

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＞かぼちゃひき肉フライ			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 植物油なたね油	
	かぼちゃひき肉フライ	60			
	油	9			
		料理合計			
	→該当者 新油				
	＜副菜＞ミックスサラダ				
	キャベツ	25			キャベツ (L8玉) /Kg
	ほうれん草	8			
	人参	5			
	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＞たまごスープ					
卵	12	卵	→卵原型×は、卵なし		
白菜	15		殻付き卵		
青葱	2		白菜 (L6玉) /Kg		
水	120		青葱		
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				
＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)					
バナナ	47		バナナ/本		
	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		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	原材料/添加物
＜主菜＞ハンバーグトマトソース				
ハンバーグ	ケ	1		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)
油		1		植物油なたね油
玉ねぎ		10		
トマト		15		トマト・トマトピューレ・クエン酸
ケチャップ		12		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＞春雨サラダ				
はるさめ		3		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
人参		5		
胡瓜		7		きゅうり(AS)/Kg
コーン		5		とうもろこし
青じそドレッシング		5		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	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＞スープ				
大根		20		だいこん(2L)/Kg
小松菜		15		小松菜(九州)
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				

→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	
昼食	＜主菜＞サケの塩焼				
	サケ	40		秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤	
	油	0.3		植物油なたね油	
	料理合計				
	＜副菜＞白菜とほうれん草の梅風味和え				
	白菜	30		白菜(L6玉) / Kg	
	ほうれん草	8			
	人参	8			
	しそ練り梅	0.2		梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
	醤油	1.2		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	0.4		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	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				
	＜主食＞さつま芋ごはん				
	滋賀県産こしひかり	55			
	さつま芋	15		さつま芋 / Kg	
	塩	0.2		食塩	
	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		
ワカメ	0.2				
豆腐	20		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		
水	120				
だし	1.67		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＞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	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					

→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>ウインナーとほうれん草のキッシュ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.13	
ウインナー	5	
ほうれん草	7	
ポテト	10	
油	4	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.3	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>キャベツのフレンチサラダ		
キャベツ	25	
コーン	8	
人参	8	
玉ねぎ	10	
フレンチドレッシング	6	
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		
<主菜>スープ		
大根	25	
しめじ	5	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	
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、卵・豆乳・ケチャップ無し  
他の具多目でジャーマンポテト  
(7384ポテト50g ウインナー10g  
ほうれん草7g チキンコンソメ 塩)

→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
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
ばれいしょ
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
キャベツ(L8玉)/Kg
とうもろこし
人参(2L)/Kg
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
大麦
だいこん(2L)/Kg
青葱
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

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;鶏肉とさつま芋のシチュー</b>				
鶏肉		20		鶏肉・もも・むね
玉ねぎ		25		さつま芋/Kg
さつま芋		35		植物油なたね油
しめじ		5		
油		1.2		
水		120		
クリームシチューの素		12	乳	小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC
牛乳		8	乳	生乳100%
グリーンピース		2.4		グリーンピース
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>				
胡瓜		8		きゅうり(AS)/Kg
人参		10		だいこん(2L)/Kg
大根		20		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		1.5		米・アルコール・酒粕
穀物酢		1.2		
砂糖		0.5		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
みりん		0.3		かつお・ふし
かつお節		1		
		料理合計		
<b>&lt;主食&gt;コーンのピラフ</b>				
滋賀県産こしひかり		65		
水		91		
チキンコンソメ		1.2		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		0.5		食塩
玉ねぎ		10		
コーン		15		とうもろこし
油		1		植物油なたね油
チキンコンソメ		0.1		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		
<b>&lt;フルーツ&gt;カップケーキ</b>				
カップケーキ		30	卵・乳	殺菌液卵・上白糖・小麦粉薄力粉・マリーパート・小麦粉強力粉・メロディアップ・ベーキングパウダー・水
		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		

→乳料理×はシチューなし  
ポトフに変更(チキンコンソメ追加)

→卵菓子×乳製品×は、  
カップケーキ無し、ミニゼリー2個に  
変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

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
＜主菜＞ミンチカツ				
→該当者 新油				
メンチカツ		60	卵・乳	鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・豚脂・砂糖・中濃ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白・デキストリン・粉末卵白・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）・水
油		9		植物油なたね油
		料理合計		
＜副菜＞切干大根サラダ				
切干大根		3		だいこん
人参		5		
ピーマン		7		ピーマン（AM）/Kg
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		1.2		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	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＞わかめスープ				
ワカメ		0.4		
玉ねぎ		20		
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		

→卵を含む食品×は、メンチカツ無し  
照焼チキンに変更  
(1907 鶏肉60g 醤油 砂糖 みりん)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

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;マーマレードチキン</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
オレンジマーマレード		
醤油	3	
みりん	3	
生姜	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしと小松菜のごま和え</b>		
もやし	20	
小松菜	15	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
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>		
ワカメ	0.2	
玉ねぎ	20	
麩	1	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (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
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム
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
緑豆
小松菜(九州)
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
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%)
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＞白身魚フライ				→該当者 新油
	白身魚フライ		40		
	油		6		
			料理合計		
	＜副菜＞ポテトサラダ				→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩のみで味付け)
	じゃが芋		35		
	塩		0.1		
	人参		8		
	玉ねぎ		15		
	マヨネーズ		7	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					
白菜		20			
ブロッコリー		15			
水		120			
チキンコンソメ		1.6			
		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		
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	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;しらすとブロッコリーのサラダ</b>		
しらす干し	2	
ブロッコリー	20	
キャベツ	25	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	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
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
キャベツ(L8玉) / K g
植物油なたね油
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
寒天
ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・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

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;豚骨ラーメン</b>		
ラーメン	120	
豚肉	8	
キャベツ	20	
玉ねぎ	20	
人参	10	
青葱	2	
油	1.5	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.1	
豚骨ラーメンスープ	18	ごま
水	180	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とわかめの中華和え</b>		
胡瓜	8	
大根	30	
ワカメ	0.2	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	ごま
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;揚げポテト</b>		
さつまいも	30	
油	3.5	
塩	0.1	
	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・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
キャベツ (L 8玉) /Kg
青葱
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
食塩
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
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (2L) /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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
食用ごま油・食用なたね油
さつまいも
植物油なたね油
食塩
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