

平成28年2月2日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;福豆ごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	50	
水煮大豆	10	大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	70	
出し	0.97	さば
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;アジの煮付け</b>		
アジ	40	
砂糖	2.8	
醤油	4.8	小麦・大豆
酒	1	
水	30	
出し	0.42	さば
おろし生姜	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;菜種和え</b>		
ブロッコリー	15	
キャベツ	30	
卵	12	卵
調合ごま油	1	ごま
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
わかめ	0.2	
麩	2	小麦
玉ねぎ	20	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt; (節分豆)</b>		
節分豆	5	大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵原型・ごま油×は卵・ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大豆 (36.43)・クエン酸 (0.08)・リンゴ酸 (0.03)・塩化カルシウム (0.11)・水 (63.35)
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・米 (2)・食塩 (20)・果糖ぶどう糖液糖 (2)・醸造酢 (0.75)・保存料 (安息香酸Na) (0.06)・水 (35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
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 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
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
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・酸化防止剤 (ビタミンC)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
キャベツ (L 8玉) / Kg
殻付き卵
食用なたね油 (60)・食用ごま油 (40)
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
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72%・グルテン28%
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%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

平成28年2月5日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>スパゲティナポリタン		
スパゲティ	45	小麦
ハム	5	卵・大豆・豚肉
玉ねぎ	25	
ピーマン	5	
人参	5	
油	3	
塩	0.06	
ケチャップ	10	
トマトピューレ	10	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
胡瓜	8	
赤ピーマン	2	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<主食>オニオンリングフライ		
オニオンリング	20	小麦・乳・大豆
油	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	8	
しめじ	4	
もやし	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	33.33	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵つなぎ×はハムなし コーン5gに変更

→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

→乳つなぎ×は、オニオンリングフライ無し  
《代替持参》

→バナナ×は、バナナなし  
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩(Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物
玉葱(皮むぎ) / kg
ピーマン(AM) / Kg
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
トマト・食塩
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
じゃがいも(皮むぎ) / kg
きゅうり(AS) / Kg
赤ピーマン(AL) / kg
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
たまねぎ・デンプン・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・食塩・ホエイパウダー・パーム油・大豆油・なたね油・糊料・膨張剤・調味料・塩化カルシウム・パプリカ色素・水
なたね油
緑豆
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月8日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;キャベツメンチカツ</b>		
キャベツメンチカツ	55	小麦・卵・乳 大豆・鶏肉・豚肉
油	5.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
緑豆春雨	3.5	
調合ごま油	0.1	ごま
ちくわ	5	大豆・豚肉
ピーマン	5	
人参	8	
コーン	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
ほうれん草	8	
しめじ	4	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×はパンなし  
《代替持参》

→卵を含む食品・乳つなぎ×はメンチカツなし  
《代替持参》

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
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
キャベツ（21.6）・鶏肉（12.2）・粒状植物性たん白（2.9）・水（8.7）・豚脂（1.7）・パン粉（生）（20.2）・パン粉（乾燥）（4.9）・小麦粉（2.2）・コーンフラワー（1.7）・植物性油脂（1.0）・でんぷん（0.2）・砂糖（1.4）・食塩（0.6）・しょうゆ（0.3）・こしょう黒（0.1）・ガーリックパウダー（0.1）・ナツメグ粉・キャッサバでん粉（0.7）・とうもろこしでん粉（0.2）・水（14.7）・動物性油脂（0.8）・小麦粉（2.0）・植物性油脂（0.5）・ミックス粉（0.2）・ポークエキス（0.3）・加工デンプン（0.3）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.2）・グリシン（0.2）・リン酸塩（Na）（0.1）・アトー色素
なたね油
緑豆はるさめ
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
いとよりだい・すり身（15.9）・すけとうだら・すり身（10.6）・ほっけ・生（5.4）・たちうお・生（5.4）・じゃがいもでん粉（4.8）・キャッサバでん粉（9.1）・大豆たんぱく（5.3）・上白糖（2.9）・大豆油（2.1）・ラード（1.6）・食塩（1.4）・ぶどう糖（1.1）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.1）・寒天・粉あめ・水（39.5）
ピーマン（AM）/Kg
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
だいこん（葉なし）/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（アミン酸等）・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）

平成28年2月9日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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;主菜&gt;エビフライ&amp;フライドチキン</b>		
エビフライ	24	小麦・卵・えび・大豆
油	2.4	
鶏肉	30	鶏肉
鶏がらスープ	0.4	鶏肉
片栗粉	3	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツとチーズのサラダ</b>		
キャベツ	30	
胡瓜	8	
人参	8	
チーズ	2	乳
セミセパイタリアン	4	小麦・大豆・ゼラチン
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;オニオンスープ</b>		
玉ねぎ	20	
油	0.5	
ドライパセリ	0.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ミルクチョコプリン</b>		
寒天	0.1	
水	25	
プリンの素	10	乳・大豆
ココア	3	乳
牛乳	25	乳
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵を含む食品×は、エビフライなし  
 ≪代替持参≫

