

平成30年7月2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
昼食	<主菜>白身魚フライ		
	白身魚フライ	40	小麦
	油	4	
		料理合計	
	<副菜>マロニーサラダ		
	マロニー	5	
	油	0.1	
	人参	7	
	きゅうり	7	
	青じそドレッシング	3.5	小麦
		料理合計	
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	40	小麦・乳
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	コーン	5	
	大根	10	
	玉ねぎ	15	
水	120		
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉	
	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		

→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
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
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
生乳
かたくちいわし・食塩
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
<主食>七夕ちらし		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
人参	10	
干しいたけ	2	
水	25	
だし	0.35	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦
醤油	1.2	小麦
みりん	3	
コーン	5	
オクラ	5	
水	10	
だし	0.14	
料理合計		
<主菜>星のミートコロック		
星のミートコロック	50	小麦・鶏肉
油	7.5	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	30	
ほうれん草	5	
醤油	1	小麦
砂糖	0.3	
水	6	
出し	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>にゅうめん		
そうめん	7	小麦
ワカメ	0.2	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	小麦
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>スイカゼリー		
スイカゼリー	45	
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
米・アルコール・酒粕
食塩
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・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・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
とうもろこし
オクラ（大）（AL）（90g）/P
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
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・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
キャベツ（L8玉）/Kg
ほうれん草
脱脂加工大豆・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
かつお・ふし
小麦粉・食塩
青葱
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・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
食塩
水あめ・ぶどう糖液糖・粉あめ・食物繊維（イヌリン）・砂糖・すいか濃縮果汁・でん粉・ゲル化剤（増粘多糖類）・ペクチン・V・C・pH調整剤・香料・クエン酸鉄Na・クエン酸・ベニコウジ色素・カロチン色素・水
生乳100%
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7月10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> そぼろ醤油ラーメン		
ラーメン	130	小麦
豚ミンチ	5	
大豆ミンチ	3	
玉ねぎ	25	
赤パプリカ	5	
青葱	3	
もやし	30	
油	2	
醤油	1	小麦
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.01	
醤油ラーメンスープ	20	小麦・鶏肉
水	180	
料理合計		
<副菜> ちくわの天ぷら		
ちくわ	27	
小麦粉	4	小麦
塩	0.07	
油	4	
料理合計		
<フルーツ> フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
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
脱脂大豆・植物油脂
パプリカ(赤)(L) / Kg
青葱
緑豆
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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)・pH調整剤
食塩
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
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
小麦粉
食塩
植物油なたね油
バナナ/本
生乳100%
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30年7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
＜主菜＞ハンバーグ野菜トマトソース		
ハンバーグ ケ	1	鶏肉
油	1	
茄子	5	
ピーマン	5	
トマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
＜副菜＞マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	小麦
きゅうり	4	
人参	5	
コーン	5	
マヨネーズ	8	卵
塩	0.1	
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		
大根	20	
小松菜	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・鶏肉
料理合計		
＜デザート＞ミニマフィン		
ミニマフィン 30g	1	小麦・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	
料理合計		
小 計		

→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

→卵菓子×乳菓子×は、マフィン無し、
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
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
なす (AM) /Kg
ピーマン (AM) /Kg
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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
デュラム小麦のセモリナ
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
食塩
大麦
だいこん (2L) /Kg
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 (アミン酸等) ・カラメル色素・香料
小麦粉・砂糖・植物油脂・牛乳・水あめ・食塩・ベーキングパウダー・安定剤 (増粘多糖類) ・香料・乳化剤
生乳100%
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