

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞ポークカレー		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豚肉	15	
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	20	
	油	2	
	水	120	
	にんにく	0.5	
	しょうが	0.5	
	ケチャップ	1	
	ウスターソース	1	
	カレーフレーク	20	
		料理合計	
	＜副菜＞切干大根サラダ		
	切干大根	2.5	
	ちくわ	12	
	きゅうり	10	
	コーン	6	
	醤油	1.5	
	穀物酢	1.2	
	砂糖	0.5	
	みりん	0.3	
	調合ごま油	0.1	
		料理合計	
	＜デザート＞りんごかん		
	寒天	0.4	
	水	45	
	りんごジュース	15	
	砂糖	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
精白米
豚肉
じゃがいも（皮むぎ）／kg
植物油なたね油
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-アルコルビン酸ナトリウム・リッウェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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
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
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
だいこん
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
きゅうり（AS）／Kg
どうもろこし
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
米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用なたね油・食用ごま油
海藻（紅藻類）
りんご
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月6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
昼食	＜主菜＞サバの甘辛焼		
	サバ	40	
	砂糖	1.2	
	醤油	3	
	酒	1.2	
	しょうが	0.2	
	水	3	
	油	0.5	
	料理合計		
	＜副菜＞ブロッコリーのごま和え		
	ブロッコリー	25	
	人参	8	
	しめじ	5	
	白ごま	0.5	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	6	
	だし	0.08	
	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＞味噌汁		
	麩	1.5	
	豆腐	20	
	ほうれん草	10	
	水	120	
	だし	0.6	
	合わせ麦みそ	7	
	料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）		
	オレンジ	27	
	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
たいせいようさば
脱脂加工大豆・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・たんばく加水分解物・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・リッウェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
ごま
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
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・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
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
ほうれんそう
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%)・酒糟(4.2%)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月10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＞ハンバーグデミグラスソース		
	ハンバーグ ケ	1 ケ	
	油	1	
	玉ねぎ	10	
	赤ワイン風調味料	0.9	
	みりん	0.9	
	トマトピューレ	1.5	
	デミグラスソース	2	乳
	ケチャップ	1	
	水	10	
	料理合計		
	＜副菜＞マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	8	
	人参	7	
	コーン	10	
	ドライパセリ	0.1	
	マヨネーズ	8	卵
	塩	0.1	
	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		
	小松菜	10	
	キャベツ	10	
	ワカメ	0.2	
	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		

→乳調味料×は、デミグラスソース無し
ケチャップのみ→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

→乳パン×は、麦ロールに変更

→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 C a・着色料・焼成C a・ピロリン酸鉄 (0.005)
植物油なたね油
赤ワイン（加塩）・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
デキストリン・小麦粉・砂糖・果糖・オニオンエキス調味料・ローストオニオンパウダー・粉末しょうゆ・ポークエキス・食用油脂・ク リーミングパウダー・トマトパウダー・たん白加水分解物・酵母エキス・野菜エキス調味料・酵母エキス調味料・バターソーテ・オニ オンパウダー・食用風味油・ミルポアパウダー・ビーフエキス調味料・香辛料・食塩・粉末醸造酢・調味料（アミノ酸等）・増粘剤 （加工デンプン）・カラメル色素
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
とうもろこし
パセリ
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
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N a（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
小松菜(九州)
キャベツ (L 8玉) / K g
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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・食塩
麦茶 浸出液

2254B

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜（L 6玉）／Kg
青葱
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・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・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・昆布・昆布エキス・かつ節エキス・しいたけエキス・酵母エキス・昆布魚介エキス・たんぱく加水分解物・煮干エキス・そうだ節（粗碎）・みりん・調味料（アミノ酸等）
かぼちゃ
小麦粉
食塩
植物油なたね油
バナナ／本
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

→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＞牛肉と大根のごま醤油煮			輸入 牛バラ 脂身付き 牛肉もも 脂身付き だいこん(2L)／Kg	
	牛肉	15			
	牛肉	5			
	大根	40			
	玉ねぎ	25			
	人参	15			
	水	30			
	だし	0.42		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	
	砂糖	1			
	醤油	2		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	白ごま	2		ごま	
	グリーンピース	3		グリーンピース	
	料理合計				
	＜副菜＞野菜の菜種和え				
	ブロッコリー	10			
	キャベツ	20		キャベツ(L8玉)／Kg	
	卵	10	卵	卵	
	ごま油	1		食用ごま油・食用なたね油	
	醤油	1		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	みりん	0.3		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＞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＞味噌汁				
	もやし	20		緑豆	
	うす揚げ	2		丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤	
	青葱	2.5		青葱	
	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	
	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				
	＜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・食塩	
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液	
	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＞鶏の竜田揚げ			若鶏モモ 皮付	
	鶏肉	60		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	砂糖	2. 25		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・たんばく加水分解物・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	
	醤油	0. 9		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－アルコルビン酸ナトリウム・リッウェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物	
	酒	0. 6		じゃがいもでん粉	
	しょうが	0. 15		植物油なたね油	
	片栗粉	6			
	油	3			
		料理合計			
	＜副菜＞キャベツの酢の物			キャベツ（L 8玉）／Kg	
	キャベツ	30		湯通し塩蔵ワカメ(韓国)	
	人参	5		米・アルコール・酒粕	
	ワカメ	0. 4		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	
	穀物酢	1. 5			
	砂糖	1			
	醤油	0. 5		スイートコーン・食塩	
		料理合計		食塩	
	＜主食＞トウモロコシごはん			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・たんばく加水分解物・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	
	滋賀県産こしひかり	50			
	コーン	8		丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤	
	塩	0. 2		ほうれんそう	
	酒	5		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		大麦(38.5%)・大豆（30.8%）・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
	＜汁物＞味噌汁				
	うす揚げ	2. 5		生乳	
	ほうれん草	15		かたくちいわし・食塩	
	水	120		麦茶 浸出液	
	だし	0. 6			
	合わせ麦みそ	7			
		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		

