

平成29年5月1日(月)
 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＞牛肉コロッケ			→該当者 新油	
	コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆	ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クリーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・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＞マカロニサラダ			→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 青じそドレッシングに変更	
	ツイストマカロニ	8	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		とうもろこし	
	人参	5			
	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	
	塩	0.1		食塩	
		料理合計			
	＜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			
	＜汁物＞スープ				
	キャベツ	15		キャベツ (L8玉) /Kg	
	ワカメ	0.3		えのきだけ (A) (100g) /P	
	えのきだけ	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×は牛乳無し、お茶提供	
	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・千葉のいずれか	
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液	
		料理合計			
	小計				

平成29年5月2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>カレーライス			
	滋賀県産こしひかり	65		
	生姜	0.5		しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
	おろしにんにく	0.5		にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム
	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	20		じゃがいも(皮むぎ) / kg
	油	1.5		植物油なたね油
	水	120		
	カレーフレーク	20		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
	ケチャップ	1		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
	ウスターソース	1	大豆・りんご	野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘剤(グァーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	はるさめ	6		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
	油	0.1		植物油なたね油
	ほうれん草	8		
	赤パプリカ	3		
	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		
	<デザート>りんごかん			
	寒天	0.4		寒天
	水	45		
	りんごジュース	15	りんご	りんご
	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・千葉のいずれか
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液
		料理合計		
	小計			

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成29年5月8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		
	ハンバーグ	1	大豆・鶏肉・豚肉
	油	1	
	ケチャップ	4	
	ウスターソース	0.2	大豆・りんご
	料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ		
	じゃが芋	30	
	塩	0.2	
	胡瓜	8	
	コーン	15	
	マヨネーズ	8	卵・大豆
	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		
	玉ねぎ	15	
	ワカメ	0.2	
	人参	7	
	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		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
(塩で味付け)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
植物油なたね油
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・たまねぎ・にんじん・にんにく・マッシュルームエキス・りんご等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・発酵調味料・カラメル色素・香辛料抽出物・甘味料(甘草)
じゃがいも(皮むぎ) / kg
食塩
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
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
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
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・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

平成29年5月9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
昼食	＜主食＞あんかけうどん		
	うどん	120	小麦
	牛肉	10	牛肉
	ちくわ	8	大豆
	人参	10	
	しめじ	5	
	青葱	2	
	水	180	
	昆布つゆ	1	小麦・さば・大豆
	だし昆布	0.4	
	だし	2.5	さば
	醤油	7.5	小麦・大豆
	みりん	4	
	塩	0.2	
	片栗粉	1	
	水	1	
	料理合計		
	＜副菜＞インゲンと白菜のごま和え		
	インゲン	5	
	黄パプリカ	3	
	白菜	35	
	白ごま	0.5	ごま
	白ごま	0.5	ごま
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	だし	0.08	さば
	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
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小 計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤 輸入 牛バラ 脂身付き
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
しょうゆ・昆布・かつお節I粒・昆布I粒・しいたけI粒・そうだ節・かつおI粒・煮干I粒・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食 塩・たんぱく加水分解物・酵母I粒・みりん・アルコール・調味料（アミノ酸等）・乳酸
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 じゃがいもでん粉
さやいんげん
白菜（L6玉）／Kg ごま ごま 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 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
バナナ／本
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

平成29年5月11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>オープンオムレツ				
	卵	45	卵	卵	
	豆乳	12.5	大豆	大豆・氷あめ・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	
	ツナ水煮	5		キハダマクロ・食塩・野菜エキス・レグルタミン酸ナトリウム・水	
	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(アミン酸等)・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>キャベツのサラダ				
	ブロックリー	10			
	キャベツ	25		キャベツ (L 8玉) /Kg	
	コーン	8		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		オリーブ油	
	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				
	ワカメ	0.2			
	豆腐	20	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Ca	
	麴	1	小麦	小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤	
	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				
	<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	
	いりこ	1	大豆	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・千葉のいずれか	
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液	
	料理合計				
	小計				

