

平成28年3月1日(火)
いるか幼稚園
2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞カレーライス		
	滋賀県産こしひかり	65	
	牛肉	20	牛肉
	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	
	＜副菜＞おかかサラダ		
	キャベツ	30	
	赤ピーマン	3	
	コーン	8	
	かつお節	0.1	
	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	
	＜デザート＞オレンジかん		
	寒天	0.3	
	水	30	
	オレンジジュース	15	オレンジ
	砂糖	5	
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小計	

→牛肉×は、カレールーなし
《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
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
キャベツ（L 8玉）／K g
赤ピーマン（AL）／k g
どうもろこし
鰹加工品 削り節
脱糖加工大豆・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）
酒かす・アルコール・米
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
寒天
オレンジ
生乳
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

平成28年3月4日(金)

いるか幼稚園

2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞桃色ひなちらし		
	滋賀県産こしひかり	65	
	穀物酢	5	
	砂糖	8	
	塩	2	
	トマトジュース	3	
	しらす干し	2	
	高野豆腐	2	大豆
	水	10	
	だし	0.14	
	砂糖	0.3	
	醤油	0.7	小麦・大豆
	みりん	0.8	
	カニ風味かまぼこ	3	小麦・卵・かに・大豆
	卵	6	卵
	塩	0.03	
	油	0.5	
	インゲン	3	
	水	5	
	だし	0.07	
		料理合計	
	＜副菜＞ちくわの磯辺揚げ		
	ちくわ	20	大豆・豚肉
	小麦粉	2	小麦
	青のり	0.05	
	塩	0.01	
	油	2	
		料理合計	
	＜副菜＞白菜ともやしのゆかり和え		
	白菜	15	
	もやし	20	
	人参	5	
	ゆかり	0.4	
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	だし	0.08	
		料理合計	
	＜汁物＞にゅうめん		
	花麴	2	小麦
	そうめん	8	小麦
	青葱	2	
	水	120	
	だし	1.67	
	合わせ麦みそ	7	大豆
		料理合計	
	＜デザート＞ひながし		
	ひなあられ	5	
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	

→卵原型・卵つなぎ×は
卵・カニ風味かまぼこ無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
酒かす・アルコール・米
食塩
トマト・食塩
いわし・食塩
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・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）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
すけとうだら（38）・いとよりだい（5.9）・卵白（5.3）・とうもろこしでん粉（1.7）・発酵調味液（1.1）・かにエキス（0.9）・上白糖（0.5）・食塩（0.4）・植物油・キャッサバでん粉（4.9）・L-グルタミン酸ナトリウム等（0.7）・塩化カリウム（0.6）・炭酸カルシウム（0.5）・香料（0.5）・ビタミンC（0.1）・紅麴色素・水（43.8）
殻付き卵
食塩
植物油なたね油
さやいんげん
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
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）
小麦粉
あおのり
食塩
植物油なたね油
白菜（L6玉）／Kg
緑豆
赤しそ・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・リンゴ酸
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
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
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
小麦粉・食塩
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
大麦（38.5%）・大豆（30.8%）・食塩（15.7%）・米（10.8%）・酒糟（4.2%）
うるち米・砂糖・食塩・クチナシ色素・ベニコウジ色素・紅花色素
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

平成28年3月7日(月)

いるか幼稚園

2395

昼食	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
	＜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	
	＜主菜＞ハンバーグデミグラスソース		
	ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉 大豆・鶏肉
	水	40	
	チキンコンソメ	0.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	油	1	
	玉ねぎ	20	
	酒	0.9	
	みりん	0.9	
	トマトピューレ	1.5	
	デミグラスソース	12	小麦・牛肉 大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
	ケチャップ	1	
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜副菜＞野菜サラダ		
	大根	20	

→乳つなぎ・牛肉×は、ハンバーグなし
《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
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）
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
植物油なたね油
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物（とうもろこし）（遺伝子・水あめ・食塩・酒精・酸味料 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調 味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミ ン酸ナトリウム・5-イノシン酸ナトリウム・乳酸・ドウショクブツヨシ・香料・脂肪酸類
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
だいこん（葉なし）／k g
赤ピーマン（AL）／k g
レモン・醸造酢・香料
酒かす・アルコール・米
食塩
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）
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
湯通し塩蔵わかめ
白菜（L 6玉）／K g
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
バナナ／本
生乳
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

平成28年3月8日(火)

いるか幼稚園

2395

	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー
	＜主食＞セルフドッグサンド			
昼食	ホットドックパン		40	小麦・卵・乳・大豆
	ウインナー		18	豚肉
	ケチャップ		4	
	キャベツ		15	
	チキンコンソメ		0.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	カレー粉		0.05	
			料理合計	
	＜主菜＞鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉		60	鶏肉
	醤油		1.99	小麦・大豆
	酒		0.5	
	おろし生姜		0.2	
	小麦粉		2	小麦
	片栗粉		1	
	油		3	
			料理合計	
	＜副菜＞フレンチサラダ			
	ブロッコリー		20	
	キャベツ		20	
	人参		5	
	セミセパイタリオン		5	小麦・大豆・ゼラチン
			料理合計	
	＜主食＞スープマカロニ			
	ツイストマカロニ		10	小麦
	オリーブ油		0.1	
	玉ねぎ		10	
	ほうれん草		5	
	コーン		5	
	水		100	
	チキンコンソメ		1.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	片栗粉		0.3	
	水		0.3	
			料理合計	
	＜デザート＞デコレーションケーキ			
	スポンジケーキ		25	小麦・卵・乳・大豆
	みかん(缶詰)		24	
	ホイップクリーム		10	乳・大豆
			料理合計	
			小計	

→乳パン・卵食品×はホットドッグパン無し
《代替持参》

→乳菓子・乳製品・卵菓子・果実類缶詰×
デコレーションケーキ無し
《代替持参》

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・乳等を主要原料とする食品・艶出し液・パン酵母・食塩・乳化剤・品質改良剤・酢酸Na・イーストフード・水
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう類・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩（Na）・調味料（アミノ酸）・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）
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
キャベツ（L8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
コリアンダー・ターメリック・クミン・カダモミ・こしょう・唐辛子・ジンジャー・ナツメグ・クローブ・フェンネル・ローレル・シシト等
鶏肉もも 皮なし
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・たんばく加水分解物（とうもろこし（遺伝子・水あめ・食塩・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
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
キャベツ（L8玉）／Kg
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・パブリカ色素・酵母エキス・（小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む）
デュラム小麦のセモリナ
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
じゃがいもでん粉
砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤・（原材料の一部に大豆を含む）・砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・香料・乳化剤・（原材料の一部に大豆を含む）
みかん・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸味料
植物油脂・乳製品・水あめ・でん粉・乳化剤・香料・安定剤（増粘多糖類）・pH調整剤・メタリン酸Na・カロチン色素