

平成30年3月1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
<主食>桃色ひなちらし		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	5	
砂糖	8	
塩	2	
トマトジュース	3	
しらす干し	2	
高野豆腐	2	
干しいたけ	0.5	
水	10	
だし	0.14	
砂糖	0.3	
醤油	0.7	
みりん	0.8	
コーン	5	
いんげん	4	
水	5	
だし	0.07	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚		
ちくわ	20	
小麦粉	2	
あおさのり	0.05	
塩	0.01	
油	2	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草のゆかり和え		
白菜	30	
ほうれん草	8	
人参	5	
ゆかり	0.5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<汁物>にゅうめん		
花麩	2	
そうめん	8	
ワカメ	0.2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>ひな祭りゼリー		
さくらゼリー	30	
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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
海水
トマト・食塩
いわし類の稚魚・食塩
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
原木乾しいたけ
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
とうもろこし
さやいんげん
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
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
海水
植物油なたね油
白菜(L6玉) / Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
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
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
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%)
チェリー果汁・砂糖・砂糖・ぶどう糖液糖・水あめ・ぶどう糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・ビタミンC・酸味料・クチナシ色素・紅麴色素・クエン酸鉄Na・水あめ・砂糖・ぶどう糖・レモン果汁・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・ビタミンC・香料・酸味料・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30年3月2日(金)

阪急幼稚園

2254B

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>カレーライス		
	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	
	小計		

原材料資料

原材料/添加物
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

平成30年3月5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
<主菜>星のコロッケ		
星のミートコロッケ	50	
油	7.5	
	料理合計	
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	7	
きゅうり	5	
人参	8	
青じそドレッシング	4	
	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	
ワカメ	0.3	
白菜	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	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
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉（大豆含む）・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・食塩・香辛料・水
植物油なたね油
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類 きゅうり（AS）/Kg
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
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
白菜（L6玉）/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

平成30年3月6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
<主食>チャンポン		
ラーメン	100	
豚肉	10	
玉ねぎ	20	
人参	8	
もやし	15	
キャベツ	15	
青葱	2.5	
油	2	
塩	0.1	
鶏がらスープ	0.1	
豚骨ラーメンスープ	20	
水	180	
	料理合計	
<副菜>彩り豆腐シューマイ		
豆腐しゅうまい(ほうれん草)	15	
豆腐しゅうまい(人参)	15	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	47	
	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	

→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
緑豆
キャベツ(L8玉) / Kg
青葱
植物油なたね油
海水
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
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・豆腐・たまねぎ・にんじんペースト・なたね油・食物繊維(イヌリン)・ショートニング・砂糖・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・着色料(パプリカ色素)・水
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
<主食>ケチャップライス		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
玉ねぎ	15	
ピーマン	5	
油	1.5	
ケチャップ	7	
チキンコンソメ	1.2	
塩	0.5	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	0.1	
塩	0.1	
	料理合計	
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	
醤油	1.99	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
片栗粉	6	
油	3	
	料理合計	
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
きゅうり	8	
コーン	8	
マヨネーズ	7	卵
	料理合計	
<汁物>スープ		
小松菜	10	
青葱	2.5	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
	料理合計	
<デザート>マドレーヌ		
マドレーヌ	25	卵・乳
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
(塩のみで味付け)

→卵菓子×乳製品×ナッツ類×は
マドレーヌ無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
ピーマン (AM) /Kg
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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
海水
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
海水
若鶏モモ 皮付
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
ばれいしょ
海水
きゅうり (AS) /Kg
とうもろこし
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
小松菜(九州)
青葱
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
砂糖 (24.67)・全卵 (24.23)・小麦粉 (19.74)・マーガリン (12.81)・植物油脂 (7.18)・水あめ (5.38)・乳等を主要原料とする食品 (2.68)・アーモンドプードル (2.25)・乳化剤 (0.61)・ベーキングパウダー (0.25)・香料 (0.05)・酸化防止剤(ビタミンE)・調整水 (0.15)
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