

平成28年5月9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>チーズハンバーグ				
	ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉		鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
	チーズ	7	乳・大豆		ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水
	油	0.5			植物油なたね油
	ドライパセリ	0.02			パセリ(香辛料)
	ケチャップ	8			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>フライドポテト				
	フライドポテト	35			じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na
	塩	0.1			食塩
	油	3.5			植物油なたね油
		料理合計			
	<主食>ロールパン				
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	小麦×は持参	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			
	<汁物>チキンスープ				
	鶏肉	15	鶏肉		若鶏ムネ 皮付 生
	玉ねぎ	15			
	キャベツ	20			キャベツ(L8玉)/Kg
	人参	7			
	水	150			
	チキンコンソメ	2	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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	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			大麦
		料理合計			
	小計				

平成28年5月10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＞カレーライス			米×は白米持参(カレールーのみ提供)	
	滋賀県産こしひかり	65			
	牛肉	15	牛肉		牛肉
	玉ねぎ	30			
	人参	15			
	じゃが芋	30			じゃがいも(皮むき)／kg 植物油なたね油
	油	1.5			
	水	120			
	カレーフレーク	19			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
		料理合計			
	＜副菜＞マカロニサラダ			小麦×マヨネーズ×は マカロニ・マヨネーズなし マロニー・青じそドレッシングに変更	
	ツイストマカロニ	5	小麦		デュラム小麦のセモリナ
	胡瓜	7			きゅうり(AS)／Kg
	コーン	5			どうもろこし
	マヨネーズ	5	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
	塩	0.1			食塩
		料理合計			
	＜デザート＞ぶどうかん				
	寒天	0.4			寒天
	水	45			
	ぶどうジュース	15			ぶどう・香料
	砂糖	5			
		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			大麦
		料理合計			
	小計				

平成28年5月12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>サバの煮付け				サバ×は鶏の煮付に変更 (8461 鶏肉40g)		
	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		1.4			脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	醤油		2.4	小麦・大豆		醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物 (とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
	酒		0.5			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	
	水		15			しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぶん・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	
	だし		0.21	さば			
	おろし生姜		0.1				
			料理合計				
	<副菜>大根とほうれん草の梅風味和え					だいこん (葉なし) / k g	
	大根		35			梅肉 (73.0)・還元水あめ (16.3)・しそエキス (4.0)・澱粉 (3.0)・酒精 (3.0)・酸味料 (0.5)・野菜色素 (0.1)・ビタミンB1 (0.1)	
	ほうれん草		10			脱脂加工大豆・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	
	しそねり梅		0.2			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	醤油		1.2	小麦・大豆			
	みりん		0.4				
			料理合計				
	<主食>麦入りごはん				米×は白米持参		
	滋賀県産こしひかり		53				
	押麦		2			大麦	
			料理合計				
	<汁物>味噌汁				小麦×は素麺なし		
	そうめん		5	小麦		小麦粉・食塩	
	玉ねぎ		10				
	しめじ		5				
	水		120			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	
	だし		1.67	さば		大麦 (38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩 (15.7%)・米 (10.8%)・酒精 (4.2%)	
	合わせ麦みそ		7	大豆			
			料理合計				
	<フルーツ>フルーツ (バナナ)						
	バナナ		40	バナナ		バナナ/本	
			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			大麦	
			料理合計				
			小計				

平成28年5月16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	<主食>ミートボールのトマトカレースープ煮			
	チキンボール	45	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉	鶏肉・たまねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・揚げ油（植物油）・でん粉・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・チキエキス・リン酸塩（Na）・調整水
	玉ねぎ	30		
	人参	20		
	じゃが芋	15		じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC）
	グリーンピース	3		グリーンピース
	油	0.5		植物油なたね油
	チキンコンソメ	0.2	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
	カレーフレーク	1.8		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
	醤油	1	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	みりん	1.5		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	酒	2.5		醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	水	60		
	カットトマト	8		トマト・トマトピューレ・クエン酸
	片栗粉	2		じゃがいもでん粉
	水	2		
		料理合計		
	<副菜>しらすとひじきのサラダ		マヨネーズ×はマヨネーズ無し イタリアンドレッシングに変更	
	しらす干し	1		いわし・食塩
	チーズ	2	乳	ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
	芽ひじき	3		ひじき　ほしひじき
	胡瓜	8		きゅうり（AS）／Kg
	マヨネーズ	5	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
	塩	0.1		食塩
		料理合計		
	<主食>ロールパン		小麦×は持参	
	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		
	<汁物>スープ			
	コーン	5		とうもろこし
	えのき	4		えのきだけ（A）（100g）／P
	ほうれん草	10		
	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		
	<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）
		料理合計		
	小　　計			

