

平成28年11月1日(火)
いるか幼稚園
2395

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<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>サバの旨煮		
	サバ	40	さば
	おろし生姜	0.4	
	ウスターソース	1.5	大豆・りんご
	砂糖	1.5	
	醤油	1.1	小麦・大豆
	酒	0.75	
	水	7.5	
		料理合計	
	<副菜>昆布とキャベツの酢の物		
	きざみ昆布	1	
	キャベツ	30	
	人参	5	
	穀物酢	3	
	砂糖	2	
	醤油	1	小麦・大豆
		料理合計	
	<汁物>すまし汁		
	ワカメ	0.2	
	そうめん	5	小麦
	青葱	2	
	水	120	
	だし	1.67	さば
	醤油	1	小麦・大豆
	塩	0.5	
		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
	いりこ	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・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
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
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（グァーガム）・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
北海道産昆布
キャベツ（L8玉）／Kg
米・アルコール・酒粕
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
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・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
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・のいずれか
麦茶 浸出液

平成28年11月7日(月)
いるか幼稚園
2395

原材料資料

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>かぼちゃひき肉フライ		
	かぼちゃひき肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉
	油	9	
	料理合計		
	<副菜>切干大根サラダ		
	切干大根	3	
	人参	5	
	ピーマン	7	
	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>わかめスープ		
	ワカメ	0.4	
	玉ねぎ	10	
	青葱	2	
	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
	いりこ	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
かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白 植物油なたね油
だいこん
ピーマン (AM) / Kg
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・のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
	＜主食＞ロールパン			→乳パン×はパン無し 《代替持参》
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	
		料理合計		
	＜主菜＞ハンバーグトマトソース			
	ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆・鶏肉	→乳つなぎ×牛肉×は ハンバーグ無し 《代替持参》
	油	1		
	玉ねぎ	10		
	トマト	15		
	ケチャップ	12		
		料理合計		
	＜副菜＞春雨サラダ			
	春雨	3		
	油	0.1		
	人参	5		
	胡瓜	7		
	コーン	5		
	青じそドレッシング	5	小麦・大豆	
		料理合計		
	＜汁物＞スープ			
	大根	15		
	小松菜	16		
	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×は牛乳なし
	牛乳	100	乳	
	いりこ	1	大豆	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
	小計			

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
植物油なたね油
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉
植物油なたね油
きゅうり（AS）/Kg
とうもろこし
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
だいこん（2L）/Kg
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
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくりわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>焼豚チャーハン				→卵原型×・ごま油×は 卵・ごま油なし
	滋賀県産こしひかり		65		
	鶏がらスープ		1	鶏肉	
	焼豚		8	小麦・大豆・豚肉	
	玉ねぎ		20		
	青葱		2		
	油		3		
	卵		10	卵	
	塩		0.1		
	油		0.5		
	鶏がらスープ		0.5	鶏肉	
	調合ごま油		0.5	ごま	
			料理合計		
	<副菜>ちくわと大根の煮物				
	ちくわ		5	大豆	
	大根		30		
	人参		10		
	グリーンピース		3		
	水		15		
	だし		0.21	さば	
	砂糖		0.75		
	醤油		1	小麦・大豆	
	酒		0.5		
			料理合計		
	<汁物>中華スープ				
	白菜		20		
	ワカメ		0.3		
	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×は、バナナなし 《代替持参》
	バナナ		47	バナナ	
			料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ				→牛乳×は牛乳なし
	牛乳		100	乳	
	いりこ		1	大豆	
	麦茶		0.5		
			料理合計		
			小計		

原材料/添加物	
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）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤	
植物油なたね油	
殻付き卵	
食塩	
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）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤	
食用なたね油・食用ごま油	
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・大豆たんばく・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	
だいこん（2L）／Kg	
グリーンピース	
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	
醸造調味料・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）・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
白菜（L6玉）／Kg	
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）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤	
バナナ／本	
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・のいずれか	
麦茶 浸出液	

