

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞かぼちゃサンドフライ		
かぼちゃひき肉フライ	55	
油	5.5	
料理合計		
＜副菜＞高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	2	
人参	5	
水	7.5	
出し	0.11	
砂糖	0.5	
醤油	0.63	
酒	0.25	
料理合計		
＜副菜＞ブロッコリーとわかめの酢の物		
ブロッコリー	15	
わかめ	0.1	
穀物酢	1	
砂糖	0.75	
醤油	0.35	
料理合計		
＜副菜＞さつま芋とコーンの甘煮		
さつま芋	30	
コーン	5	
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＞ジュース・いりこ		
オレンジジュース	100	
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≫

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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
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・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
湯通し塩蔵わかめ
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
さつま芋/Kg
とうもろこし
大麦
オレンジ・香料
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;いなり寿司</b>		
いなり用揚げ	45	
滋賀県産こしひかり	45	
穀物酢	4.8	
砂糖	1.4	
塩	0.7	
白ごま	1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;牛肉とかぼちゃの煮物</b>		
牛肉	15	
かぼちゃ	80	
玉ねぎ	20	
グリーンピース	3	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
酒	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のお浸し</b>		
小松菜	20	
人参	5	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
水	15	
出し	0.21	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コンニャクの甘辛炒め</b>		
系こんにゃく	20	
ピーマン	5	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1	
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;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・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
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
米・アルコール・酒粕
食塩 ごま
牛バラ肉 かぼちゃ
グリーンピース
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
小松菜(九州)
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・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
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤) ピーマン(AM) / Kg 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
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの蒲焼風</b>		
サバ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	
砂糖	1	
みりん	1	
片栗粉	0.2	
水	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
大根	15	
人参	4	
玉ねぎ	10	
きゅうり	4	
青じそドレッシング	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草とキャベツのごま和え</b>		
ほうれん草	8	
キャベツ	20	
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	
出し	0.03	
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;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・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
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
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
じゃがいもでん粉
だいこん (2L) /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
ほうれんそう
キャベツ (L 8玉) /Kg
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・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
オレンジ
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンチャップ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
ケチャップ	6.5	
ウスターソース	1.5	
砂糖	0.8	
水	10	
チキンコンソメ	0.2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつまいものレモン煮</b>		
さつまいも	35	
レモン果汁	0.5	
砂糖	3	
水	30	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とわかめの酢の物</b>		
きゅうり	20	
人参	10	
ワカメ	0.5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
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;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	
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・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
鶏もも肉
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
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
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
さつまいも/Kg
レモン・醸造酢・香料
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
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケの煮付け</b>		
サケ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	7.5	
出し	0.11	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜と胡瓜のおかか和え</b>		
白菜	40	
きゅうり	10	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の炒め物</b>		
切干大根	2.5	
いんげん	5	
調合ごま油	1	ごま
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.8	
酒	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの旨煮</b>		
かぼちゃ	40	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	0.5	
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・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
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
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
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
白菜 (L 6玉) /Kg きゅうり (AS) /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(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 かつお・ふし
青首大根 さやいんげん 食用なたね油・食用ごま油
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
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
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
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;揚げ鶏のレモン醤油がらめ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	1.5	
片栗粉	1.5	
油	3	
砂糖	2	
穀物酢	1.2	
醤油	2.4	
みりん	1.5	
水	10	
レモン果汁	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮豆</b>		
ひじき	2	
水煮大豆	10	
うす揚げ	2	
人参	5	
油	1	
水	15	
だし	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;焼かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	30	
油	0.5	
塩	0.1	
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・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
鶏もも肉
食塩
小麦粉
じゃがいもでん粉
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
レモン・醸造酢・香料
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
植物油なたね油
食塩
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食