

平成28年6月2日(木)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

	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>家畜豆腐(ﾀﾞｲﾔﾝﾄﾞﾌｳ)				→ごま調味料×は、テンメンジャン無し		
	豚肉		10	豚肉		豚肉ばら 脂身付	
	豚肉		10	豚肉		大型豚モモ 脂身付生	
	厚揚げ		30	大豆		丸大豆(遺伝子組換えでない)・植物性油脂・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Ca	
	人参		15				
	玉ねぎ		20				
	干しいたけ		0.2			原木乾しいたけ	
	ピーマン		5			ピーマン(AM) / Kg	
	おろし生姜		0.1			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	
	油		2			植物油なたね油	
	砂糖		1.5				
	醤油		1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	テンメンジャン		1	小麦・大豆・ごま		味噌・砂糖・醤油・植物油脂・(原材料の一部に小麦・大豆・ごまを含む)	
	合わせ麦みそ		1	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
	酒		1.5			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんはく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
	鶏がらスープ		0.8	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		40				
	片栗粉		1			じゃがいもでん粉	
	水		1				
			料理合計				
	<副菜>小松菜とキャベツの中草和え				→ごま油×は、ごま油無し		
	小松菜		10			小松菜 / kg	
	キャベツ		30			キャベツ(L8玉) / Kg	
	醤油		1	小麦・大豆		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				
	鶏がらスープ		0.1	鶏肉	→米×は白米持参	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	
	調合ごま油		0.1	ごま		食用なたね油・食用ごま油	
			料理合計				
	<主食>ごはん						
	滋賀県産こしひかり		50				
			料理合計				
	<汁物>ワカメスープ						
	わかめ		0.3			湯通し塩蔵わかめ	
	大根		15			だいこん(葉なし) / kg	
	青葱		2				
	水		120				
	鶏がらスープ		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				
	<デザート>フルーツ(りんご)				→牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	りんご		25	りんご			
			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6月6日(月)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	＜主食＞ビビンバ丼			
	滋賀県産こしひかり	65		→①白米持参(具のみ提供)
	牛肉	15	牛肉	
	牛肉	10	牛肉	
	小松菜	10		
	油	1		
	合わせ麦みそ	5	大豆	
	砂糖	5		
	醤油	4	小麦・大豆	→②ごま油×は、ごま油無し
	穀物酢	2		
	鶏からスープ	1	鶏肉	
	水	6		
	大根	20		
	人参	8		
	もやし	20		
	穀物酢	3.2		
	醤油	0.9	小麦・大豆	
	砂糖	2.7		
	ごま油	0.5	ごま	
		料理合計		
	＜副菜＞白菜とちくわのおかか和え			
	白菜	40		
	ちくわ	5	大豆・豚肉	
	醤油	1.2	小麦・大豆	
	みりん	0.4		
	水	6		
	だし	0.08		
	かつお節	0.1		
		料理合計		
	＜汁物＞たまごスープ			→卵原型×は、卵無しコーン5g追加
	卵	15	卵	
	わかめ	0.5		
	水	120		
	鶏からスープ	2	鶏肉	
		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	
		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		

原材料/添加物	
牛肉ばら 脂身付	
牛肉	
小松菜(九州)	
植物油なたね油	
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
米・アルコール・酒粕	
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	
だいこん（葉なし）／kg	
緑豆	
米・アルコール・酒粕	
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	
食用ごま油・食用なたね油	
白菜（L6玉）／Kg	
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・大豆たんばく・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	
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	
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス	
鰹加工品 削り節	
殻付き卵	
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	
オレンジ	
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6月7日(火)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

				原材料/添加物	
昼食	<主菜>野菜コロッケ			→小麦パン×は	
	野菜コロッケ	60	小麦・乳・大豆	8424 豚肉のケチャップ炒めに変更 豚バラスライス40g ケチャップ・チキンコンソメ	馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・人参・スイートコーン・グリーンピース・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・グルタミン酸ナトリウム・脱脂粉乳・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・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>しらすと大根のサラダ				
	しらす干し	2			いわし・食塩
	大根	30			だいこん(葉なし) / k g
	グリーンアスパラガス	5			アスパラガス
	青じそドレッシング	4	小麦・大豆		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
		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>スープ				
	小松菜	10			小松菜(九州)
	玉ねぎ	20			
	人参	5			
	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	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6月9日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

