

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	
にんにく	0.5	
しょうが	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;春雨サラダ</b>		
はるさめ	5	
油	0.1	
コーン	10	
きゅうり	8	
青じそドレッシング	4	
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	
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・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
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・レモンガラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
輸入 牛バラ 脂身付き
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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず)
海藻(紅藻類)
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

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＞牛肉コロッケ					
コロッケ		60	乳	→乳パン×はコロッケ無し、鶏の照焼に変更 (I907鶏肉60g 醤油・みりん・酒)	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・クレーミングパウダー・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					
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
コーン		10			とうもろこし
人参		5			
マヨネーズ		7	卵		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
塩		0.1			海水
ドライパセリ		0.1			パセリ
		料理合計			
＜主食＞ロールパン					
ロールパン		40	乳	→乳パン×麦ロール提供	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			
玉ねぎ		15			
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	→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			

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;サバの煮付け</b>				
	サバ	40		たいせいようさば	
	砂糖	1.4			
	醤油	2.4		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	酒	0.5		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	
	水	15			
	だし	0.21		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	
	生姜	0.1		しょうが・酸化防止剤・PH調整剤	
	料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草の梅風味和え</b>				
	白菜	35		白菜 (L 6玉) / Kg	
	ほうれん草	10			
	しそねり梅	0.2		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)	
	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	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;筍ごはん</b>					
滋賀県産こしひかり	55				
うす揚げ	2		丸大豆・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤		
筍	5		たけのこ・pH調整剤		
人参	5				
醤油	1.71		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水		
醤油	1.7		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	1.7		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類		
酒	0.6		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		
水	77				
だし	1.07		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;汁物&gt;すまし汁</b>					
そうめん	5		小麦粉・食塩		
花麩	2		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		
ワカメ	0.3				
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		
醤油	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		
塩	0.5		海水		
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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;麻婆丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	
しょうが	0.08	
にんにく	0.08	
豚ミンチ	10	
大豆ミンチ	5	
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.5	
油	1.2	
砂糖	1.6	
醤油	2.4	
合わせ麦みそ	2.8	
酒	1.2	
水	72	
鶏がらスープ	1.5	
片栗粉	1.6	
水	1.6	
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	10	
もやし	20	
人参	10	
白ごま	0.5	
にんにく	0.01	
醤油	1.8	
醤油	0.35	
砂糖	0.6	
調合ごま油	0.7	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;たまごスープ</b>		
卵	15	卵
青葱	2	
大根	10	
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		

昼食

→卵原型×は、卵無し

→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・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
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
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
豚肉
脱脂大豆・植物油脂
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%)
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
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
緑豆
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
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
海水
卵
青葱
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	原材料/添加物
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>				
ハンバーグ	ケ	1	ケ	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
ケチャップ		4		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
ウスターソース		0.2		トマト・たまねぎ・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・カンゾウ抽出物・香辛料抽出物
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>				
じゃが芋		30		→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し (塩のみで味付け)
塩		0.2		ばれいしょ
きゅうり		8		海水
コーン		15		きゅうり(AS) / Kg
マヨネーズ		8	卵	とうもろこし
		料理合計		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
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>				
ロールパン		40	乳	→乳パン×麦ロール提供
		料理合計		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
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
玉ねぎ		15		
ワカメ		0.2		
人参		7		
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		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
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;主食&gt;醤油ラーメン</b>		
ラーメン	100	
豚肉	8	
さつまいも揚げ	7	
玉ねぎ	10	
人参	5	
もやし	15	
キャベツ	20	
青葱	2	
油	2	
塩	0.1	
鶏がらスープ	0.4	
醤油ラーメンスープ	20	
水	180	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;中華ポテト</b>		
さつまいも	36	
油	2	
砂糖	4	
水	3	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.6	
	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	

→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
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・植物性たん白・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(菜種油)
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
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし(いわし煮干・さば節・かつお節)・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水
02007 さつまいも塊根・蒸し
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	原材料/添加物
<b>&lt;主菜&gt;フライドチキン</b>				
鶏肉		60		若鶏モモ 皮付
鶏がらスープ		0.8		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				
<b>&lt;副菜&gt;チーズサラダ</b>				
チーズ		3	乳	ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり		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	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
料理合計				
<b>&lt;主食&gt;ツナピラフ</b>				
滋賀県産こしひかり		55		
水		77		
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		0.3		海水
まぐろフレーク		5		きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
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		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		海水
料理合計				
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
小松菜		15		小松菜(九州)
もやし		15		緑豆
コーン		8		とうもろこし
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				
<b>&lt;デザート&gt;フィナンシェ</b>				
フィナンシェ		8	卵・乳	卵白・マーガリン・グラニュー凍・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料（カロテン）
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				

