

平成28年2月1日(月)
 阪急幼稚園
 2254B

	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>キャベツメンチカツ			①小麦パン・乳つなぎ・卵つなぎ×は 豚肉のケチャップ炒めに変更	
	キャベツメンチカツ	55	小麦・卵・乳・大豆 鶏肉・豚肉	8424 豚バラスライス40g ケチャップ・チキンコンソメ	キャベツ (21.6) ・鶏肉 (12.2) ・粒状植物性たん白 (2.9) ・水 (8.7) ・豚脂 (1.7) ・パン粉 (生) (20.2) ・パン粉 (乾燥) (4.9) ・小麦粉 (2.2) ・コーンフラワー (1.7) ・植物性油脂 (1.0) ・でんぷん (0.2) ・砂糖 (1.4) ・食塩 (0.6) ・しょうゆ (0.3) ・こしょう黒 (0.1) ・ガーリックパウダー (0.1) ・ナツメグ粉・キャッサバでん粉 (0.7) ・とうもろこしでん粉 (0.2) ・水 (14.7) ・動物性油脂 (0.8) ・小麦粉 (2.0) ・植物性油脂 (0.5) ・ミックス粉 (0.2) ・ボーケエキス (0.3) ・加工デンプン (0.3) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.2) ・グリシン (0.2) ・リン酸塩 (Na) (0.1) ・アナトー色素
	油	5.5		②おかず×は持参	なたね油
		料理合計			
	<副菜>春雨サラダ			①ごま油×はごま油なし	緑豆はるさめ 食用なたね油 (60) ・食用ごま油 (40)
	緑豆春雨	3.5			いとよりだい・すり身 (15.9) ・すけどうだら・すり身 (10.6) ・ほっけ・生 (5.4) ・たちうお・生 (5.4) ・じゃがいもでん粉 (4.8) ・キャッサバでん粉 (9.1) ・大豆たんばく (5.3) ・上白糖 (2.9) ・大豆油 (2.1) ・ラード (1.6) ・食塩 (1.4) ・ぶどう糖 (1.1) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.1) ・寒天・粉あめ・水 (39.5)
	調合ごま油	0.1	ごま		ピーマン (AM) / K g
	ちくわ	5	大豆・豚肉	②おかず×は持参	
	ピーマン	5			脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
	人参	8			
	コーン	5			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	醤油	1.5	小麦・大豆		
	穀物酢	1.2			小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味料・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
	砂糖	0.5			
	みりん	0.3			だいこん (葉なし) / k g
		料理合計			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
	<主食>ロールパン			①小麦×は持参	
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	②乳パン×麦ロール提供	生乳 かたくりわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
		料理合計			
	<汁物>スープ			汁物×は持参	
	ほうれん草	8			
	しめじ	4			
	大根	15			
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		
	じゃこ	1	大豆		
	麦茶	0.5			
		料理合計			
		小 計			

平成28年2月2日(火)
阪急幼稚園
2254B

	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>アジの煮付け			おかず×は持参	
	アジ	40			
	砂糖	2.8			
	醤油	4.8	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
	酒	1			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
	水	30			
	出し	0.42	さば		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
	おろし生姜	0.2			しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
		料理合計			
	<副菜>菜種和え			①卵原型・ごま油×は卵・ごま油なし	
	ブロッコリー	15			
	キャベツ	30			キャベツ(L8玉)/Kg
	卵	12	卵		殻付き卵
	調合ごま油	1	ごま		食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
	醤油	1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
	みりん	0.3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	6		②おかず×は持参	
	出し	0.08	さば		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
		料理合計			
	<主食>福豆ごはん			①米×は具・白米持参	
	滋賀県産こしひかり	50			
	水煮大豆	10	大豆	②混ぜご飯×は具・白米持参	大豆(36.43)・クエン酸(0.08)・リンゴ酸(0.03)・塩化カルシウム(0.11)・水(63.35)
	醤油	1.7	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
	醤油	1.7	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
	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			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
	水	70			
	出し	0.97	さば		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
		料理合計			
	<汁物>味噌汁			汁物×は持参	
	青葱	2			
	えのき	3			えのきだけ(A)(100g)/P
	玉ねぎ	20			
	水	120			
	出し	1.67	さば		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
	合わせ麦みそ	7	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
		料理合計			
	<デザート>(節分豆)				
	節分豆	5	大豆		
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		牛乳
	じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		料理合計			
	小計				