	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>トルティーヤン (スペイン風オムレツ)				→卵原型×卵つなぎ×は 卵・ハム無し、豆腐の炒め物に変更 (8319本綿豆腐40g 8461鶏肉 10g じゃが芋10g 玉ねぎ8g 人参5g 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	
	粉チーズ		1	乳		ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース	
	塩		0.1			食塩	
	ハム		5	卵・大豆・豚肉		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	
	じゃが芋		10			じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤(ビタミンC)	
	玉ねぎ		8				
	人参		5				
	油		4.5			植物油なたね油	
	チキンコンソメ		0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉	→小麦×マヨネーズ×は マロニーサラダに変更 (マロニー5g まぐろフレーク5g コーン5g 小松菜5g 青じそドレッシング)	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>マカロニサラダ						
	ツイストマカロニ		5	小麦		デュラム小麦のセモリナ	
	まぐろフレーク		5	大豆		きはだまぐろ・大豆油・食塩・水	
	コーン		5			とうもろこし	
	小松菜		5			小松菜(九州)	
	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	
	料理合計						
	<主食>パエリア風ごはん				→①変わりごはん×はパエリア持参 →②甲殻類エキス×はパエリア無し ゆかりごはんに変更(白米・ゆかり)		
	滋賀県産こしひかり		60				
	パエリアの素		6	えび・大豆・鶏肉		赤ピーマン・鶏肉・食用植物油脂・魚介エキス・コーン・にんじん・砂糖・食塩・たまねぎ・チキンエキス・たん白 加水分解物・オニオンエキス・魚醤・香辛料・クチナシ黄色素・調味料(アミノ酸等)・サフラン色素・水	
	料理合計						
	<汁物>スープ						
	ブロッコリー		15				
	白菜		20			白菜(L6玉) / Kg	
	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						
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)				→牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	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6月14日(火)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

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>サケの味噌照焼					
	サケ		40	さけ		白鮭(99.4)・クロレラエキス(0.3)・PH調整剤(0.2)・食塩(0.1)
	白味噌		2	大豆		大豆・米・食塩・酒精
	みりん		2.5			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	酒		0.8			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	砂糖		1			
	油		0.5			植物油なたね油
	料理合計					
	<副菜>春雨ごぼうサラダ				→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し 青じそドレッシングに変更	
	ごぼう		8			ごぼう
	水		10			
	だし		0.14			かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
	人参		10			
	胡瓜		10			きゅうり(AS) / Kg
	コーン		10			とうもろこし
	春 雨		3			馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・とうもろこし澱粉・加工澱粉
	マヨネーズ		6	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>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>すまし汁					
	わかめ		0.2			湯通し塩蔵わかめ
	ほうれん草		10			
	えのき		4			えのきだけ(A) (100g) / P
	水		120			
	だし		1.67			かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
	醤油		1	小麦・大豆		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
	塩		0.5			食塩
	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6月16日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

	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＞五目チャーハン			→①変わりごはん×は、チャーハン持参		
	滋賀県産こしひかり	65				
	鶏がらスープ	1.5	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	
	卵	15	卵		殻付き卵	
	塩	0.05			食塩	
	油	0.5			植物油なたね油	
	焼豚	8	小麦・大豆・豚肉	→②卵原型×ごま油×は、卵・ごま油無し	豚肩ロース肉（83.33）・たれ（16.67）	
	人参	5		コーン5g 追加		
	玉ねぎ	20				
	青葱	4				
	油	5.5			植物油なたね油	
	鶏がらスープ	1.5	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	
	ごま油	1	ごま		食用ごま油・食用なたね油	
		料理合計				
	＜副菜＞肉団子の照り煮					
	チキンボール	24	小麦・大豆・鶏肉		鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工	
	油	0.8			デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）	
	水	10			植物油なたね油	
	だし	0.17	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	
	砂糖	0.45				
	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	0.4			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	おろし生姜	0.02			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	
	片栗粉	0.5			（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物	
	水	0.5			じゃがいもでん粉	
		料理合計				
	＜副菜＞白菜のさっぱり和え					
	白菜	32			白菜（L6玉）／Kg	
	胡瓜	4			とうもろこし	
	コーン	5			米・アルコール・酒粕	
	穀物酢	1.6				
	砂糖	0.8			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	
	醤油	1.2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	醤油	0.4	小麦・大豆		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	みりん	0.5				
		料理合計				
	＜汁物＞汁ピーフン			→米×は、ピーフン無し		
	ピーフン	7			うるち米製品ーピーフン	
	わかめ	0.2			湯通し塩蔵わかめ	
	水	120				
	鶏がらスープ	2.4	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				
	＜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		かたくりいりし・酸化防止剤（ビタミンE）	
	麦茶	0.5			大麦	
		料理合計				
	＜デザート＞たい焼（カスタード）			→卵菓子×小麦菓子×は、たい焼無し		
	たい焼（カスタード）	35	小麦・卵・乳・大豆	ミニゼリー2個	カスタードクリーム（32.05）・ミックス粉（21.8）・鶏卵（21.4）・砂糖（18）・植物油脂（1.7）・蜂蜜（1.3）・還元	
		料理合計			水飴（1.3）・A-キツンパダ-（0.43）・水（2.1）	

