかめのサラダ		
ちくわ	5	
ワカメ	0.5	
きゅうり	15	
人参	10	
穀物酢	1	
醤油	1.5	
油	0.8	
砂糖	1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
もやし	15	
コーン	10	
しめじ	5	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	47	
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5g追加

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
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)・pH調整剤
豚肩ロース肉・たれ・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦含む
青葱
植物油なたね油
卵
食塩
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)・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
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)・水
きゅうり(AS) / Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
植物油なたね油
緑豆
とうもろこし
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)・pH調整剤
バナナ / 本
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食