平成28年5月17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>牛肉コロッケ			小麦パン×は 豚肉のケチャップ炒めに変更 8424 豚バラスライス40g ケチャップ・チキンコンソメ	
	コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆		馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
	油	6			植物油なたね油
		料理合計			
	<副菜>マロニーサラダ			米×は白米持参	
	マロニー	4			じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
	ブロッコリー	5			
	人参	5			
	コーン	5			どうもろこし
	イタリアンドレッシング	4	小麦・大豆・ゼラチン		食用植物油・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・パプリカ色素・酵母エキス・小麦・大豆・ゼラチンを・原材料の一部に含む
		料理合計			
	<主食>麦入りごはん				
	滋賀県産こしひかり	53			大麦
	押麦	2			
		料理合計			
	<汁物>わかめスープ			鶏肉	
	わかめ	0.3			湯通し塩蔵わかめ
	大根	5			だいこん（葉なし）／kg
	水	120			
	鶏がらスープ	2			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）			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	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	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			大麦
		料理合計			
	小 計				

平成28年5月19日(木)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞サケの塩焼		
	サケ	40	さけ
	塩	0.1	
	油	1	
		料理合計	
	＜副菜＞ほうれん草とかまぼこのゆかり和え		
	ほうれん草	15	
	大根	20	
	かまぼこ	3	卵・乳・大豆
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	だし	0.08	さば
	ゆかり	0.15	
		料理合計	
	＜主食＞筍ごはん		
	滋賀県産こしひかり	55	
	きざみ揚げ	2	大豆
	筍	7	
	人参	5	
	醤油	1.71	小麦・大豆
	醤油	1.7	小麦・大豆
	みりん	1.7	
	酒	0.6	
	水	77	
	だし	1.07	さば
		料理合計	
	＜汁物＞味噌汁		
	麩	1	小麦
	もやし	15	
	青葱	2	
	水	120	
	だし	1.67	さば
	合わせ麦みそ	7	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	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小 計		

卵のつなぎ×はかなぼこ無し

変わりごはん×は筍ごはん持参

小麦×は麩無し

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
白鮭(99.4)・クロレアエキス(0.3)・PH調整剤(0.2)・食塩(0.1)
食塩
植物油なたね油
だいこん(葉なし)／kg
魚肉・すけとうだら・魚肉すり身・いとよりだい・卵白・食塩・砂糖・植物油・たん白加水分解物・でん粉・植物せんい・加工デンプン・ソルビット・着色料(コチニール)・調味料(アミノ酸等)・水
脱脂加工大豆・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
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
たけのこ・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
脱脂加工大豆・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
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
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
観世ふ・小麦粉・グルテン
緑豆
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(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・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

平成28年5月23日(月)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞ミンチカツ		
	メンチカツ	60	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
	油	9	
		料理合計	
	＜副菜＞キャベツの塩昆布ナムル		
	胡瓜	8	
	人参	8	
	キャベツ	30	
	塩昆布	1.8	小麦・大豆
	白ごま	1	ごま
	調合ごま油	1	ごま
		料理合計	
	＜主食＞ロールパン		
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆
		料理合計	
	＜汁物＞スープ		
	小松菜	5	
	コーン	5	
	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	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小 計	

→小麦パン×は
8461鶏もも30g×2ヶ
(片栗粉・砂糖・酢・醤油)

ごま・ごま油×は白ごま・ごま油無し

小麦×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
植物性たん白(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチン(0.31)・パン粉(18.84)・フライミックス粉(6.35)・植物油脂(0.22)・砂糖(1.42)・トマトケチャップ(0.62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)・コウリヤン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グァーガム(0.01)・キサンタンガム(0.01)・水(31.86)
植物油なたね油
ぎゅうり(AS)／Kg
キャベツ(L8玉)／Kg
昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
ごまーいり
食用なたね油・食用ごま油
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
小松菜(九州)
とうもろこし
だいこん(葉なし)／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・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

平成28年5月24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>あんかけうどん			小麦×はうどん無し マロニー40gに変更	
	うどん	120	小麦		小麦粉・食塩・加工でん粉
	牛肉	10	牛肉		牛肉ばら 脂身付
	ちくわ	8	大豆・豚肉		いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
	人参	10			
	しめじ	5			
	青葱	3			
	水	180			
	だし昆布	0.4			だし昆布(まこんぶ)
	だし	2.5	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
	醤油	7.5	小麦・大豆	ごま×はごま無し	脱脂加工大豆・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
	みりん	4			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	塩	0.2			食塩
	片栗粉	1			じゃがいもでん粉
	水	1			
		料理合計			
	<副菜>インゲンと白菜のごま和え				
	インゲン	8			さやいんげん
	白菜	35			白菜(L6玉)/Kg
	白ごま	0.5	ごま		ごまーいり
	白ごま	0.5	ごま		ごま いり
	醤油	1	小麦・大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	脱脂加工大豆・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
	みりん	0.3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	6			
	だし	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			
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
	バナナ	40	バナナ		バナナ/本
		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			大麦
		料理合計			
		小 計			