平成28年2月4日(木)
阪急幼稚園
2254B

	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>鶏肉のカレー風味焼			①小麦×は小麦粉なし	
	鶏肉	60	鶏肉		
	塩	0.1			
	小麦粉	3	小麦		
	カレー粉	0.1		②おかず×は持参	コリアンダー・ターメリック・クミン・カダモシ・こしょう・唐辛子・ザンザァー・ナツメグ・クローブ・フェンネル・D-リッ・シタリ等
	油	1			なたね油
	デミグラスソース	7	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツコシ・香料・脂肪酸類
	カレー粉	0.1			コリアンダー・ターメリック・クミン・カダモシ・こしょう・唐辛子・ザンザァー・ナツメグ・クローブ・フェンネル・D-リッ・シタリ等
	ケチャップ	3.5			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
	水	4			
	チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		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
		料理合計			
	<副菜>切干大根サラダ			①ごま油×はごま油なし	
	切干大根	3			だいこん
	赤ピーマン	3			赤ピーマン（AL）／kg
	胡瓜	8			ぎゅうり（AS）／Kg
	もやし	20			緑豆
	醤油	1.8	小麦・大豆	②おかず×は持参	脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・臭糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
	穀物酢	1.44			
	砂糖	0.6			
	みりん	0.36			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	調合ごま油	0.12	ごま		食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
		料理合計			
	<汁物>スープ			汁物×は持参	
	小松菜	8			こまつな
	人参	5			
	コーン	8			
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		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
		料理合計			
	<主食>ロールパン			①小麦×は持参	
	丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆	②乳パン×麦ロール提供	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月～10月）・イーストフード・V、C・香料・（原材料の一部に大豆を含む）・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月～11月）・イーストフード・V、C・香料・（原材料の一部に大豆を含む）・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月～12月）・イーストフード・V、C・香料・（原材料の一部に大豆を含む）
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
	牛乳	100	乳		かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	じゃこ	1	大豆		
	麦茶	0.5			
		料理合計			
	小計				

平成28年2月8日(月)

阪急幼稚園

2254B

	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>チキンボールの甘酢炒め				おかず×は持参	鶏肉(32.06)・たまねぎ(3.77)・粒状植物性たん白(10.4)・パン粉(6.14)・砂糖(1.11)・しょうゆ(0.76)・粉末状植物性たん白(0.55)・食塩(0.23)・香辛料(0.06)・植物油・加工デンプン(7.02)・調味料(アミノ酸)(1.11)・水(49.41)・揚げ油(なたね油)(6.76)	
	チキンボール		32	小麦・大豆・鶏肉		なたね油	
	油		2				
	玉ねぎ		25				
	人参		15				
	ピーマン		4				
	パプリカ(黄)		3				
	砂糖		3.6				
	醤油		3.6	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)	
	ケチャップ		1.2			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	
	鶏からスープ		0.72	鶏肉		食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤	
	水		36				
	片栗粉		1.2				
	水		1.2				
			料理合計				
	<副菜>ナムル				①ごま・ごま油×はごま・ごま油なし		
	切干大根		2			だいこん	
	赤ピーマン		3			赤ピーマン(AL)／kg	
	小松菜		8				
	白菜		20			白菜(L6玉)／Kg	
	白ごま		0.5	ごま			
	醤油		1.31	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)	
	醤油		0.3	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	砂糖		0.5			食用なたね油(60)・食用ごま油(40)	
	調合ごま油		0.6	ごま			
	塩		0.1				
			料理合計				
	<主食>麦入りごはん				米×は持参		
	滋賀県産こしひかり		53				
	押麦		2			大麦	
			料理合計				
	<汁物>たまごスープ				①卵原型×は卵なし		
	卵		10	卵		殻付き卵	
	キャベツ		15			キャベツ(L8玉)／Kg	
	わかめ		0.2				
	水		120				
	鶏からスープ		2	鶏肉		食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤	
			料理合計				
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)						
	オレンジ		27	オレンジ		オレンジ	
			料理合計				
	<その他>牛乳・いりこ				牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳		100	乳		生乳	
	じゃこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
	麦茶		0.5				
			料理合計				
			小計				

