

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;麻婆丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	
生姜	0.08	
合ミンチ	15	
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.5	
油	1.2	
砂糖	1.2	
醤油	1.2	
合わせ麦みそ	2	
酒	1	
水	50	
鶏がらスープ	0.85	
片栗粉	1.5	
水	1.5	
グリーンピース	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしのナムル</b>		
ほうれん草	15	
もやし	20	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
キャベツ	15	
コーン	8	
ワカメ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(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		

→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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 鶏肉・豚肉
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%)・酒精(4.2%) 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
グリーンピース
緑豆 人参(2L)/Kg ごま 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
食用ごま油・食用なたね油 食塩
キャベツ(L8玉)/Kg とうもろこし
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
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
<b>&lt;主菜&gt;サンマの蒲焼風</b>		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	
砂糖	1	
みりん	1	
生姜	0.01	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜と白菜のごま和え</b>		
小松菜	10	
白菜	30	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;あずきおこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
小豆	5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.91	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
そうめん	5	
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;お月見ゼリー</b>		
お月見ゼリー	50	
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
さんま
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
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・酸化防止剤・PH調整剤
じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
白菜（L6玉）/Kg
ごま
ごま
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
精白米
あずき
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
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%)
【上層：清見みかんゼリー】・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・清見みかん果汁・ぶどう糖・デキストリン・水・乳酸カルシウム・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・クエン酸鉄Na・【中：満月モチーフ】・うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）・水あめ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・植物油（米油）・砂糖・寒天・水・乳化剤・ゲル化剤（キサンタンガム）・カロチノイド色素・【下層：ぶどうゼリー】・コンコード・ナイアガラ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水溶性食物繊維・砂糖・水・乳酸カルシウム・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・クエン酸鉄Na
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10月12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
＜主菜＞焼き栗コロッケ				
	焼き栗コロッケ	60		じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・食物繊維・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤
	油	9		植物油なたね油
		料理合計		
＜副菜＞しらすとブロッコリーのサラダ				
	しらす干し	2		いわし類の稚魚・食塩
	ブロッコリー	10		
	キャベツ	20		キャベツ (L 8玉) /Kg
	人参	5		
	油	0.8		植物油なたね油
	砂糖	1		
	醤油	1.5		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
	穀物酢	1		米・アルコール・酒粕
		料理合計		
＜主食＞ロールパン				
	ロールパン	40	乳	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＞ワカメスープ				
	大根	20		だいこん(2L) /Kg
	わかめ	0.4		湯通し塩蔵わかめ
	水	120		
	チキンコンソメ	1.6		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		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		

→該当者 新油

→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
<b>&lt;主菜&gt;鶏のレモン醤油がらめ</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	1.5	
片栗粉	1.5	
油	1	
砂糖	2.5	
穀物酢	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1.8	
水	10	
レモン果汁	0.7	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布イリチー</b>		
きざみ昆布	1	
切干大根	2	
うす揚げ	2	
干しいたけ	0.5	
人参	8	
油	1	
砂糖	2	
醤油	2.5	
みりん	1	
水	25	
だし	0.35	
いんげん	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>		
白菜	20	
麩	2	
ワカメ	0.2	
水	120	
出し	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	26.8	
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
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
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
レモン・醸造酢・香料
北海道産昆布
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
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
さやいんげん
大麦
白菜(L6玉)/Kg
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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%)
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	原材料/添加物	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サケの塩焼</b>				
	サケ	40		秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤	
	塩	0.1		食塩	
	油	0.5		植物油なたね油	
	料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしの菜種和え</b>				
	ほうれん草	10		緑豆	
	もやし	25		殻付き卵	
	卵	12	卵	食用ごま油・食用なたね油	
	ごま油	1	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	
	醤油	1.2		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	みりん	0.4			
	水	6			
	だし	0.08		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				
	<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		大麦	
	料理合計				
	<b>&lt;汁物&gt;具沢山味噌汁</b>				
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		
大根	15		だいこん(2L) /Kg		
人参	5		こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤		
こんにゃく	5		おくら		
オクラ	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		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				
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	乳	生乳		
いりこ	1		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					

→卵原型×は、卵なし

→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	原材料/添加物
＜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	45			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）
玉ねぎ	30			
人参	20			
コーン	8			
グリーンピース	3			
油	0.5			とうもろこし グリーンピース 植物油なたね油
チキンコンソメ	0.3			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	3.5			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
醤油	2			脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
みりん	3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
水	110			
トマト	25			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＞マカロニサラダ				
ツイストマカロニ	8			デュラム小麦のセモリナ
キャベツ	15			キャベツ（L8玉）/Kg
ほうれん草	8			
マヨネーズ	8	卵	→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	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	乳		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		
＜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			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		

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	
<b>&lt;主菜&gt;スペイン風オムレツ</b>					
卵		45	卵	卵 生乳100% ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース 食塩 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 じゃがいも(皮むき) / kg 植物油なたね油 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	
牛乳		12	乳		
粉チーズ		1.5	乳		
塩		0.1			
ハム		5	卵		
じゃが芋		15			
玉ねぎ		15			
油		4.5			
チキンコンソメ		0.1			
ケチャップ		5			
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>					
ひじき		2		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 きゅうり(AS) / Kg 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	
人参		10			
水		10			
だし		0.14			
砂糖		0.6			
醤油		1			
みりん		0.6			
胡瓜		8			
マヨネーズ		5	卵		
		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		大麦	
押麦		2			
		料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>					
白菜		15		白菜(L6玉) / Kg えのきだけ(A)(100g) / P 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	
えのきだけ		5			
ワカメ		0.2			
水		120			
チキンコンソメ		2.4			
		料理合計			
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>					
バナナ		46.5			バナナ / 本
		料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳		100	乳	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	
いりこ		1			
麦茶		0.5			
		料理合計			
		小計			

→卵原型・卵つなぎ・乳料理・乳製品×は、オムレツ無し、ウインナー(卵・乳不使用)とポテト炒めに変更  
(1971 ウインナー12g・じゃが芋40g 玉葱35g チキンコンソメ)

→マヨネーズ×はマヨネーズ・胡瓜なし(ひじきの煮付に変更)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

平成29年10月26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;きつねうどん</b>		
うどん	120	
味付け揚げ	30	
ワカメ	0.4	
青葱	1	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
昆布つゆ	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚げ</b>		
ちくわ	25	
小麦粉	3.5	
あおさのり	0.05	
塩	0.01	
油	3.5	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	26.8	
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 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
葉ねぎ
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
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
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 食塩 植物油なたね油
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	原材料/添加物
昼食	<主菜>ハムカツ			
	ハムカツ	60		
	油	9		
		料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ			
	じゃが芋	25		
	塩	0.1		
	玉ねぎ	15		
	胡瓜	5		
	人参	8		
	マヨネーズ	8	卵	
		料理合計		
	<主食>ロールパン			
	ロールパン	40	乳	
		料理合計		
	<汁物>スープ			
	コーン	5		
	小松菜	20		
	水	120		
	チキンコンソメ	2.4		
		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			

→該当者 新油

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
(塩のみで味付け)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
チョップドハム・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・水 植物油なたね油
ばれいしょ 食塩
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
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 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
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

平成29年10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
<b>&lt;主食&gt;ポークカレー</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
おろしにんにく	0.5	
生姜	0.5	
豚肉	15	
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;春雨サラダ</b>		
はるさめ	5	
油	0.1	
ブロッコリー	10	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	15	
砂糖	5	
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 豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg 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
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 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
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