

平成29年1月12日(木)
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＞カレーライス				
	滋賀県産こしひかり	65			
	牛肉	15	牛肉	輸入 牛バラ 脂身付き	
	玉ねぎ	30			
	人参	15			
	じゃが芋	15		じゃがいも（皮むき）／kg	
	油	1.5		植物油なたね油	
	水	110			
	カレーフレーク	17.5		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＞切干大根サラダ				
	切干大根	2.5		だいこん	
	ちくわ	7	大豆	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	
	胡瓜	8		きゅうり（AS）／kg	
	醤油	1.5	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	
	穀物酢	1.2		米・アルコール・酒粕	
	砂糖	0.5			
	みりん	0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	調合ごま油	0.1	ごま	食用なたね油・食用ごま油	
		料理合計			
	＜デザート＞オレンジかん				
	寒天	0.3		寒天	
	水	30			
	オレンジジュース	15	オレンジ	オレンジ	
	砂糖	5			
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	生乳	
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液	
		料理合計			
	小 計				

→米×は白米持参(カレールーのみ提供)

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成29年1月16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	＜主菜＞ハンバーグトマトソース		
	ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉 大豆・鶏肉
	油	1	
	しめじ	5	
	玉ねぎ	15	
	トマト	5	
	ケチャップ	8	
	料理合計		
	＜副菜＞マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	7	小麦
	胡瓜	5	
	人参	8	
	キャベツ	10	
	マヨネーズ	7	卵・大豆
	塩	0.1	
	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		
	大根	15	
	ワカメ	0.2	
	コーン	10	
	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
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小計		

→小麦麺×マヨネーズ×は、
マカロニ・マヨネーズなし
マロニー3g・青じそドレッシング
に変更

→小麦パン×は持参

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
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
植物油なたね油
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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
デュラム小麦のセモリナ
ぎゅうり(AS)/Kg
キャベツ(18玉)/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
食塩
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
だいこん(2L)/Kg
とうもろこし
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
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

平成29年1月17日(火)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

				原材料・添加物	
昼食	＜主菜＞鶏肉のおかか焼				
	鶏肉	60	鶏肉	→小麦粉×は、小麦粉なし	
	砂糖	0.24			
	醤油	0.4	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	みりん	0.16		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	水	0.4			
	小麦粉	3	小麦	小麦粉	
	油	1		植物油なたね油	
	かつお節	0.8		鰹加工品 削り節	
		料理合計			
	＜副菜＞ひじき煮豆				
	ひじき	2			
	水煮大豆	10	大豆	大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水	
	うす揚げ	2	大豆	丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤	
	人参	5			
	油	1		植物油なたね油	
	水	15			
	だし	0.21	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	1			
	醤油	1.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	酒	0.5		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	
	グリーンピース	3		グリーンピース	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	滋賀県産こしひかり	53	→米×は白米持参		
	押麦	2		大麦	
		料理合計			
	＜汁物＞味噌汁				
	白菜	20		白菜（L6玉）／Kg	
	ワカメ	0.2			
	青葱	2			
	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			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	いりこ	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）・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
		料理合計		麦茶 浸出液	
		小計			

平成29年1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＞サケの煮付け		
	サケ	40	さけ
	砂糖	1.4	
	醤油	2.4	小麦・大豆
	酒	0.5	
	水	7.5	
	だし	0.11	
	料理合計		
	＜副菜＞白菜の塩昆布和え		
	白菜	30	
	小松菜	10	
	人参	8	
	塩昆布	1.2	小麦・大豆
	料理合計		
	＜主食＞あずきとぎのこのおこわ		
	滋賀県産こしひかり	47	
	もち米	8	
	小豆	5	
	うす揚げ	2	大豆
	しめじ	4	
	干しいたけ	0.3	
	醤油	1.9	小麦・大豆
	醤油	1.9	小麦・大豆
	みりん	1.9	
	酒	0.7	
	水	65	
	だし	0.91	さば
	料理合計		
	＜汁物＞すまし汁		
	麩	1	小麦
	大根	15	
	青葱	3	
	水	120	
	だし	1.67	さば
	醤油	1	小麦・大豆
	塩	0.5	
	料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）		
	バナナ	46.6	バナナ
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小計		

→変わりごはん×は、おこわ持参

→小麦麩×は、麩なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

原材料・添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
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
白菜（L6玉）／Kg
小松菜（九州）
昆布・しょうゆ・たんばく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料（アミノ酸等）
もち米
あずき
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
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
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
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
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
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
だいこん（2L）／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・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
食塩
バナナ／本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

平成29年1月23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＞ミンチカツ			→該当者 新油	
	メンチカツ	60	小麦・乳 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン	→小麦パン×は、メンチカツなし 鶏の照焼に変更 (I907鶏肉60g 醤油・砂糖)	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)・グアーガム (0.01)・キサンタンガム (0.01)・水 (31.86)
	油	6			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞マロニーサラダ				
	マロニー	6			じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤 (CMC)・増粘多糖類
	油	0.1			植物油なたね油
	胡瓜	10			ぎゅうり (AS) / Kg
	人参	8			
	コーン	5			とうもろこし
	醤油	1.5	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
	穀物酢	1.2			米・アルコール・酒粕
	砂糖	0.5			
	みりん	0.3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
		料理合計			
	＜主食＞ロールパン				
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	→小麦パン×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				
	ワカメ	0.2			
	白菜	20			白菜 (L6玉) / Kg
	青葱	2			
	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
	いりこ	1	大豆		かたくりわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくりわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三豊・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計			
	小 計				