平成28年2月9日(火)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格		アレルギー		原材料/添加物	
			使用量 (g)			
昼食	<主菜>干草焼			①卵原型×は卵なし、里芋の炒め物に変更 国産里芋50g・鶏ミンチ 人参・干しいたけ・インゲン		
	卵		45		殻付き卵	
	鶏ミンチ		8		鶏肉	
	人参		8			
	干しいたけ(国産)	K	0.3			
	インゲン		5			
	油		3		なたね油	
	砂糖		1			
	醤油		1.2		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)	
	醤油		1.2		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	みりん		3	②おかず×は持参	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	水		25			
	出し		0.35		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	
	料理合計					
	<副菜>ひじきと高野豆腐の煮物			おかず×は持参		
	芽ひじき		2			
	高野豆腐		2		大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
	人参		10			
	油		1		なたね油	
	水		30			
	出し		0.42		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	
	砂糖		2			
	醤油		2		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	酒		1		米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
	料理合計			米×は持参		
	<主食>麦入りごはん					
	滋賀県産こしひかり		53			
	押麦		2		大麦	
	料理合計					
	<汁物>味噌汁			①小麦麩×は麩なし ②汁物×は持参		
	麩		1.5		小麦粉72%・グルテン28%	
	白菜		20		白菜(L6玉)／Kg	
	わかめ		0.2			
	水		120			
	出し		1.67		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	
	合わせ麦みそ		7		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
	料理合計					
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳		100		生乳	
	じゃこ		1		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
	麦茶		0.5			
	料理合計					
	小計					

平成28年2月15日(月)
 阪急幼稚園
 2254B

	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>ハンバーグトマトソース				おかず×は持参	
	ハンバーグ		60	小麦・乳・牛肉 大豆・鶏肉		鶏肉 (32)・脱脂大豆 (6.4)・戻し水 (20.1)・たまねぎ (20.1)・パン粉 (6.8)・牛脂 (6.4)・ワイン (0.4)・植物油指 (0.0)・しょうゆ (1.4)・砂糖 (0.6)・食塩 (0.4)・香辛料 (0.1)・水 (4.5)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.5)・グリシン (0.1)・5-リボヌクレオチドナトリウム (0.0)・リン酸塩 (0.2)
	油		1			なたね油
	玉ねぎ		10			
	カットトマト		15			トマト
	ケチャップ		12			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
	料理合計					
	<副菜>野菜マカロニサラダ				①小麦×マヨネーズ×はマロニーの イタリアンドレッシングサラダに変更 (マロニー5g・玉ねぎ・人参・ブロッコリー コーン・イタリアンドレッシング)	
	ツイストマカロニ		5	小麦		デュラム小麦のセモリナ
	玉ねぎ		10			
	人参		5			
	ブロッコリー		10			
	コーン		5		②おかず×は持参	
	マヨネーズ		7	卵・大豆		食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
	料理合計					
	<主食>ロールパン				①小麦×は持参 ②乳パン×麦ロール提供	
	ロールパン		40	小麦・乳・大豆		小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味料・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
	料理合計					
	<汁物>スープ				汁物×は持参	
	えのぎ		4			えのぎだけ(A)(100g)/P
	ほうれん草		8			だいこん(葉なし)/kg
	大根		15			
	水		120			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
	チキンコンソメ		1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	料理合計					
	<その他>牛乳・いりこ					
	牛乳		100	乳		生乳
	じゃこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶		0.5			
	料理合計					
	小計					