平成30年9月20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
昼食	＜主食＞焼そば		
	焼そばめん	80	
	油	2.4	
	豚肉	10	
	酒	1.6	
	片栗粉	0.8	
	油	0.4	
	キャベツ	30	
	玉ねぎ	15	
	人参	10	
	ピーマン	8	
	もやし	20	
	油	2	
	中濃ソース	12	
	醤油	3.6	
	料理合計		
	＜副菜＞ころころお豆のサラダ		
	水煮大豆	25	
	ちくわ	7	
	きゅうり	7	
	青じそドレッシング	7	
	料理合計		
	＜汁物＞わかめスープ		
	大根	15	
	ワカメ	0.4	
	水	120	
	鶏がらスープ	2	
	料理合計		
	ベアクリームワッフル		
	ベアクリームワッフル	24	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		

→卵菓子×乳製品・乳菓子×は
ワッフル無し、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
小麦粉・植物油・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
植物油なたね油
豚肉
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・たんばく加水分解物・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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
キャベツ（L8玉）／Kg
ピーマン（AM）／Kg
緑豆
植物油なたね油
野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤（タマリンド）・カラメル色素・甘味料（甘草）・調味料（アミノ酸）
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・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
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
だいこん（2L）／Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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
（加糖の部）鶏卵（22.9）・小麦粉（13.02）・砂糖（10.1）・還元水あめ（8.23）・パーム油（1.22）・大豆油（0.12）・菜種油（0.09）・卵白（2.22）・でん粉（1.33）・膨張剤（0.27）・乳製品（0.15）・乳化剤・香料・着色料（カカオ）・水（8.79）・（クリーム部）ファットスプレッド（7.85）・水あめ（5.11）・マガリン（1.77）・砂糖（1.7）・でん粉（1.35）・乳製品（1.06）・デキストリン（0.79）・卵黄（0.50）・植物油脂（0.4）・洋酒（0.05）・乳酸Ca・香料・安定剤・着色料（加糖・V.B2）・水（10.98）
生乳
かたくりわし・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	原材料/添加物	
昼食	<主菜>ハムカツ				
	ハムカツ	60		チヨップドハム・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	
	油	6		植物油なたね油	
		料理合計			
	<副菜>ほうれん草のサラダ				
	ほうれん草	8		ほうれんそう	
	キャベツ	30		キャベツ (L8玉) /Kg	
	人参	5			
	青じそドレッシング	6		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>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>スープ				
	ブロッコリー	8			
	玉ねぎ	20			
	コーン	5		どうもろこし	
	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			
	<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・食塩	
	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
昼食	＜主菜＞麻婆丼		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豆腐	45	
	しょうが	0.5	
	豚ミンチ	10	
	大豆ミンチ	5	
	玉ねぎ	20	
	干しいたけ	0.5	
	油	2	
	砂糖	2	
	醤油	3	
	合わせ麦みそ	3.5	
	酒	1.5	
	水	90	
	鶏がらスープ	1.8	
	片栗粉	2	
	水	2	
	青葱	2.5	
	料理合計		
	＜副菜＞三色ナムル		
	もやし	25	
	きゅうり	15	
	人参	7	
	白こま	0.6	
	にんにく	0.01	
	醤油	1.56	
	醤油	0.36	
	砂糖	0.6	
	鰯ごま油	0.72	
	塩	0.12	
	料理合計		
	＜汁物＞スープ		
	小松菜	15	
	しめじ	5	
	キャベツ	10	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	
	料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（なし）		
	梨	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		

→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-アルコリン酸ナトリウム・リッウェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
豚肉もも 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・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%)・酒糟(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・たんばく加水分解物・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・たんばく加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤
じゃがいもでん粉
青葱
緑豆 きゅうり（AS）／Kg
こま 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・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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
食用なたね油・食用ごま油 食塩
小松菜(九州)
キャベツ（L8玉）／Kg
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たんばく加水分解物（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
梨（AL）／個
生乳 かたくりわし・食塩 麦茶 浸出液