

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞牛肉のおかか炒め		
	牛肉	10	
	牛肉	10	
	玉ねぎ	20	
	もやし	20	
	いんげん	5	
	油	2.5	
	砂糖	1.2	
	醤油	4	
	みりん	0.4	
	酒	0.8	
	かつお節	0.3	
		料理合計	
	＜副菜＞白菜のゆかり和え		
	白菜	35	
	いんげん	5	
	ゆかり	0.8	
		料理合計	
	＜副菜＞ちくわとキャベツの酢の物		
	ちくわ	5	
	キャベツ	30	
	穀物酢	1.5	
	砂糖	1	
	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	
	＜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
＜卵原型・マヨネーズ
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
牛バラ肉
牛肉もも 脂身付き
緑豆
さやいんげん
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
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
かつお・ふし
白菜（L 6玉）／K g
さやいんげん
赤しそ・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・リンゴ酸
魚肉・でん粉・植物性たん白（大豆を含む）・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料（アミノ酸）
キャベツ（L 8玉）／K g
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・アルコール
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞サケの塩焼			該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵原型・マヨネーズ 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫	
	サケ	40			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
	塩	0.1			食塩
	油	0.5			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞小松菜とキャベツのごま和え				
	小松菜	12			小松菜(九州)
	キャベツ	30			キャベツ（L 8玉）／Kg
	人参	5			
	白ごま	0.7	ごま		ごま
	醤油	1.08			脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
	みりん	0.36			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	5.4			
	だし	0.07			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
		料理合計			
	＜副菜＞ポテトフライ				
	フライドポテト	35			じゃがいも・なたね油・ブドウ糖・ピロリン酸二水素二ナトリウム
	油	1.5			植物油なたね油
	塩	0.1			食塩
		料理合計			
	＜副菜＞ごぼうの味噌きんぴら				
	ごぼう	12			ごぼう
	いんげん	5			さやいんげん
	調合ごま油	0.4	ごま		食用なたね油・食用ごま油
	赤味噌	2			大豆・米・食塩・酒精・水
	合わせ麦みそ	2			大麦・大豆・食塩・米・酒精
		料理合計			
	＜主食＞福豆ごはん				
	滋賀県産こしひかり	50			
	大豆	12			大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水
	醤油	1.7			脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
	醤油	1.7			脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・アルコール
	みりん	1.7			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	酒	0.6			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
	水	70			
	だし	0.97			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
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更	
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1			かたくちいわし・食塩
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
		小計			

原材料資料（アレルギー指示書）

	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	6	
	水	1	
		料理合計	
	＜副菜＞和風サラダ		
	人参	3	
	小松菜	10	
	白菜	25	
	青じそドレッシング	4	
		料理合計	
	＜主菜＞ちくわの照り煮		
	ちくわ	30	
	油	0.75	
	砂糖	0.38	
	醤油	0.75	
	みりん	0.38	
	水	2.25	
		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
≪卵原型・マヨネーズ
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
衣・パン粉（小麦を含む）・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na・K）・くん液・酸化防止剤（ビタミンC）・増粘多糖類・乳化剤・発色剤（亜硝酸Na）
植物油なたね油
小松菜(九州)
白菜（L 6玉）／Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
魚肉・でん粉・植物性たん白（大豆を含む）・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料（アミノ酸）
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
バナナ／本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞アジの旨煮		
	アジ	40	
	しょうが	0.8	
	ウスターソース	3	
	砂糖	3	
	醤油	2.2	
	酒	1.5	
	水	30	
		料理合計	
	＜副菜＞大根と昆布の酢の物		
	大根	16	
	きゅうり	8	
	きざみ昆布	1	
	穀物酢	2.88	
	砂糖	1.92	
	醤油	0.96	
		料理合計	
	＜副菜＞もやしの手和え		
	人参	5	
	もやし	20	
	あおさのり	0.05	
	醤油	1	
	みりん	0.3	
	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	
	＜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
≪卵原型・マヨネーズ
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
あじ・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
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・大豆・小麦・食塩・アルコール
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
だいこん（2L）／Kg
きゅうり（AS）／Kg
北海道産昆布
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・アルコール
緑豆
あおさ
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>星のミートコロッケ		
	星のミートコロッケ	50	鶏肉
	油	5	
		料理合計	
	<副菜>しらすとキャベツのサラダ		
	しらす干し	2	
	キャベツ	35	
	人参	5	
	青じそドレッシング	5	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーのソテー		
	ブロッコリー	30	
	油	1	
	チキンコンソメ	0.2	鶏肉
		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	
	<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
≪卵原型・マヨネーズ
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
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・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
キャベツ（L 8玉）／K g
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
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
かぼちゃ（5玉）／K g
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞サバの甘辛焼		
	サバ	40	
	砂糖	1.2	
	醤油	3	
	酒	1.2	
	しょうが	0.2	
	水	3	
	油	0.5	
		料理合計	
	＜副菜＞白菜とブロッコリーのごま和え		
	白菜	30	
	ブロッコリー	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	
	だし	0.08	
		料理合計	
	＜副菜＞さつま芋の旨煮		
	さつま芋	35	
	醤油	0.75	
	みりん	1	
	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	
	＜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
≪卵原型・マヨネーズ
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
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・でんぶん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
白菜（L 6玉）／K g
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・アルコール
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
さつま芋／K g
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
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
大麦