平成28年2月16日(火)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主食>鶏塩ラーメン			①小麦麺・ごま調味料×は 中華麺・塩ラーメンスープなし マロニー20g・鶏がらスープ・塩に変更 (鶏肉・もやし・ワカメ・人参入り)	
	中華麺	100	小麦		小麦粉・小麦蛋白・食塩・かんすい・クチナシ色素
	鶏肉	30	鶏肉		
	もやし	20			緑豆
	わかめ	0.2			
	玉ねぎ	10			
	人参	8			
	塩ラーメンスープ	20	小麦・大豆・鶏肉 豚肉・ごま	②麺類×は麺・具持参	食塩・香味油・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'- ーイノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
	水	180			
		料理合計			
	<副菜>ちくわと白菜の中華和え			①ごま油×はごま油なし	
	ちくわ	5	大豆・豚肉		いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉 (4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖 (1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
	胡瓜	5			きゅうり(AS)／Kg 白菜(L6玉)／Kg
	白菜	30			脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
	醤油	1	小麦・大豆	②おかず×は持参	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	みりん	0.3			食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
	鶏がらスープ	0.1	鶏肉		食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
	水	6			
	調合ごま油	0.1	ごま		
		料理合計			
	<デザート>フルーツ(みかん)				
	みかん	40			みかん(AM@95g)／個
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		料理合計			
	小計				

平成28年2月18日(木)
阪急幼稚園
2254B

料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	<主食>ポークカレー				
	滋賀県産こしひかり	65			
	豚肉	15	豚肉		
	玉ねぎ	30			
	人参	15			
	じゃが芋	20			
	油	1.5			
	水	120			
	カレーフレーク	19			
		料理合計			
	<副菜>のりマヨサラダ				
	胡瓜	5			
	大根	35			
	コーン	10			
	マヨネーズ	7	卵・大豆		
	塩	0.1			
	青のり	0.05			
		料理合計			
	<デザート>ホワイトサワーかん				
	寒天	0.4			
	水	45			
	カルピス	15	乳・大豆		
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳		
	じゃこ	1	大豆		
	麦茶	0.5			
		料理合計			
	小計				
				じゃがいも（皮むき）／kg	
				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	
				きゅうり（AS）／Kg	
				だいこん（葉なし）／kg	
				食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物	
				砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類	
				生乳	
				かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）	

①米×は白米持参(カレールーのみ提供)

②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)

①マヨネーズ×は青じそドレッシングに変更

②おかず×は持参

乳製品×はミニゼリー1個に変更

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成28年2月22日(月)

