

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>肉じゃが		
豚肉	20	
じゃが芋	40	
玉ねぎ	30	
人参	15	
油	3.5	
水	35	
出し	0.56	
砂糖	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>キャベツの中華風浸し		
キャベツ	25	
水	20	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
料理合計		
<副菜>焼厚揚げ		
厚揚げ	27.5	
油	0.5	
滋賀県産こしひかり	1	
みりん	1.2	
水	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		
<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・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも (皮むき) / k g
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・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
グリーンピース
キャベツ (L 8玉) / K g
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤 (塩化マグネシウム にかり)
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉ときのこの甘酢炒め		
鶏肉	30	鶏肉
酒	1	
塩	0.1	
エリンギ	8	
しめじ	8	
玉ねぎ	20	
人参	10	
ピーマン	10	
油	2.5	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの洋風煮		
ブロッコリー	20	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
水	10	
料理合計		
<副菜>白菜とわかめの和え物		
白菜	25	
人参	10	
ワカメ	0.3	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	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		
<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	
小 計		

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

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
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
食塩 えりんぎ
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油 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 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：刈・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) ・pH調整剤
じゃがいもでん粉
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
白菜 (L6玉) /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 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 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	60	
	油	0.3	
		料理合計	
	<副菜>さつまいもの甘煮		
	さつまいも	30	
	砂糖	1.5	
	水	20	
		料理合計	
	<副菜>きんぴらごぼう		
	ごぼう	15	
	人参	8	
	油	1	
	水	5	
	出し	0.07	
	砂糖	1	
	醤油	1.8	
	みりん	0.5	
	酒	0.5	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーとキャベツのお浸し		
	ブロッコリー	20	
	キャベツ	15	
	醤油	1.5	
	みりん	0.5	
	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		
<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・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
さつまいも/Kg
ごぼう
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・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
キャベツ
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・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・食塩
麦茶 浸出液

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のムニエル		
まだら	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	
油	2	
ケチャップ	5	
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		
<副菜>マカロニソテー		
ツイストマカロニ	7	
玉ねぎ	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.5	鶏肉
塩	0.01	
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
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
マダラ (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
小麦粉
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
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
デュラム小麦のセモリナ
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
食塩
大麦
バナナ/本
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
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	2	
酒	0.5	
生姜	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜の酢の物		
大根	25	
きゅうり	10	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	40	
砂糖	2	
水	30	
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・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
脱脂加工大豆・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・酸化防止剤・PH調整剤
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
だいこん(2L) /Kg
きゅうり(AS) /Kg
米・アルコール・酒粕
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
かぼちゃ(5玉) /Kg
大麦
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
<主菜>サバの漬け焼		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	
みりん	0.16	
水	0.4	
油	2	
料理合計		
<副菜>ひじきと厚揚げの煮物		
ひじき	1	
厚揚げ	20	
いんげん	5	
油	0.8	
水	12	
出し	0.17	
砂糖	0.75	
醤油	1.25	
酒	0.5	
料理合計		
<副菜>ツナとブロッコリーの和え物		
ブロッコリー	20	
まぐろフレーク	3	
醤油	1.2	
みりん	0.3	
水	6.5	
だし	0.09	
料理合計		
<副菜>粉ふき芋		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
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・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
たいせいようさば
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
植物油なたね油
ひじき 丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム にかり) さやいんげん 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・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
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)・原材料に大豆を含む 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
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
じゃがいも(皮むき) / k g 食塩 あおさ
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食