

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>七夕ちらし		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
カニ風味かまぼこ	5	小麦・卵・かに・大豆
錦糸卵	10	小麦・卵・大豆
人参	8	
水	25	
出し	0.35	さば
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
オクラ	5	
水	10	
出し	0.14	さば
料理合計		
<主菜>サバの旨煮		
サバ	50	さば
おろし生姜	1	
ウスターソース	3.6	大豆・りんご
砂糖	3.6	
醤油	2.6	小麦・大豆
酒	1.8	
水	18	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	30	
ほうれん草	5	
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
かつお節	0.5	
料理合計		
<汁物>天の川にゅうめん		
そうめん	3	小麦
しそそうめん	3	小麦
抹茶そうめん	3	小麦
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>七夕キラキラ寒天		
寒天	0.3	
水	40	
砂糖	6	
パイン {缶詰}	10	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆

→卵原型・卵つなぎ×甲殻類エキス×カニ風味かまぼこ・錦糸卵無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩
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)
鶏卵 (77.11)・植物油脂 (8.91)・砂糖 (5.08)・粉末脱脂大豆 (0.84)・食塩 (0.65)・かつお節エキス (0.45)・水 (23.19)・加工デンプン (7.06)・着色料 (0.05)・水 (焼成・凍結減量分) (-23.34)
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
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
オクラ (大) (AL) (90g) / P
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
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
しょうが・酸化防止剤 (V. C)・pH調整剤
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・香辛料・アミノ酸液・増粘剤 (グアーガム)・カラメル色素・甘味料 (甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む
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
キャベツ (L 8玉) / Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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
鯉加工品 削り節
小麦粉・食塩
小麦粉・赤しそ・食塩・コチニール色素・香料・しそ梅酢
小麦粉・食塩・抹茶・ベニバナ色素・クチナシ色素
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
食塩
寒天
パインアップル57.7%・砂糖13.7%・クエン酸0.01%・水28.59%
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

原材料資料

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>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	2	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>春雨サラダ		
春雨	5	
調合ごま油	0.1	ごま
フロッコリー	10	
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		
<汁物>味噌汁		
麩	1.5	小麦
わかめ	0.2	
白菜	20	
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
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		
小 計		

→ごま油×は、ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
若鶏モモ 皮付
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
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
馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・とうもろこし澱粉・加工澱粉
食用なたね油・食用ごま油
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
観世ふ・小麦粉・グルテン
湯通し塩蔵わかめ
白菜(L6玉) / Kg
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100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
オレンジ

原材料資料

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>ハンバーグ野菜トマトソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
水	30	
チキンコンソメ	0.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
油	1	
茄子	5	
ピーマン	5	
カットトマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	5	小麦
胡瓜	5	
人参	5	
玉ねぎ	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	20	
コーン	10	
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>桃ゼリー		
白桃ゼリー	50	もも
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		

→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
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
大麦
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
植物油なたね油
なす(AL) / Kg
ピーマン(AM) / Kg
トマト・トマトピューレ・クエン酸
トマト・砂糖・ぶどう糖・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
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
だいこん(葉なし) / kg
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
白桃・シラップづけ(25.0)・シラップづけ液汁(9.0)・砂糖・ぶどう糖・糖液糖(12.5)・砂糖(7)・水(44.95)・酸味料(0.4)・ゲル化剤(増粘多糖類)(0.8)・香料(0.15)・ビタミンC(0.1)・乳酸Ca(0.1)
生乳100%
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食