阪急幼稚園

2254B

	料理/食品・規格		アレルギー		原材料/添加物	
		使用量 (g)				
昼食	＜主菜＞かぼちゃクリームシチュー			①乳料理×はボトフに変更 (豚肉・かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース チキンコンソメ・塩)		
	豚肉	10	豚肉		かぼちゃ(5玉)/Kg	
	かぼちゃ	40		②おかず×は持参		
	人参	15				
	玉ねぎ	30				
	油	3			なたね油	
	グリーンピース	3				
	水	150				
	クリームシチューの素		小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉		小麦粉・植物油・砂糖・乳製品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ホウキエキス・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)	
	牛乳	10	乳		生乳100%	
	料理合計					
	＜副菜＞ポテトフライ			おかず×は持参		
	ミニポテト	40	大豆		ばれいしょ(90.19)・食塩(0.62)・上新粉(0.05)・ホワイトペッパー(0.05)・揚げ油(パーム油)(9.09)・ピロリン酸二水素ナトリウム	
	油	4			なたね油	
	料理合計			おかず×は持参		
	＜副菜＞グリーンサラダ					
	ブロッコリー	15			きゅうり(AS)/Kg	
	胡瓜	5			キャベツ(L8玉)/Kg	
	キャベツ	30				
	穀物酢	0.9			脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・緑茶酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	醤油	1.35	小麦・大豆		なたね油	
	油	0.72				
	砂糖	0.9				
	料理合計			①小麦×は持参 ②乳パン×麦ロール提供		
	＜主食＞ロールパン					
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆		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	
	料理合計			牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	＜その他＞牛乳・いりこ				生乳	
	牛乳	100	乳		かたくりいりこ・酸化防止剤(ビタミンE)	
	じゃこ	1	大豆			
	麦茶	0.5				
	料理合計					
	小計					

平成28年2月23日(火)
阪急幼稚園
2254B

	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>エビフライ&フライドチキン				小麦パン・卵つなぎ・甲殻類×はエビフライなし フライドチキン2個に変更		
	エビフライ		24	小麦・卵・えび・大豆		パナメイえび (39.78)・食塩 (0.04)・ポリリン酸ナトリウム (0.11)・グリシン (0.07)・粉末卵白 (0.2)・食塩 (0.1)・小麦粉 (0.1)・小麦粉 (1.62)・加工でん粉 (1.6)・タピオカ澱粉 (0.45)・とうもろこし澱粉 (0.44)・砂糖 (0.67)・ショートニング (0.36)・食塩 (0.36)・全卵粉 (0.13)・大豆タンパク質 (0.13)・グルタミン酸ナトリウム (0.13)・炭酸水素ナトリウム (0.09)・グァーガム (0.07)・乳化剤 (0.01)・香辛料抽出物・水 (16.53)・白パン粉 (25.9)・カラーパン粉 (11.1)	
	油		2.4			なたね油	
	鶏肉		30	鶏肉		食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤	
	鶏からスープ		0.4	鶏肉		なたね油	
	片栗粉		3				
	油		3				
			料理合計				
	<副菜>キャベツとチーズのサラダ				①乳製品×はチーズなし		
	キャベツ		30			キャベツ (L 8玉) / Kg	
	胡瓜		8		②おかず×は持参	ぎゅつり (AS) / Kg	
	人参		8			ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水	
	チーズ		2	乳		食用植物油類・糖類 (ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・たん白加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・バブ리카色素・酵母エキス・ (小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む)	
	セミセパイトリアン		4	小麦・大豆・ゼラチン			
	塩		0.1				
			料理合計				
	<主食>麦入りごはん				米×は持参		
	滋賀県産こしひかり		53			大麦	
	押麦		2				
			料理合計				
	<汁物>オニオンスープ				汁物×は持参		
	玉ねぎ		20			なたね油	
	油		0.5			パセリ (香辛料)	
	ドライパセリ		0.5				
	水		120			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	
	チキンコンソメ		1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			
			料理合計				
	<デザート>ミルクチョコプリン				乳調味料・乳料理・乳製品×はミニゼリー 2個に変更		
	寒天		0.1				
	水		25			砂糖・乳糖・粉飴・ぶどう糖・脱脂粉乳・食用油脂・寒天・キャラメルパウダー・乳化剤・香料・ゲル化剤 (増粘多糖類)・クチナシ色素・野菜色素・ (原材料の一部に大豆を含む)	
	プリンの素		10	乳・大豆		砂糖・脱脂粉乳・ココアパウダー (ココアバター12~14%)・水あめ・植物油類・食塩・カゼイン・pH調整剤・香料・乳化剤	
	ココア		3	乳		生乳100%	
	牛乳		25	乳			
			料理合計				
	<その他>牛乳・いりこ				牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳		100	乳		生乳	
	じゃこ		1	大豆		がたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)	
	麦茶		0.5				
			料理合計				
			小 計				