昼食

→マヨネーズ×乳製品×は  
チーズ・マヨネーズなし  
コーン5g・青じそドレッシング追加

→卵菓子×乳菓子×ナッツ類×は  
フィナンシェ無し、  
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>		
白身魚フライ	40	
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
マロニー	6	
油	0.1	
きゅうり	5	
人参	5	
コーン	8	
青じそドレッシング	4	
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>		
玉ねぎ	20	
ワカメ	0.2	
白菜	15	
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		

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
植物油なたね油
きゅうり(AS) / Kg
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
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
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

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;オープンオムレツ</b>					
卵	45	卵	→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40g まぐろフレーク15g 玉ねぎ15g 人参5g ピーマン5g チキンコンソメ)	卵	
豆乳	12.5			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	
塩	0.1			海水	
まぐろフレーク	5			きはだまぐろ・食塩・野菜エキス	
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			海水	
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	
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他		
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのサラダ</b>					
ブロッコリー	10				
キャベツ	25		キャベツ (L8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		海水		
オリーブ油	0.4		オリーブ油		
	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;味噌汁</b>					
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・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg		
麩	1		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア		
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				
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>					
オレンジ	27		オレンジ		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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
<b>&lt;主食&gt;あんかけうどん</b>		
うどん	120	
牛肉	10	
ちくわ	8	
人参	10	
しめじ	5	
青葱	2	
水	150	
昆布つゆ	3.5	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.1	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;インゲンと白菜のごま和え</b>		
いんげん	5	
黄パプリカ	3	
白菜	35	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.6	
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		

→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 牛パウ 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
青葱
しょうゆ昆布かつお節I弌昆布I弌しいたけI弌
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
海水
じゃがいもでん粉
さやいんげん
白菜 (L6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
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	原材料/添加物
<b>&lt;主菜&gt;ミンチカツ</b>				
メンチカツ	60	卵・乳	→卵を含む食品×乳つなぎ・乳パン×は、メンチカツ無し、豚の甘辛炒めに変更 (V473豚肉50g 醤油・砂糖・酒)	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		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーとわかめのサラダ</b>				
ブロッコリー	15			
人参	8			
ワカメ	0.4			
キャベツ	15			キャベツ (L8玉) /Kg
穀物酢	1.1			米・アルコール・酒粕
砂糖	1.1			
塩	0.3			海水
オリーブ油	0.4			オリーブ油
		料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>				
ロールパン	40	乳	→乳パン×麦ロール提供	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		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
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			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		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
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	
昼食	<b>&lt;主食&gt;サケ三色丼</b>				
	滋賀県産こしひかり	65			
	鮭フレーク	12		鮭・植物油・食塩・しょうゆ・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・リン酸塩(Na)・着色料・紅こうじ・クチナシ・原材料の一部に小麦・ゼラチンを含む※鮭：北海道・東北6県	
	醤油	1		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	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	
	コーン	15		とうもろこし	
	砂糖	1			
	塩	0.05		海水	
	油	0.5		植物油なたね油	
	いんげん	8		さやいんげん	
	醤油	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	
	みりん	0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	水	10			
	だし	0.14		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;副菜&gt;おかかサラダ</b>				
	ブロッコリー	8			
	キャベツ	20		キャベツ(L8玉) / Kg	
	コーン	6.4		とうもろこし	
	穀物酢	0.88		米・アルコール・酒粕	
	砂糖	0.88			
	塩	0.24		海水	
	オリーブ油	0.32		オリーブ油	
	かつお節	0.5		かつお・ふし	
		料理合計			
	<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>				
	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・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg		
もやし	15		緑豆		
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				
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>					
バナナ	40		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		
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
<b>&lt;主菜&gt;豆腐チャンプルー</b>		
豚肉	10	
豆腐	50	
玉ねぎ	30	
もやし	15	
干しいたけ	0.5	
しょうが	0.1	
油	3	
醤油	3	
砂糖	2	
鶏がらスープ	0.6	
酒	1	
塩	0.1	
卵	12	卵
油	1	
調合ごま油	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ミックスサラダ</b>		
きゅうり	10	
大根	15	
ちくわ	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	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>		
白菜	20	
しめじ	5	
ワカメ	0.2	
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 (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

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム (にがり) ・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
緑豆
原木乾しいたけ
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
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
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
海水
卵
植物油なたね油
食用なたね油・食用ごま油
きゅうり (AS) /Kg
だいこん (2L) /Kg
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
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
米・アルコール・酒粕
大麦
白菜 (L6玉) /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%)
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