→卵原型×は、オムレツなし
じゃが芋と野菜の炒め物に変更
(7384じゃが芋50g ツナ5g
玉ねぎ10g 人参5g ピーマン5g
チキンコンソメ)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成29年5月15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>サクフライ&フライドポテト				→卵を含む食品×は サクフライ無し かぼちゃサンドフライ(5/29参照) &フライドポテトに変更		
	サクフライ		30	小麦・卵・さけ・大豆		秋さけ(50.0)・パン粉(20.0)・小麦粉(10)・乾燥パン粉(1.0)・キャッサバでん粉(0.43)・ジャガイモでん粉(0.42)・とうもろこしでん粉(0.05)・粉末状大豆たん白(0.05)・卵白粉末(0.05)・大豆粉・コーンスターチ・食塩(0.3)・グルエース(0.3)・乳化剤(0.1)・増粘多糖類(0.1)・水(17.2)	
	フライドポテト		30			じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na	
	油		9		→該当者 新油	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		5			きゅうり(AS)/Kg	
	人参		5				
	コーン		8			とうもろこし	
	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						
	玉ねぎ		20				
	ワカメ		0.2				
	白菜		15			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				
	<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	
	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・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか	
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液	
			料理合計				
			小 計				

平成29年5月16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
昼食	＜主菜＞麻婆丼		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豆腐	50	大豆
	生姜	0.08	
	おろしにんにく	0.08	
	豚ミンチ	10	豚肉
	大豆ミンチ	5	大豆
	玉ねぎ	25	
	干しいたけ	0.5	
	油	1.2	
	砂糖	1.6	
	醤油	2.4	小麦・大豆
	合わせ麦みそ	2.8	大豆
	酒	1.2	
	水	72	
	鶏がらスープ	1.5	鶏肉
	片栗粉	1.6	
	水	1.6	
		料理合計	
	＜副菜＞小松菜ともやしのだんご		
	小松菜	10	
	もやし	20	
	人参	10	
	白ごま	0.5	ごま
	おろしにんにく	0.01	
	醤油	1.8	小麦・大豆
	醤油	0.35	小麦・大豆
	砂糖	0.6	
	調合ごま油	0.7	ごま
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜汁物＞たまごスープ		
	卵	15	卵
	青葱	2	
	大根	10	
	水	120	
	鶏がらスープ	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	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小計		

原材料/添加物
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Ca しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 にんにく・でんぷん・食塩・植物油・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム 豚ミンチ 脱脂大豆・植物油
原木乾しいたけ 植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒糟(4.2%) 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・フドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒糟・酸味料
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・ たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム 等・pH調整剤 じゃがいもでん粉
小松菜(九州) 緑豆
ごま にんにく・でんぷん・食塩・植物油・醸造酒・ソルビトール・セルロース・調味料・香辛料抽出物・キサンタンガム 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
食用なたね油・食用ごま油 食塩
卵
だいこん（2L）/Kg
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・ たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム 等・pH調整剤
オレンジ
生乳 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・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成29年5月18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>豚じゃが		
	豚肉	20	豚肉
	じゃが芋	45	
	玉ねぎ	25	
	人参	15	
	油	3.5	
	水	80	
	だし	1.11	さば
	砂糖	3	
	醤油	5	小麦・大豆
	みりん	2	
	酒	1	
	グリーンピース	3	
	料理合計		
	<主菜>ちくわの照焼		
	ちくわ	27	大豆
	油	0.35	
	砂糖	0.32	
	醤油	0.53	小麦・大豆
	みりん	0.18	
	水	2.1	
	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		
	そうめん	5	小麦
	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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むぎ) / kg
植物油なたね油
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
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
グリーンピース
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
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
大麦
小麦粉・食塩
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Ca
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
かたくりいなし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりいなし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

平成29年5月22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＞ミートボールの トマトカレースープ煮				
	チキンボール	40	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・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）	
	油	0.25		植物油なたね油	
	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（アミン酸等）・カラメル色素・香料	
	カレーフレーク	0.8		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	0.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	みりん	0.75		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	酒	1.25		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	30			
	トマト	4		トマト・トマトピューレ・クエン酸	
	片栗粉	1		じゃがいもでん粉	
	水	1			
		料理合計			
	＜副菜＞大根としらすのさっぱりサラダ				
	大根	20		だいこん（2L）／Kg	
	胡瓜	8		きゅうり（AS）／Kg	
	人参	8			
	しらす干し	2		いわし類の稚魚・食塩	
	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	
	えのきだけ	5		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
	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・千葉のいずれか
	麦茶	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計			
		小計			