平成29年1月24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>洋風そぼろ寿司				→①変わりごはん×は、そぼろ寿司持参		
	滋賀県産こしひかり		65			米・アルコール・酒粕	
	穀物酢		9				
	砂糖		8				
	塩		2				
	鶏ミンチ		10	鶏肉		食塩	
	干しいたけ		0.5			鶏肉むね	
	人参		10			原木乾しいたけ	
	油		1			人参(2L)／Kg	
	砂糖		0.8			植物油なたね油	
	醤油		1	小麦・大豆			
	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		2.5			脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	水		10			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	だし		0.1	さば			
	胡瓜		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	
	ロースハム		5	卵・乳 大豆・豚肉	→②卵つなぎ×は、ロースハムなし	ぎゅうり(AS)／Kg	
	コーン		5			豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na溶液・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料	
						とうもろこし	
	料理合計						
	<副菜>ブロッコリー洋風煮						
	ブロッコリー		30				
	人参		10				
	チキンコンソメ		0.3	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	
	水		15				
	料理合計						
	<汁物>かき玉汁				→卵原型×・小麦麩×は 卵・麩なし、ほうれん草10g追加		
	卵		12	卵		殻付き卵	
	麩		1	小麦		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤	
	もやし		5			緑豆	
	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	
	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						
	<デザート>ミニフィナンシェ						
	フィナンシェ		8	小麦・卵・乳・大豆	→卵菓子×小麦菓子×ナッツ類×は ミニケーキなし ミニゼリー2個に変更	マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料(カロチン)・卵白・ブドウ糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・カカオペースト・膨張剤・原材料の一部に大豆含む	
	料理合計						
	<その他>牛乳・いりこ						
	牛乳		100	乳		生乳	
	いりこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし・国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液	
	料理合計						
	小 計						

平成29年1月26日(木)
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
	＜主菜＞豚肉のチャプチェ		
	豚肉	20	豚肉
	はるさめ	8	
	玉ねぎ	30	
	人参	10	
	ピーマン	8	
	油	1.5	
	砂糖	1.5	
	醤油	4.5	小麦・大豆
	みりん	1	
	酒	1.5	
	白ごま	1.5	ごま
	白ごま	1	ごま
	調合ごま油	0.1	ごま
	料理合計		
	＜副菜＞かぼちゃの甘煮		
	かぼちゃ	40	
	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	→米×は白米持参
	押麦	2	
	料理合計		
	＜汁物＞味噌汁		
	大根	10	
	豆腐	20	大豆
	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
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小計		
原材料・添加物			
豚肉			
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン			
ピーマン（AM）／Kg			
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			
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			
ごま いり			
ごま			
食用なたね油・食用ごま油			
かぼちゃ（5玉）／Kg			
だいこん（2L）／Kg			
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			
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）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか			
麦茶 浸出液			

平成29年1月30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	
	＜主食＞きつねうどん			→小麦麺×は、うどんなし マロニー20gに変更
	うどん	120	小麦	
	味付け揚げ	20	小麦・大豆	
	ワカメ	0.5		
	青ねぎ	1.5		
	水	75		
	だし昆布	0.3		
	だし	2	さば	
	醤油	6	小麦・大豆	
	みりん	3		
	塩	0.15		→小麦天ぷら×は ちくわの照り焼に変更 (醤油・砂糖・みりん・あおさのり)
	料理合計			
	＜副菜＞ちくわの照り焼			
	ちくわ	26	大豆	
	小麦粉	3	小麦	
	あおさのり	0.05		
	油	3		
	料理合計			
	＜デザート＞フルーツ（みかん）			
	みかん	40		
	料理合計			→該当者 新油
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	
	いりこ	1	大豆	
	麦茶	0.5		
	料理合計			
	小 計			

原材料・添加物	
小麦粉・食塩・pH調整剤	
油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む	
青葱／kg	
だし昆布（まこんぶ）	
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・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	
食塩	
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	
小麦粉	
あおさ	
植物油なたね油	
みかん（AM@95g）／個	
生乳	
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三豊・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
麦茶 浸出液	

平成29年1月31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>ハムとチーズのオムレツ				→卵原型・卵つなぎ×は、オムレツなし じゃが芋のそぼろ炒めに変更 (7384 じゃが芋50g 8421鶏ミンチ10g 玉ねぎ10g 粉チーズ チキンコンソメ)	穀付き卵	
	卵		45	卵		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	
	豆乳		12.5	大豆		食塩	
	塩		0.1			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	
	ハム		10	卵・大豆・豚肉		植物油なたね油	
	玉ねぎ		10			食塩	
	油		4.5			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	
	塩		0.1			ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水	
	チキンコンソメ		0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉		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	
	チーズ		3	乳			
	ケチャップ		5				
			料理合計				
	<副菜>ブロッコリーとわかめのサラダ				→米×は白米持参		
	ブロッコリー		25				
	人参		10				
	ワカメ		0.3				
	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>麦入りごはん				→牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	滋賀県産こしひかり		53				
	押麦		2			大麦	
			料理合計				
	<汁物>スープ						
	キャベツ		15			キャベツ(L8玉)／Kg	
	コーン		5			とうもろこし	
	ほうれん草		8				
	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			
			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	
	いりこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいすれか	
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液	
			料理合計				
			小 計				