平成28年11月14日(月)
いるか幼稚園
2395

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜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＞マーマレードチキン		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0.1	
	小麦粉	6	小麦
	油	6	
	マーマレード	3	オレンジ
	醤油	3	小麦・大豆
	みりん	3	
	生姜	0.2	
	料理合計		
	＜副菜＞もやしと小松菜のごま和え		
	もやし	20	
	小松菜	15	
	人参	5	
	白ごま	0.5	ごま
	白ごま	0.5	ごま
	醤油	1.2	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	水	6	
	だし	0.08	さば
	料理合計		
	＜汁物＞味噌汁		
	ワカメ	0.2	
	玉ねぎ	20	
	麩	1	小麦
	水	120	
	だし	1.67	さば
	合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計		
	蒸さつま芋		
	さつま芋	22	
	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		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
水あめ・砂糖・ネーブルオレンジスライス・オレンジ果汁・みかん果汁・ソルビトール・ペクチン・クエン酸・オレンジオイル・エキセルP-40・濃縮水
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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
緑豆
小松菜(九州)
ごま
ごま いら
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
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
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%)
さつま芋/Kg
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・のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食 食	＜主食＞カレーミートスパゲティースパゲティ	40	小麦
	油	1	
	合ミンチ	25	鶏肉・豚肉
	生姜	0.1	
	玉ねぎ	35	
	ピーマン	5	
	トマト	8	
	ウスターソース	1.5	大豆・りんご
	ケチャップ	1.5	
	水	50	
	カレーフレーク	10	
	チキンコンソメ	0.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		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	9	
		料理合計	
	＜副菜＞キャベツのサラダ		
	キャベツ	25	
	ほうれん草	8	
	人参	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＞スープ		
	白菜	20	
	ブロッコリー	10	
	青葱	2	
	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
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小 計		

→乳つなぎ×は、コロッケ無し
《代替持参》

→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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
ピーマン (AM) /Kg
トマト・トマトピューレ・クエン酸
トマト・たまねぎ・にんじん・にんにく・マッシュルームエキス・りんご等・醸造酢・糖類・食塩・アミノ酸液・香辛料・発酵調味料・カラメル色素・香辛料抽出物・甘味料 (甘草)
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
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
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
ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クリーミングパウダー・グルタミン酸ナトリウム・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
キャベツ (L 8玉) /Kg
米・アルコール・酒粕
食塩
白菜 (L 6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
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・のいずれか
麦茶 浸出液

平成28年11月18日(金)
いるか幼稚園
2395

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>さつま芋ごはん		
	滋賀県産こしひかり	55	
	さつま芋	12	
	塩	0.2	
	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	7.5	
	だし	0.11	さば
	料理合計		
	<副菜>白菜とほうれん草の梅風味和え		
	白菜	30	
	ほうれん草	8	
	人参	8	
	しそねり梅	0.2	
	醤油	1.2	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	水	6	
	だし	0.08	さば
	料理合計		
	<汁物>味噌汁		
	ワカメ	0.2	
	豆腐	20	大豆
	大根	10	
	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（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
	いりこ	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
さつま芋/Kg
食塩
秋さけ・クロレアエキス・pH調整剤
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・たんばく加水分解物（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
白菜（L6玉）/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
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
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 だいこん（2L）/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%）
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・のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主食>ロールパン			→乳パン×はパン無し 《代替持参》
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	
		料理合計		
	<主菜>ミンチカツ			→乳つなぎ×は、メンチカツ無し 《代替持参》
	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>ポテトサラダ			→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
	じゃが芋	30		
	塩	0.1		
	胡瓜	10		
	人参	8		
	玉ねぎ	10		
	マヨネーズ	7	卵・大豆	
		料理合計		
	<汁物>たまごスープ			→卵原型×は、卵なし
	卵	12	卵	
	白菜	10		
	青葱	2		
	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×は牛乳なし
	牛乳	100	乳	
	いりこ	1	大豆	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
	小計			

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
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）・コウリャン色素（0.02）・炭酸Ca（0.02）・グァーガム（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・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC） 食塩 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
殻付き卵 白菜（L6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
生乳 かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくりわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

平成28年11月22日(火)

いるか幼稚園

2395

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	＜主食＞ハムとコーンのピラフ			
	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		
	ハム	5	卵・大豆・豚肉	→卵つなぎ×は、ハムなし
	玉ねぎ	10		
	コーン	10		
	油	1		
	チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
	塩	0.1		
		料理合計		
	＜主菜＞鶏肉とさつま芋のシチュー			→乳調味料・乳料理×は、シチューなし 《代替持参》
	鶏肉	15	鶏肉	
	玉ねぎ	25		
	さつま芋	35		
	しめじ	4		
	油	1.2		
	水	120		
	クリームシチューの素	12	小麦・乳 大豆・鶏肉 豚肉	
	牛乳	8	乳	
	グリーンピース	2.4		
		料理合計		
	＜副菜＞おかかサラダ			
	胡瓜	8		
	人参	10		
	大根	20		
	醤油	1.5	小麦・大豆	
	穀物酢	1.2		
	砂糖	0.5		
	みりん	0.3		
	かつお節	1		
		料理合計		
	＜フルーツ＞塩キャラメルケーキ			→卵菓子×・乳菓子×・ナッツ類×は、 キャラメルケーキなし 《代替持参》
	カラフルプチケーキ材料	16	小麦・卵・乳・大豆	
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳なし
	牛乳	100	乳	
	いりこ	1	大豆	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
	小 計			