→乳製品×は、チーズなし

→乳調味料・乳料理・乳製品・×は、  
 ミルクチョコプリンなし  
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
バナメイえび (39.78) ・食塩 (0.04) ・ポリリン酸ナトリウム (0.11) ・グリシン (0.07) ・粉末卵白 (0.2) ・食塩 (0.1) ・小麦粉 (0.1) ・小麦粉 (1.62) ・加工でん粉 (1.6) ・タピオカ澱粉 (0.45) ・とうもろこし澱粉 (0.44) ・砂糖 (0.67) ・ショートニング (0.36) ・食塩 (0.36) ・全卵粉 (0.13) ・大豆タンパク質 (0.13) ・グルタミン酸ナトリウム (0.13) ・炭酸水素ナトリウム (0.09) ・グァーガム (0.07) ・乳化剤 (0.01) ・香辛料抽出物・水 (16.53) ・白パン粉 (25.9) ・カラーパン粉 (11.1)
なたね油
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等) ・pH調整剤
なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg きゅうり (AS) /Kg
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
食用植物油脂・糖類 (ぶどう糖果糖液糖・砂糖) ・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料 (アミノ酸等) ・増粘多糖類・酸味料・たん白加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス (小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む)
なたね油 パセリ (香辛料)
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・乳糖・粉飴・ぶどう糖・脱脂粉乳・食用油脂・寒天・キャラメルパウダー・乳化剤・香料・ゲル化剤 (増粘多糖類) ・クチナシ色素・野菜色素 (原材料の一部に大豆を含む)
砂糖・脱脂粉乳・ココアパウダー (ココアバター12~14%) ・水あめ・植物油脂・食塩・カゼイン・pH調整剤・香料・乳化剤 生乳100%
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成28年2月12日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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;主菜&gt;牛肉とじゃが芋の磯煮</b>		
牛肉	15	牛肉
牛肉	10	牛肉
じゃが芋	35	
玉ねぎ	20	
人参	15	
油	2	
ひじき	1	
水	80	
出し	1.11	さば
砂糖	3	
醤油	5	小麦・大豆
みりん	2	
酒	1	
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすサラダ</b>		
しらす干し	1	
キャベツ	30	
人参	10	
チーズ	1.5	乳
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>		
小松菜	10	
麩	1.5	小麦
そうめん	5	小麦
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→牛肉×は、牛肉とじゃが芋の煮物なし  
 ≪代替持参≫

→乳製品×は、チーズなし

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
じゃがいも(皮むき) / k g
なたね油
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(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
いわし・食塩
キャベツ(L8玉) / K g
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
レモン・醸造酢・香料
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
こまつな
小麦粉72%・グルテン28%
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
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年2月15日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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;主菜&gt;チキンボールの甘酢炒め</b>		
チキンボール	32	小麦・大豆・鶏肉
油	2	
玉ねぎ	25	
人参	15	
ピーマン	4	
パプリカ(黄)	3	
砂糖	3.6	
醤油	3.6	小麦・大豆
ケチャップ	1.2	
鶏がらスープ	0.72	鶏肉
水	36	
片栗粉	1.2	
水	1.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
切干大根	2	
赤ピーマン	3	
小松菜	8	
白菜	20	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.31	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
調合ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;たまごスープ</b>		
卵	10	卵
キャベツ	15	
わかめ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(みかん)</b>		
みかん	40	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

→ごま・ごま油×は、ごま・ごま油なし

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
鶏肉(32.06)・たまねぎ(3.77)・粒状植物性たん白(10.4)・パン粉(6.14)・砂糖(1.11)・しょうゆ(0.76)・粉末状植物性たん白(0.55)・食塩(0.23)・香辛料(0.06)・植物油・加工デンプン(7.02)・調味料(アミノ酸)(1.11)・水(49.41)・揚げ油(なたね油)(6.76)
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
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
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
だいこん
赤ピーマン(AL) / kg
白菜(L6玉) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
殻付き卵
キャベツ(L8玉) / Kg
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
みかん(AM@95g) / 個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年2月16日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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;主菜&gt;ハンバーグトマトソース</b>		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
カットトマト	15	
ケチャップ	12	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	5	小麦
玉ねぎ	10	
人参	5	
ブロッコリー	10	
コーン	5	
マヨネーズ	7	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
えのき	4	
ほうれん草	8	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ・牛肉×は、ハンバーグなし  
 ≪代替持参≫

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
 イタリアンドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
鶏肉 (32) ・脱脂大豆 (6.4) ・戻し水 (20.1) ・たまねぎ (20.1) ・パン粉 (6.8) ・牛脂 (6.4) ・ワイン (0.4) ・植物油脂 (0.0) ・しょうゆ (1.4) ・砂糖 (0.6) ・食塩 (0.4) ・香辛料 (0.1) ・水 (4.5) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.5) ・グリシン (0.1) ・5'-リボヌクレオチドナトリウム (0.0) ・リン酸塩 (0.2)
なたね油
トマト
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
デュラム小麦のセモリナ
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料 (アミノ酸) ・レモン果汁・香辛料抽出物
えのきだけ (A) (100g) / P
だいこん (葉なし) / 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)