平成28年5月26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＞鶏肉のねぎ揚げ			小麦×は小麦粉無し、片栗粉のみ	
	鶏肉	60	鶏肉		鶏肉もも 皮なし
	砂糖	0.05			
	醤油	2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	酒	0.6			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	青葱	5			
	小麦粉	3	小麦		小麦粉
	片栗粉	3			じゃがいもでん粉
	油	6			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞チーズサラダ				
	チーズ	3	乳		ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
	胡瓜	7			きゅうり（AS）／Kg
	キャベツ	35			キャベツ（L8玉）／Kg
	穀物酢	1			米・アルコール・酒粕
	醤油	1.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	油	0.8			植物油なたね油
	砂糖	1			
		料理合計			
	＜主食＞ツナピラフ			変わりごはん×はツナピラフ持参	
	滋賀県産こしひかり	65			
	水	91			
	チキンコンソメ	1.2	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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
	塩	0.5			食塩
	まぐろフレーク	5	大豆		きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料（アミノ酸）
	人参	10			
	玉ねぎ	15			
	グリーンピース	5			グリーンピース
	油	2			植物油なたね油
		料理合計			
	＜汁物＞スープ				
	豆腐	10	大豆		丸大豆・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
	もやし	15			緑豆
	わかめ	0.2			湯通し塩蔵わかめ
	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（アミン酸等）・カラメル色素・香料
		料理合計			
	＜デザート＞いちごマフィン			→卵菓子×小麦×はミニマフィン無し ミニゼリー2個	
	ミニマフィン	1	小麦・卵・乳・大豆		砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤（原材料の一部に大豆を含む）・砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤（原材料の一部に大豆を含む）・砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤（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	
	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			大麦
		料理合計			
		小 計			

平成28年5月30日(月)

阪急幼稚園

2254B

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞ソーセージと グリーンアスパラの スープパグティ		
	スパゲティ	30	小麦
	オリーブ油	0.8	
	油	0.8	
	ウインナー	5	豚肉
	キャベツ	20	
	人参	8	
	グリーンアスパラガス	10	
	チキンコンソメ	0.07	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	水	85	
	チキンコンソメ	1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	片栗粉	1.5	
	水	1.5	
		料理合計	
	＜主菜＞コーンコロッケ		
	コーンコロッケ	60	小麦・乳・大豆
	油	5	
		料理合計	
	＜副菜＞切干大根サラダ		
	切干大根	3	
	胡瓜	8	
	コーン	8	
	醤油	1.5	小麦・大豆
	穀物酢	1.2	
	砂糖	0.5	
	みりん	0.3	
	調合ごま油	0.1	ごま
		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	

小麦×はスパゲッティー無し
マロニー20gに変更小麦パン×は
鶏肉の照焼に変更
8461鶏もも30g×2ヶ
(片栗粉・砂糖・醤油)

ごま油×はごま油無し

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
植物油なたね油
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう糖・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)
キャベツ(L8玉)/Kg
アスパラガス
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・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
じゃがいもでん粉
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・スイートコーン・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
だいこん
きゅうり(AS)/Kg
とうもろこし
脱脂加工大豆・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
食用なたね油・食用ごま油
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

平成28年5月31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>オープンオムレツ			→卵原型×はオムレツ無し、 豆腐と野菜の炒め物に変更 (8319木綿豆腐50g・ツナ5g 人参5g・玉ねぎ20g・ピーマン5g チキンコンソメ・塩)	
	卵	45	卵		殻付き卵
	豆乳	12.5	大豆		大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
	塩	0.1			食塩
	まぐろフレーク	5	大豆		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
	玉ねぎ	5			
	人参	5			
	ピーマン	5			ピーマン（AM）／Kg
	油	3			植物油なたね油
	塩	0.1			食塩
	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
	ケチャップ	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
		料理合計			
	<副菜>紫キャベツのサラダ			米×は白米持参	
	ブロッコリー	10			
	紫キャベツ	7			紫キャベツ（L8玉）／Kg
	キャベツ	25			キャベツ（L8玉）／Kg
	コーン	5			とうもろこし
	穀物酢	1.1			米・アルコール・酒粕
	砂糖	1.1			
	塩	0.3			食塩
	オリーブ油	0.4			
		料理合計			
	<主食>麦入りごはん			小麦×は麩無し	
	滋賀県産こしひかり	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	<汁物>味噌汁				
	わかめ	0.2			湯通し塩蔵わかめ
	さつま芋	10			さつまいも
	麩	1	小麦		観世ぶ・小麦粉・グルテン
	水	120			
	だし	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			
	<フルーツ>フルーツ（オレンジ）			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	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	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			大麦
		料理合計			
	小計				