

平成28年5月6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>カレーライス		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	牛肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	30	
油	1.5	
水	120	
カレーフレーク	19	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	5	小麦
玉ねぎ	10	
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
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		

→牛肉×はカレーライス無し
 ≪代替持参≫

→①マヨネーズ×はマヨネーズ無し
 青じそドレッシングに変更

→②小麦×はマカロニサラダ無し
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
牛肉
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
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり(AS) / K g
とうもろこし
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
食塩
寒天
ぶどう・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
水	40	
チキンコンソメ	0.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
砂糖	1	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	25	
塩	0.1	
玉ねぎ	10	
胡瓜	5	
レーズン	3	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	8	
じゃが芋	15	
えのき	4	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
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		

→小麦パン×乳パン×はパン無し
 ≪代替持参≫

→小麦つなぎ×乳つなぎ×牛肉×は
 ハンバーグ無し

≪代替持参≫

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
 イタリアンドレッシングに変更

→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
鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
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
脱脂加工大豆・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 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
じゃがいもでん粉
かぼちゃ 食塩
きゅうり（AS）/Kg 干しぶどう 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
小松菜(九州) じゃがいも（皮むき）/kg えのきだけ（A）（100g）/P
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） 大麦

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>筍ごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
きざみ揚げ	2	大豆
筍	7	
人参	5	
醤油	1.71	小麦・大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	77	
だし	1.07	さば
料理合計		
<主菜>サケの煮付け		
サケ	40	さけ
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
料理合計		
<副菜>ほうれん草とかまぼこのゆかり和え		
ほうれん草	15	
大根	25	
かまぼこ	3	卵・乳・大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
ゆかり	0.15	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
小松菜	10	
もやし	15	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
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×乳つなぎ×はかまぼこ無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤 たけのこ・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 脱脂加工大豆・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 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・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
白鮭（99.4）・クロレラエキス（0.3）・PH調整剤（0.2）・食塩（0.1）
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・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
だいこん（葉なし）/kg
魚肉・すけとうだら・魚肉すり身・いとよりだい・卵白・食塩・砂糖・植物油・たん白加水分解物・でん粉・植物せんい・加工デンプン・ソルビット・着色料（コチニール）・調味料（アミノ酸等）・水
脱脂加工大豆・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 赤しそ・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・リンゴ酸
小松菜(九州) 緑豆
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） 大麦

昼食

平成28年5月13日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豆腐の肉味噌丼		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	大豆
水	40	
だし	0.56	さば
鶏ミンチ	25	鶏肉
酒	3	
合わせ麦みそ	5	大豆
砂糖	3	
水	20	
青葱	3	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>紫キャベツのサラダ		
ブロッコリー	10	
紫キャベツ	7	
キャベツ	25	
コーン	5	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<汁物>汁ビーフン		
ビーフン	5	
わかめ	0.2	
えのき	4	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	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		

→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
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 鶏肉むね 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
じゃがいもでん粉
紫キャベツ(L8玉)/Kg キャベツ(L8玉)/Kg とうもろこし 米・アルコール・酒粕
食塩
うるち米製品ービーフン 湯通し塩蔵わかめ えのきだけ(A)(100g)/P 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
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆
油	6	
料理合計		
<副菜>キャベツの塩昆布ナムル		
胡瓜	8	
人参	8	
キャベツ	30	
塩昆布	1.8	小麦・大豆
白ごま	1	ごま
調合ごま油	1	ごま
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	5	
コーン	5	
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		
<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		

→小麦パン×乳パン×はパン無し
 ≪代替持参≫

→小麦パン×乳つなぎ×牛肉×は
 コロッケ無し
 ≪代替持参≫

→ごま油×はごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

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
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン 酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
きゅうり(AS) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
ごまーいり 食用なたね油・食用ごま油
小松菜(九州) とうもろこし だいこん(葉なし) / kg
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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 大麦

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>あんかけうどん		
うどん	120	小麦
牛肉	10	牛肉
ちくわ	8	大豆・豚肉
人参	10	
しめじ	5	
青葱	3	
水	180	
だし昆布	0.4	
だし	2.5	さば
醤油	7.5	小麦・大豆
みりん	4	
塩	0.2	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>インゲンと白菜のごま和え		
インゲン	8	
白菜	35	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	さば
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→小麦×牛肉×はあんかけうどん無し
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・加工でん粉
牛肉ばら 脂身付
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
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・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
じゃがいもでん粉
さやいんげん
白菜 (L6玉) /Kg
ごまーいり
ごま いり
脱脂加工大豆・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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ツナピラフ		
滋賀県産こしひかり	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.5	
まぐろフレーク	5	大豆
人参	10	
玉ねぎ	15	
グリーンピース	5	
油	2	
料理合計		
<主菜>鶏肉のねぎ揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
砂糖	0.05	
醤油	2	小麦・大豆
酒	0.6	
青葱	5	
小麦粉	3	小麦
片栗粉	3	
油	6	
料理合計		
<副菜>チーズサラダ		
チーズ	2.5	乳
胡瓜	5	
キャベツ	35	
穀物酢	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
油	0.8	
砂糖	1	
料理合計		
<汁物>スープ		
豆腐	10	大豆
もやし	15	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<デザート>いちごマフィン		
ミニマフィン	1	小麦・卵・乳・大豆
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		