平成28年6月20日(月)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

昼食	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	→小麦×はスパゲッティ無し マロニー20gに変更	原材料/添加物	
	＜主食＞和風スパゲティ					デュラム小麦のセモリナ	
	スパゲティ		40	小麦			
	オリーブ油		0.9				
	牛肉		15	牛肉		牛肉	
	白菜		20			白菜（L 6玉）／Kg	
	ブロッコリー		20				
	しめじ		7				
	青葱		3				
	オリーブ油		0.9				
	塩		0.09			食塩	
	水		90				
	だし		1.25	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		4.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	片栗粉		0.9			じゃがいもでん粉	
	水		0.9				
			料理合計				
	＜主菜＞チキンカツ				→小麦パン×卵を含む食品×は、 チキンカツ無し、フライドチキンに変更 (8461 鶏肉30g 鶏がらスープの素0.8g 片栗粉6g)		
	手切り丼用60g		30	小麦・卵 大豆・鶏肉		鶏肉むね（63.3）・パン粉（18.40）・バター（5.96）・食塩（0.24）・こしょう白（0.18）・水（11.92）	
	油		3			植物油なたね油	
			料理合計				
	＜副菜＞ポテトサラダ				→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し V996 イタリアンドレッシングに変更		
	じゃが芋		20			じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC）	
	塩		0.1			食塩	
	人参		5				
	胡瓜		5			きゅうり（AS）／Kg	
	コーン		5			とうもろこし	
	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	
			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6月21日(火)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

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			→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			
	豚肉	20	豚肉	豚肉	
	玉ねぎ	30			
	人参	15			
	じゃが芋	20		じゃがいも(皮むき)／kg	
	油	2		植物油なたね油	
	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＞ツナと胡瓜のサラダ			→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し 青じそドレッシングに変更	
	まぐろフレーク	5	大豆	きはだまぐろ・大豆油・食塩・水	
	胡瓜	20		きゅうり(AS)／kg	
	コーン	10		とうもろこし	
	マヨネーズ	5	卵・大豆	食用植物油・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			
	＜デザート＞オレンジサワーかん				
	寒天	0.45		寒天	
	水	45			
	カルピス	15	乳・大豆	砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類	
	みかん(缶詰)	7		みかん・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸味料	
		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	かたくりわし・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6月23日(木)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>アジの蒲焼風			
	アジ		40	
	酒		0.8	
	醤油		0.8	小麦・大豆
	片栗粉		2	
	油		2	
	醤油		1.8	小麦・大豆
	砂糖		1	
	みりん		1	
	おろし生姜		0.01	
	片栗粉		0.2	
	水		6	
			料理合計	
	<副菜>ひじきサラダ			
	芽ひじき		2.5	
	人参		8	
	水		10	
	だし		0.14	さば
	砂糖		0.6	
	醤油		1	小麦・大豆
	みりん		0.6	
	キヌサヤ		3	
	マヨネーズ		5	卵・大豆
			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	
	<汁物>味噌汁			
	かぼちゃ		15	
	白菜		10	
	しめじ		4	
	水		120	
	だし		1.67	
	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
			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	

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し
青じそドレッシングに変更

→米×は持参

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物	
にしまあじ	
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
脱脂加工大豆・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・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	
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	
じゃがいもでん粉	
ひじき ほしひじき	
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・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	
ぎぬさや・食塩	
食用植物油・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	
大麦	
かぼちゃ(5玉)／Kg	
白菜(L6玉)／Kg	
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス	
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
バナナ/本	
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6月27日(月)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