平成28年2月25日(木)
阪急幼稚園
2254B

	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＞サバの竜田揚げ			①サバ×は鶏の竜田揚げ (8461 鶏肉 50g)	
	サバ	40	さば		まさば (99.4)・DR-MK (PH調整剤) (0.2)・ジェファー液 (クロレラエキス) (0.3)・食塩 (0.1)
	砂糖	1.5			
	醤油	3	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
	酒	2			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
	おろし生姜	0.5		②おかず×は持参	しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・酸化防止剤 (ビタミンC)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
	片栗粉	2			
	油	2			
		料理合計			なたね油
	＜副菜＞大根と昆布の酢の物			おかず×は持参	
	大根	20			だいこん (葉なし) / k g
	胡瓜	10			きゅうり (AS) / K g
	ぎざみ昆布	1			
	穀物酢	3.6			
	砂糖	2.4			
	醤油	1.2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・米 (2)・食塩 (20)・果糖ぶどう糖液糖 (2)・酵母酢 (0.75)・保存料 (安息香酸Na) (0.06)・水 (35.19)
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん			米×は持参	
	滋賀県産こしひかり	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	＜汁物＞味噌汁			①小麦麩×は麩なし	小麦粉72%・グルテン28%
	麩	1.5	小麦		丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム (にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
	豆腐	20	大豆		
	わかめ	0.2		②汁物×は持参	ざば節・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
	水	120			大豆 (46.6%)・米 (32.6%)・食塩 (18.0%)・酒精 (2.8%)
	出し	1.67	さば		大麦 (38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩 (15.7%)・米 (10.8%)・酒精 (4.2%)
	赤味噌	3	大豆		
	合わせ麦みそ	3	大豆		
		料理合計			
	＜デザート＞フルーツ (りんご)				
	りんご	25	りんご		
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		料理合計			
	小 計				

平成28年2月29日(月)
阪急幼稚園
2254B

				原材料/添加物	
昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		
	＜主食＞スパゲティナポリタン スパゲティ	45	小麦	①小麦麺・卵つなぎ×はスパゲティ・ハムなし マロニー20g・コーン5gに変更	
	ハム	5	卵・大豆・豚肉		
	玉ねぎ	25		豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩（Na）・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物	
	ピーマン	5			
	人参	5		玉葱（皮むき）/kg	
	油	3		ピーマン（AM）/Kg	
	塩	0.06		なたね油	
	ケチャップ	10		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	
	トマトピューレ	10			
	チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	トマト・食塩	
		料理合計		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	
	＜副菜＞ポテトサラダ				
	じゃが芋	20		①マヨネーズ×は青じそドレッシングに変更	
	塩	0.1			
	胡瓜	8		②おかず×は持参	
	赤ピーマン	2			
	マヨネーズ	5	卵・大豆	きゅうり（AS）/Kg	
		料理合計		赤ピーマン（AL）/kg	
	＜主食＞オニオンリングフライ			食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物	
	オニオンリング	20	小麦・乳・大豆	①小麦パン×は揚げさつま芋（7381さつま芋30g・塩）	
	油	2			
		料理合計		②おかず×は持参	
	＜汁物＞スープ			汁物×は持参	
	ほうれん草	8			
	しめじ	4		たまねぎ・デンプン・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・食塩・ホエイパウダー・パーム油・大豆油・なたね油・増粘剤・調味料・塩化カルシウム・バブリア色素・水	
	もやし	15			
	水	120		なたね油	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	緑豆	
		料理合計			
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			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	
	バナナ	33.33	バナナ		
		料理合計		バナナ/本	
	＜その他＞牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		
	じゃこ	1	大豆	生乳	
	麦茶	0.5		かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）	
		料理合計			
	小計				