小麦×は鶏肉のねぎ揚げ無し
 ≪代替持参≫

→乳製品×はチーズ無し

→小麦×卵菓子×乳菓子はマフィン無し
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
食塩
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)
グリーンピース
植物油なたね油
鶏肉もも 皮なし
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり(AS) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
植物油なたね油
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
緑豆
湯通し塩蔵わかめ
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・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)・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)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ソーセージとグリーンアスパラのスープスパゲティ		
スパゲティ	30	小麦
オリーブ油	0.8	
油	0.8	
ウインナー	5	豚肉
キャベツ	20	
人参	8	
グリーンアスパラガス	10	
チキンコンソメ	0.07	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	85	
チキンコンソメ	1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
片栗粉	1.5	
水	1.5	
料理合計		
<主菜>コーンコロッケ		
コーンコロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	5	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
胡瓜	8	
コーン	8	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
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		

→小麦×はスパゲッティー無し
 ≪代替持参≫

→小麦パン×乳つなぎ×は
 コロッケ無し

≪代替持参≫

→ごま油×はごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
植物油なたね油
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)
キャベツ (L 8玉) / Kg
アスパラガス
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
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
じゃがいもでん粉
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・スイートコーン・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
だいこん
きゅうり (AS) / Kg
とうもろこし
脱脂加工大豆・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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

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>サバの煮付け		
サバ	40	さば
砂糖	1.4	
醤油	2.4	小麦・大豆
酒	0.5	
水	15	
だし	0.21	さば
おろし生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>大根と ほうれん草の梅風味和え		
大根	35	
ほうれん草	10	
しそねり梅	0.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
小松菜	10	
玉ねぎ	10	
しめじ	5	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	りんご
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		

→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・小麦・食塩・アルコール・水 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・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
だいこん(葉なし) / kg
梅肉(73.0)・還元水あめ(16.3)・しそエキス(4.0)・澱粉(3.0)・酒精(3.0)・酸味料(0.5)・野菜色素(0.1)・ビタミンB1(0.1)
脱脂加工大豆・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
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%)
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5月27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>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>ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
油	9	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	4	
ブロッコリー	5	
人参	5	
コーン	5	
イタリアンドレッシング	4	小麦・大豆・ゼラチン
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
わかめ	0.3	
大根	5	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→小麦パン×乳つなぎ×はメンチカツ無し

《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
植物性たん白 (6.49)・鶏肉 (17.27)・たまねぎ (11.1)・豚脂 (3.08)・鶏皮 (1.23)・ゼラチン (0.31)・パン粉 (18.84)・フライミックス粉 (6.35)・植物油脂 (0.22)・砂糖 (1.42)・トマトケチャップ (0.62)・食塩 (0.56)・香辛料 (0.21)・調味エキス (0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.19)・コウリヤン色素 (0.02)・炭酸Ca (0.02)・グアーガム (0.01)・キサンタンガム (0.01)・水 (31.86)
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
とうもろこし
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
湯通し塩蔵わかめ だいこん (葉なし) / k g
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
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
大麦

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<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	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉
玉ねぎ	30	
人参	20	
じゃが芋	15	
グリーンピース	3	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
カレーフレーク	1.8	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1.5	
酒	2.5	
水	60	
カットトマト	8	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<副菜>しらすとひじきのサラダ		
しらす干し	1	
チーズ	2	乳
芽ひじき	3	
胡瓜	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	5	
えのき	4	
ほうれん草	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

→小麦パン×乳パン×はパン無し
 ≪代替持参≫

→小麦つなぎ×乳つなぎ×は
 ミートボールトマトカレー煮無し
 ≪代替持参≫

→乳製品×マヨネーズ×は
 チーズ・マヨネーズ無し
 青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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（原材料の一部に大豆を含む）
鶏肉・たまねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・揚げ油（植物油）・でん粉・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・チキエキス・リン酸塩（Na）・調整水
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC） 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・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 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
トマト・トマトピューレ・クエン酸 じゃがいもでん粉
いわし・食塩 ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 ひじき ほしひじき きゅうり（AS）/Kg 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 食塩
とうもろこし えのきだけ（A）（100g）/P
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

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>豚肉と野菜の五目炒め		
豚肉	25	豚肉
玉ねぎ	35	
人参	20	
ピーマン	4	
もやし	20	
油	3	
砂糖	1.5	
醤油	5	小麦・大豆
みりん	0.5	
酒	1	
	料理合計	
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2.5	
人参	8	
きざみ揚げ	3	大豆
インゲン	3	
油	1	
水	10	
だし	0.14	さば
砂糖	0.75	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.5	
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
小松菜	8	
えのき	5	
わかめ	0.2	
水	120	
だし	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	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	

→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
豚肉ばら 脂身付
緑豆
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
さやいんげん
植物油なたね油
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・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
小松菜
えのきだけ(A)(100g)/P
湯通し塩蔵わかめ
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%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

昼食