

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
<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>				
白身魚フライ	40			→該当者 新油 バサ(チャー種)・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂・小麦たん白・酢酸デンプン・貝Ca・グルタミン酸Na・膨脹剤・グリセリン脂肪酸エステル・香辛料抽出物・水 植物油なたね油
油	6			
料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>				
ツイストマカロニ	8			→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 デュラム小麦のセモリナ 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 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
人参	5			
玉ねぎ	18			
ブロッコリー	10			
マヨネーズ	7	卵		
塩	0.12			
料理合計				
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>				
ロールパン	40	乳		
料理合計				
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
コーン	8			
ワカメ	0.3			
水	120			
チキンコンソメ	1.6			
料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
牛乳	100	乳		
いりこ	1			
麦茶	0.5			
料理合計				
小 計				

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;牛肉と大根のごま醤油煮</b>		
牛肉	25	
大根	40	
玉ねぎ	20	
人参	15	
水	30	
だし	0.42	
砂糖	1.5	
醤油	3	
白ごま	2	
グリーンピース	3	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃとちくわの天ぷら</b>		
南瓜	15	
ちくわ	13.3	
小麦粉	6.5	
塩	0.05	
油	6.5	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	
うす揚げ	1	
小松菜	10	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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
輸入 牛バラ 脂身付き 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・食塩・アルコール・水 ごま 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 食塩 植物油なたね油
大麦
小麦粉・食塩 丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 小松菜(九州)
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・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成29年9月7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
<b>&lt;主食&gt;豚肉うどん</b>		
うどん	120	
豚肉	20	
ちくわ	10	
えのきだけ	5	
人参	10	
青葱	3	
水	72.5	
だし昆布	0.3	
だし	2	
昆布つゆ	3	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;中華ポテト</b>		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	5	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	47	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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・食塩・pH調整剤
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
えのきだけ (A) (100g) / P
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
しょうゆ・昆布・かつお節エキス・昆布エキス・しいたけエキス・そうだ節・かつおエキス・煮干しエキス・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母エキス・みりん・アルコール・調味料 (アミノ酸等)・乳酸
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
さつまいも
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;照焼ハンバーグ</b>		
ハンバーグ ケ	1	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
はるさめ	3	
油	0.1	
コーン	5	
人参	5	
胡瓜	10	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;たまごスープ</b>		
卵	15	卵
片栗粉	0.1	
水	0.1	
大根	10	
ワカメ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

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
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
じゃがいもでん粉
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 植物油なたね油 とうもろこし
きゅうり (AS) /Kg 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 食用ごま油・食用なたね油
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
卵 じゃがいもでん粉 だいこん (2L) /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 (アミン酸等) ・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) ・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

昼食

→卵原型×は、卵無し

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>オープンオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.1	
まぐろフレーク	5	
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	5	
油	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>ごぼうサラダ		
ごぼう	10	
コーン	12	
胡瓜	8	
玉ねぎ	20	
マヨネーズ	5	卵
醤油	0.5	
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>スープ		
小松菜	15	
しめじ	5	
青葱	1.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×は、オムレツ無し  
ツナと豆腐の炒め物に変更  
(8342 豆腐45g まぐろフレーク5g  
人参5g ピーマン5g 玉ねぎ5g  
塩 チキンコンソメ)

→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

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
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
食塩 きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油 食塩
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
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
ごぼう とうもろこし きゅうり (AS) /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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦
小松菜(九州)
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
オレンジ
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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの甘辛焼</b>		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.6	
酒	0.24	
おろし生姜	0.04	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草とキャベツのごま和え</b>		
ほうれん草	8	
キャベツ	25	
人参	5	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.03	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
大根	20	
ワカメ	0.2	
青葱	1.5	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	47	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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 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
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) / Kg
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
大麦
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 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)・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

昼食

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>鶏の竜田揚げ			
	鶏肉	60		若鶏モモ 皮付
	砂糖	2.25		
	醤油	0.9		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
	生姜	0.15		しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
	片栗粉	3		じゃがいもでん粉
	油	3		植物油なたね油
	料理合計			
	<副菜>ちくわとキャベツの酢の物			
	ちくわ	5		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
	キャベツ	30		キャベツ(L8玉)/Kg
	いんげん	3		さやいんげん
	穀物酢	1.5		米・アルコール・酒粕
	砂糖	1		
	醤油	0.5		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
	料理合計			
	<主食>トウモロコシごはん			
	滋賀県産こしひかり	50		
	コーン	10		とうもろこし
	塩	0.2		食塩
	酒	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
	料理合計			
	<汁物>味噌汁			
麩	1		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤	
大根	15		だいこん(2L)/Kg	
ワカメ	0.2			
水	120			
だし	0.6		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				
<フルーツ>バームクーヘン				
バームクーヘン	12	卵・乳	→卵菓子×は、バームクーヘン無し、ミニゼリー2個に変更	
料理合計			鶏卵・砂糖・小麦粉・水あめ・食用植物油脂・でんぷん・発酵調味料・全粉乳・加糖練乳・デキストリン・たん白質濃縮ホエイパウダー(乳製品)・食塩・膨張剤・乳化剤・ソルビトール・pH調整剤・香料・カロチン	
<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		生乳	
麦茶	0.5		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	
料理合計			麦茶 浸出液	
小計				

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケのマヨネーズ焼</b>		
サケ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	
油	2	
マヨネーズ	8	卵
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;白菜と小松菜の磯和え</b>		
白菜	25	
小松菜	10	
人参	8	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
あおさのり	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	
しめじ	5	
青葱	2.5	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(梨)</b>		
梨	31.25	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
ケチャップに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
食塩
小麦粉
植物油なたね油
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
白菜(L6玉) / Kg
小松菜(九州)
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
あおさ
大麦
小麦粉・食塩
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%)
梨(AL) / 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・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食



原材料資料

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	乳	
油	6		
	料理合計		
<副菜>おなかサラダ			
ブロッコリー	25		
人参	5		
コーン	10		
醤油	1.5		
穀物酢	1.2		
砂糖	0.5		
みりん	0.3		
かつお節	0.5		
	料理合計		
<主食>ロールパン			
ロールパン	40	乳	
	料理合計		
<汁物>わかめスープ			
ワカメ	0.3		
大根	10		
水	120		
鶏がらスープ	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		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小 計		

原材料/添加物
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
植物油なたね油
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
かつお・ふし
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
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
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

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;炒り豆腐</b>		
豆腐	50	
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
ピーマン	5	
干しいたけ	1	
生姜	0.1	
油	3	
卵	18	卵
油	1.5	
水	3	
だし	0.07	
醤油	3.8	
砂糖	1.5	
みりん	1.5	
酒	1.5	
ごま油	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
フライドポテト	35	
油	1.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
コーン	8	
白菜	15	
青葱	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型×は、卵無し コーン10g追加

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

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 豚肉
ピーマン(AM) /Kg 原木干しいたけ しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 植物油なたね油 卵 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・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 食用ごま油・食用なたね油
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸Na 植物油なたね油 食塩
大麦
とうもろこし 白菜(L6玉) /Kg
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)・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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
おろしにんにく	0.5	
生姜	0.5	
牛肉	20	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;しらすと大根のサラダ</b>		
しらす干し	1.5	
大根	30	
ほうれん草	10	
青じそドレッシング	5	
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;りんごかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
りんごジュース	15	
砂糖	5	
滋賀県産こしひかり	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 輸入 牛バラ 脂身付き
じゃがいも(皮むき) / k g 植物油なたね油
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
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
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
いわし類の稚魚・食塩 だいこん(2L) / K g
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
寒天
りんご
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

昼食