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
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
とうもろこし
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
食塩
鶏肉・もも・むね
さつま芋/Kg
植物油なたね油
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・乳等調整品・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・ポークエキス・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%
グリーンピース
ぎゅうり（AS）/Kg
だいこん（2L）/Kg
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
醗加工品 削り節
全卵・乳等を主要原料とする食品・砂糖・小麦粉・植物油脂・水あめ・牛乳・加糖卵黄・カラメルソース・アーモンド・砂糖混合異性化液糖・食塩・こんにゃく粉・キャラメルパウダー・でん粉・トレハロース・加工デンプン・ソルビトール・乳化剤・着色料・カラメル・カロチノイド・ベーキングパウダー・香料・調整水
生乳
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくりわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
麦茶 浸出液

平成28年11月25日(金)
いるか幼稚園
2395

原材料資料

昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
	＜主食＞カレーライス			→牛肉×は、カレーライスなし 《代替持参》
	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	20		
	油	1		
	水	120		
	カレーフレーク	20		
		料理合計		
	＜副菜＞マカロニサラダ			→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
	マカロニ	6	小麦	
	胡瓜	5		
	コーン	5		
	マヨネーズ	6	卵・大豆	
	塩	0.1		
		料理合計		
	＜デザート＞ぶどうかん			
	寒天	0.3		
	水	30		
	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×は牛乳なし
	牛乳	100	乳	
	いりこ	1	大豆	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		小計		

原材料/添加物
牛肉
じゃがいも（皮むき）／kg 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）／kg 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 かたくりいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくりいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか 麦茶 浸出液

平成28年11月28日(月)

いるか幼稚園

2395

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＞豆腐チャンプルー		→卵原型×・ごま油×は 卵・ごま油なし
豚肉	10	豚肉
豆腐	40	大豆
玉ねぎ	20	
キャベツ	25	
人参	5	
生姜	0.1	
油	3	
醤油	3	小麦・大豆
砂糖	2	
鶏がらスープ	0.6	鶏肉
酒	1	
塩	0.1	
卵	12	卵
油	1	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
＜主菜＞ちくわの照り焼き		
ちくわ	27	大豆
油	0.65	
砂糖	0.3	
醤油	0.5	小麦・大豆
みりん	0.18	
水	2	
料理合計		
＜汁物＞中華スープ		
大根	15	
小松菜	10	
ワカメ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
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×は牛乳なし
牛乳	100	乳
いりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

原材料/添加物
大麦
ぶた
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
キャベツ(L8玉)/Kg
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
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
食塩
殻付き卵
植物油なたね油
食用なたね油・食用ごま油
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
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
だいこん(2L)/Kg
小松菜(九州)
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)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
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・のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>豚骨ラーメン		
	焼そばめん	120	小麦・大豆
	かまぼこ	3	小麦・卵・大豆
	キャベツ	20	
	玉ねぎ	20	
	人参	10	
	青葱	2	
	油	1.5	
	醤油	1	小麦・大豆
	鶏がらスープ	0.5	鶏肉
	塩	0.1	
	豚骨ラーメンスープ	18	小麦・大豆 鶏肉・豚肉 ごま
	水	180	
		料理合計	
	<副菜>胡瓜とわかめの中華和え		
	胡瓜	8	
	大根	30	
	ワカメ	0.2	
	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	
	<デザート>揚げポテト		
	さつまい	35	
	油	3.5	
	塩	0.1	
		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		

→卵つなぎ×は、かまぼこ無し

→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・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・タピオカでん粉・砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・発酵調味液・卵白・調味料・D-ソルビトール・大豆油・コチニール色素・酵素製剤
キャベツ（L8玉）／Kg
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
食塩
ブークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油（動物油脂・しょうゆ）・生姜・酵母エキスパウダー・調味料（アミノ酸等）・酒精・カラメル色素・増粘剤（キサンタンガム）・香料・酸化防止剤（ビタミンE）・水
きゅうり（AS）／Kg
だいこん（2L）／Kg
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・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）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
さつまい／Kg
植物油なたね油
食塩
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・のいずれか
麦茶 浸出液