

# 原材料資料

平成30年10月2日(火)  
 阪急幼稚園  
 2254B

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	12	
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;ツナサラダ</b>		
まぐろフレーク	5	
ほうれん草	15	
大根	20	
人参	5	
青じそドレッシング	4	
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>		
寒天	0.4	
滋賀県産こしひかり	45	
オレンジジュース	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・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・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
牛肉
じゃがいも(皮むき) / kg 植物油なたね油
でんぷん・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
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス ほうれんそう だいこん(2L) / 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
寒天
オレンジ
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

# 原材料資料

平成30年10月4日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;豚肉と野菜のあんかけ丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豚肉	10	
さつま揚げ	5	
玉ねぎ	20	
人参	10	
白菜	25	
小松菜	15	
油	1.5	
水	50	
鶏がらスープ	1	
砂糖	2.5	
醤油	5	
みりん	2.5	
酒	2.5	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;オニオンリング</b>		
オニオンリング	40	乳
油	4	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
もやし	10	
コーン	8	
ワカメ	0.3	
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	26.8	
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		

→乳つなぎ・乳パン×は、  
 オニオンリングなし、蒸さつま芋  
 (7381 さつま芋30g 塩)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・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
白菜 (L 6玉) /Kg 小松菜(九州) 植物油なたね油
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
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
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
じゃがいもでん粉
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料 (アルギン酸Na)・膨張剤・調味料 (アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
植物油なたね油
緑豆 とうもろこし
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
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

# 原材料資料

平成30年10月11日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ミートボールのトマトカレースープ煮		
チキンボール	45	
玉ねぎ	30	
人参	20	
コーン	8	
グリーンピース	3	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
カレーフレーク	3.5	
醤油	2	
みりん	3	
酒	5	
水	100	
トマト	25	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
＜副菜＞マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
キャベツ	15	
ほうれん草	10	
赤パプリカ	3	
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		
＜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

→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・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）
とうもろこし グリーンピース 植物油なたね油
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
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
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
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
トマト・トマトピューレ・クエン酸 じゃがいもでん粉
デュラム小麦のセモリナ キャベツ（L 8玉）/Kg ほうれん草 パプリカ（赤）（L）/Kg 食用植物油・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Na（6～10月）・イーストフード・V.C・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

平成30年10月15日(月)  
 阪急幼稚園  
 2254B

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;サケの塩焼</b>				
	サケ	40		秋鮭・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水	
	塩	0.1		食塩	
	油	0.5		植物油なたね油	
	料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草と白菜の菜種和え</b>				
	ほうれん草	15		ほうれんそう	
	白菜	20		白菜(L6玉) / Kg	
	卵	10	卵	鶏卵	
	ごま油	1	ごま	食用ごま油・食用なたね油	
	醤油	1.2		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	
	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				
	<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;具沢山味噌汁</b>				
ちくわ	5		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		
大根	15		だいこん(2L) / Kg		
人参	5				
こんにゃく	5		こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤		
オクラ	5		おくら		
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;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					

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

# 原材料資料

平成30年10月16日(火)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;きつねうどん</b>		
うどん	120	
いなり用揚げ	30	
ワカメ	0.5	
青葱	1	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
昆布つゆ	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの梅風味和え</b>		
ちくわ	5	
キャベツ	25	
きゅうり	5	
人参	5	
練り梅	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.5	
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	46.5	
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
小麦粉・食塩・pH調整剤 油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
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・かつお節エキス・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 (粗砕)・みりん・調味料 (アミノ酸等)
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 キャベツ (L8玉) / Kg きゅうり (AS) / Kg
梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1 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
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

平成30年10月22日(月)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞サラダロールフライ		
サラダロールフライ	75	卵・乳
油	5	
	料理合計	
＜副菜＞おなかサラダ		
ブロッコリー	25	
人参	5	
コーン	8	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	0.8	
	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		
玉ねぎ	10	
小松菜	20	
水	120	
チキンコンソメ	2.4	
	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	

→卵を含む食品×乳つなぎ・乳パン×は  
 フライなし、豚の生姜炒めに変更  
 ((8424 豚バラスライス50g  
 醤油・みりん・生姜)

→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
ソーセージ・じゃがいも・半固体状ドレッシング・スイートコーン・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸）・パン粉・バター液・植物油・粉末状植物性たん白・油脂加工食品・水溶性食物繊維・水・加工デンプン・トレハロース・増粘剤（キサンタンガム）
植物油なたね油
とうもろこし 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 かつお・ふし
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
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

平成30年10月23日(火)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サンマの蒲焼風</b>		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	
砂糖	1	
みりん	1	
生姜	0.01	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根とワカメの酢の物</b>		
大根	30	
人参	5	
ワカメ	0.3	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;あずきおこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
小豆	5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.91	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
小松菜	10	
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;パイ饅頭(かぼちゃ)</b>		
パイ饅頭かぼちゃあん	34	卵・乳
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	

→卵菓子×乳製品・乳菓子×は  
 パイ饅頭無し、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
さんま
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
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
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
じゃがいもでん粉
だいこん(2L) /Kg
米・アルコール・酒粕
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
精白米
あずき
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
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
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
小松菜(九州)
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%)
いんげん豆・水・マーガリン・小麦粉・砂糖・かぼちゃペースト・鶏卵・食塩・粉末モルト抽出物・水
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

平成30年10月25日(木)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;焼子キン南蛮</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
にんにく	0.1	
酒	1	
片栗粉	3	
油	1	
穀物酢	2.8	
砂糖	1	
醤油	1.8	
玉ねぎ	5	
きゅうり	5	
マヨネーズ	12	卵
穀物酢	0.1	
砂糖	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布イリチー</b>		
きざみ昆布	1	
切干大根	2	
うす揚げ	2	
干しいたけ	0.3	
人参	5	
油	1	
砂糖	2	
醤油	2.5	
みりん	1	
水	25	
だし	0.35	
いんげん	5	
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>		
ほうれん草	15	
麩	2	
青葱	2	
水	120	
出し	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	26.8	
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	

→マヨネーズ×は、タルタルソースなし  
 ※(ピンクの部位)

→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
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油・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
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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
きゅうり (AS) /Kg
食用植物油・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
米・アルコール・酒粕
食塩
北海道産昆布
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤
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
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
さやいんげん
大麦
ほうれんそう
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
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
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

# 原材料資料

平成30年10月29日(月)  
 阪急幼稚園  
 2254B

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	4	
	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	10	
キャベツ	20	
人参	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;わかめごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	50	
わかめごはんの素	0.75	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
玉ねぎ	20	
コーン	10	
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	

→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
いわし類の稚魚・食塩
キャベツ(L8玉)/Kg
植物油なたね油
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
わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
とうもろこし
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

# 原材料資料

平成30年10月30日(火)  
 阪急幼稚園  
 2254B

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;野菜たっぷり塩ラーメン</b>		
中華麺	140	
豚肉	10	
人参	10	
玉ねぎ	20	
青葱	3	
キャベツ	20	
もやし	20	
油	2	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.01	
塩ラーメンスープ	20	ごま
水	180	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚げ</b>		
ちくわ	40	
小麦粉	6	
あおさのり	0.1	
油	6	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	46.5	
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
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
青葱
キャベツ (L 8玉) / Kg
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・香料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食塩
食塩・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・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
あおさ
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