平成29年5月23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＞フライドチキン				→該当者 新油		
	鶏肉		60	鶏肉		若鶏モモ 皮付	
	鶏からスープ		0.8	鶏肉		食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤	
	片栗粉		6			じゃがいもでん粉	
	油		3			植物油なたね油	
	料理合計						
	＜副菜＞チーズサラダ				→乳製品×マヨネーズ×はチーズ・マヨネーズ無し コーン5g 青じそドレッシング追加		
	チーズ		3	乳		ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水	
	胡瓜		5			きゅうり（AS）/Kg	
	キャベツ		35			キャベツ（L8玉）/Kg	
	マヨネーズ		7	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						
	＜主食＞ツナピラフ						
	滋賀県産こしひかり		55				
	水		77				
	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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料	
	塩		0.3			食塩	
	ツナ水煮		5			キハダマグロ・食塩・野菜エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・水	
	人参		5				
	玉ねぎ		15				
	油		0.6			植物油なたね油	
	チキンコンソメ		0.12	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	
	塩		0.1			食塩	
	料理合計						
	＜汁物＞スープ						
	豆腐		20	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Ca	
	もやし		10			緑豆	
	ワカメ		0.2				
	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						
	＜デザート＞みかんゼリー						
	みかんゼリー		80			濃縮温州みかん果汁・砂糖・果糖・増粘多糖類・酸味料・香料・V.C	
	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	
	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・千葉のいずれか	
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液	
	料理合計						
	小計						

平成29年5月25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＞サバの煮付け		
	サバ	40	さば
	砂糖	1.4	
	醤油	2.4	小麦・大豆
	酒	0.5	
	水	15	
	だし	0.21	さば
	生姜	0.1	
		料理合計	
	＜副菜＞白菜と小松菜の梅風味和え		
	白菜	35	
	小松菜	10	
	しそねり梅	0.2	
	醤油	1.2	小麦・大豆
	みりん	0.4	
		料理合計	
	＜主食＞筍ごはん		
	滋賀県産こしひかり	55	
	うす揚げ	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＞すまし汁		
	そうめん	5	小麦
	花麴	2	小麦
	ワカメ	0.3	
	水	120	
	だし	0.6	さば
	醤油	1	小麦・大豆
	塩	0.5	
		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		
→牛乳×は牛乳無し、お茶提供			
原材料/添加物			
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水			
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			
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤			
白菜（L6玉）/Kg			
小松菜(九州)			
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）			
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			
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			
小麦粉・食塩			
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム			
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			
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			
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・千葉のいずれか			
麦茶 浸出液			

平成29年5月29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	＜主食＞かぼちゃサンドフライ			→該当者 新油		
	かぼちゃサンドフライ	60	小麦・大豆・豚肉		かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白	
	油	9			植物油なたね油	
		料理合計				
	＜副菜＞ブロッコリーとわかめのサラダ					
	ブロッコリー	15				
	人参	8				
	ワカメ	0.4				
	キャベツ	15			キャベツ (L 8玉) /Kg	
	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			オリーブ油	
		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	5			小松菜(九州)	
	コーン	5			とうもろこし	
	大根	15			だいこん(2L) /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				
	＜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・千葉のいずれか	
	麦茶	0.5			麦茶 浸出液	
		料理合計				
	小計					
				→牛乳×は牛乳無し、お茶提供		

平成29年5月30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
昼食	<主食>チャンポン		
	ラーメン	100	小麦・大豆
	豚肉	10	豚肉
	さつま揚げ	5	大豆
	玉ねぎ	10	
	人参	10	
	もやし	15	
	キャベツ	20	
	青葱	2	
	油	2	
	塩	0.1	
	鶏がらスープ	0.1	鶏肉
	豚骨ラーメンスープ	20	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	水	180	
		料理合計	
	<副菜>ふんわり揚げシューマイ		
	豆腐しゅうまい (ほうれん 草)	15	小麦・大豆
	豆腐しゅうまい (南瓜)	15	小麦・大豆
	小麦粉	4.5	小麦
	油	4.5	
		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
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小 計		

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
いとよだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・粒状大豆たんばく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水
玉葱(皮むぎ) / kg
人参(2L) / kg
緑豆
キャベツ(L8玉) / kg
植物油なたね油
食塩
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油(動物油脂・しょうゆ)・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタンガム)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・水
豆腐・魚肉すり身・ほうれん草ペースト・たまねぎ・なたね油・ショートニング・しょうゆ・砂糖・食塩・ジンジャーペースト・清酒・カツオエキス・皮・小麦粉・なたね油・大豆粉・加工でん粉・豆腐用凝固剤・ピロリン酸鉄・水
魚肉すり身・かぼちゃペースト・豆腐・なたね油・食物繊維(イヌリン)・ショートニング・砂糖・みりん・食塩・しょうゆ・ジンジャーペースト・皮・小麦粉・なたね油・大豆粉・加工でん粉・豆腐用凝固剤・水
小麦粉
植物油なたね油
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・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