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＞かぼちゃサンドフライ			→小麦パン×は 8461鶏もも30g×2ヶ (片栗粉・砂糖・酢・醤油)	
	かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉		かぼちゃ (33.5) ・パン粉生 (10.4) ・でんぷん (7.0) ・豚肉 (6.6) ・パン粉乾 (6.2) ・玉葱 (3.4) ・砂糖 (3.1) ・ラード (1.9) ・水あめ (1.2) ・キャッサバ (1.0) ・ウスターソース (0.6) ・大豆たん白 (0.4)
	油	6			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞コーンサラダ			→小麦×は持参	
	コーン	20			とうもろこし ぎゅうり (AS) /Kg
	胡瓜	10			レモン・醸造酢・香料
	人参	10			米・アルコール・酒粕
	レモン果汁	0.3			食塩
	穀物酢	0.6			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
	砂糖	0.5			
	塩	0.05			
	醤油	0.5	小麦・大豆		
	オリーブ油	0.5			
		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				
	大根	15			だいこん (葉なし) /kg
	キャベツ	10			キャベツ (L8玉) /Kg
	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			
	＜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6月28日(火)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

				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＞ワンタン醤油ラーメン				
	ラーメン	100	小麦・大豆	小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素	
	玉ねぎ	15			
	キャベツ	20		キャベツ (L 8玉) /Kg	
	しめじ	5			
	青葱	2			
	油	1.5		植物油なたね油	
	醤油	1	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	鶏がらスープ	0.5	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	
	塩	0.1		食塩	
	ワンタン	16	小麦・大豆 鶏肉・豚肉 ごま	小麦粉 (26.6)・豚肉 (22.2)・キャベツ (16.6)・豚脂 (5.0)・たまねぎ (3.7)・ごま油 (3.1)・日本酒 (1.4)・でん粉 (コーン) (1.3)・食塩 (0.8)・しょうが (0.7)・チキンエキス (0.7)・オイスターソース (0.3)・香辛料 (0.2)・砂糖 (0.1)・大豆粉 (0.1)・加工でん粉(タピオカ) (4.7)・調味料(アミノ酸等) (1.0)・水 (11.5)	
	油	1.6		植物油なたね油	
	水	180			
	鶏がらスープ	3.6	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	
	醤油	3.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	塩	0.1		食塩	
	調合ごま油	0.3	ごま	食用なたね油・食用ごま油	
		料理合計			
	＜副菜＞ナムル				
	チンゲンサイ	10		チンゲン菜 (L) /Kg	
	もやし	25		緑豆	
	人参	8			
	白ごま	0.5	ごま	ごまーいり	
	醤油	1.3	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	醤油	0.3	小麦・大豆	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	
	砂糖	0.5			
	調合ごま油	0.6	ごま	食用なたね油・食用ごま油	
	塩	0.1		食塩	
		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	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				

→小麦麺×ごま油×ごま調味料×は
ラーメン・ワンタン・ごま油無し
マロニー40g・豚肉追加
(8424 豚バラスライス20g)

→ごま・ごま油×は、ごま・ごま油無し

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成28年6月30日(木)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

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＞マーマレードチキン				
	鶏肉	60	鶏肉	鶏肉もも 皮付き	
	塩	0.1		食塩	
	小麦粉	3	小麦	小麦粉	
	油	1		植物油なたね油	
	マーマレード	2.4	オレンジ	水あめ・砂糖・ネーブルオレンジスライス・オレンジ果汁・みかん果汁・ソルビトール・ペクチン・クエン酸・オレンジオイル・エキセルP-40・濃縮水	
	醤油	2.4	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	みりん	2.4		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	おろし生姜	0.16		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＞ほうれん草のごま和え				
	ほうれん草	15		緑豆	
	もやし	25		ごまーいり	
	人参	8		ごま いり	
	白ごま	0.5	ごま	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	
	白ごま	0.5	ごま	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		かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス	
	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		大麦	
		料理合計			
	＜汁物＞味噌汁				
	白菜	10		白菜（L6玉）／Kg	
	しめじ	4			
	玉ねぎ	10			
	水	120			
	だし	1.67		かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・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＞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	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				
→小麦×は、小麦粉無し					
→ごま×は、ごま無し					
→米×は持参					
→牛乳×は牛乳無し、お茶提供					