昼食

平成28年2月19日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ポークカレー</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豚肉	15	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	1.5	
水	120	
カレーフレーク	19	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;のりマヨサラダ</b>		
胡瓜	5	
大根	35	
コーン	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
青のり	0.05	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ホワイトサワーかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
カルピス	15	乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

→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

→乳酸菌飲料×は、ホワイトサワーかんなし  
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / k g
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
きゅうり(AS) / K g
だいこん(葉なし) / k g
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年2月22日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;かぼちゃクリームシチュー</b>		
豚肉	10	豚肉
かぼちゃ	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	小麦・乳 大豆・鶏肉・豚肉
牛乳	10	乳
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
ミニポテト	40	大豆
油	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;グリーンサラダ</b>		
ブロッコリー	15	
胡瓜	5	
キャベツ	30	
穀物酢	0.9	
醤油	1.35	小麦・大豆
油	0.72	
砂糖	0.9	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×はパンなし  
 ≪代替持参≫

→乳調味料・乳料理×は、シチューなし  
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
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
かぼちゃ（5玉）/Kg
なたね油
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料（アミノ酸等）・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤（ビタミンE・ビタミンC）
生乳100%
ばれいしょ（90.19）・食塩（0.62）・上新粉（0.05）・ホワイトペッパー（0.05）・揚げ油（パーム油）（9.09）・ピロリン酸二水素二ナトリウム
なたね油
きゅうり（AS）/Kg キャベツ（L8玉）/Kg
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
なたね油
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成28年2月23日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<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;主菜&gt;サバの竜田揚げ</b>		
サバ	40	さば
砂糖	1.5	
醤油	3	小麦・大豆
酒	2	
おろし生姜	0.5	
片栗粉	2	
油	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根と昆布の酢の物</b>		
大根	20	
胡瓜	10	
きざみ昆布	1	
穀物酢	3.6	
砂糖	2.4	
醤油	1.2	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
麩	1.5	小麦
豆腐	20	大豆
わかめ	0.2	
滋賀県産こしひかり	120	
出し	1.67	さば
赤味噌	3	大豆
合わせ麦みそ	3	大豆
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
まさば (99.4) ・DR-MK (PH調整剤) (0.2) ・ジェファー液 (クロレラエキス) (0.3) ・食塩 (0.1)
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5)
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム) ・酸化防止剤 (ビタミンC) ・調味料 (アミノ酸) ・香料・香辛料抽出物
なたね油
だいこん (葉なし) / k g
きゅうり (AS) / K g
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
小麦粉72%・グルテン28%
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム (にがり) ・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
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
大豆 (46.6%) ・米 (32.6%) ・食塩 (18.0%) ・酒精 (2.8%)
大麦 (38.5%) ・大豆 (30.8%) ・食塩 (15.7%) ・米 (10.8%) ・酒精 (4.2%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成28年2月26日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;鶏塩ラーメン</b>		
中華麺	100	小麦
鶏肉	30	鶏肉
もやし	20	
わかめ	0.2	
玉ねぎ	10	
人参	8	
塩ラーメンスープ	20	小麦・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
水	180	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわと白菜の中華和え</b>		
ちくわ	5	大豆・豚肉
胡瓜	5	
白菜	30	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
調合ごま油	0.1	ごま
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・小麦蛋白・食塩・かんすい・クチナシ色素
緑豆
食塩・香味油・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
いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
きゅうり(AS) / Kg 白菜(L6玉) / Kg 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月29日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;高野豆腐のそぼろ丼</b>		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	10	
高野豆腐	5	大豆
合ミンチ	20	鶏肉・豚肉
玉ねぎ	20	
人参	15	
油	2	
砂糖	3	
醤油	4.5	小麦・大豆
酒	1.5	
水	45	
出し	0.63	さば
グリーンピース	3	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ウインナーと大根のコンソメ煮</b>		
フィッシュソーセージ	5	小麦・大豆
大根	30	
人参	10	
醤油	0.5	小麦・大豆
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	20	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
豆腐	10	大豆
玉ねぎ	15	
しめじ	5	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	りんご
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
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
すけそうだら(36.29)・植物油・なたね油(8.13)・小麦たんぱく(3.85)・とうもろこしでん粉(2.79)・大豆たんぱく(1.55)・食塩(1.37)・上白糖(0.85)・たまねぎ(0.22)・植物油・調合油(0.22)・こしょう・白(0.12)・かつおだし(0.08)・穀物酢(0.07)・パン酵母(0.02)・キャッサバでん粉(6.16)・D-ソルビトール(2.42)・炭酸カルシウム(1.21)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.93)・着色料(クチナシ)(0.04)・香辛料抽出物(0.01)・香料(0.01)・水(33.66)
だいこん(葉なし) / kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
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%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)