平成28年12月2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		原材料/添加物
昼食	＜主食＞ロールパン			→乳パン×はパンなし	
	ロールパン	40	小麦･乳･大豆	≪代替持参≫	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
		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	→乳つなぎ×牛肉×は ハンバーグ無し	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
	油	1		≪代替持参≫	植物油なたね油
	砂糖	1			
	醤油	2	小麦･大豆		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	みりん	1			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	酒	2			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
	水	6			
	片栗粉	0.5			じゃがいもでん粉
	水	0.5			
		料理合計			
	＜副菜＞和風マカロニサラダ			→マヨネーズ×はドレッシングのみ	
	マカロニ	5	小麦	(マヨネーズなし青じそドレッシングのみ)	デュラム小麦のセモリナ
	塩	0.1			食塩
	玉ねぎ	10			
	人参	5			
	胡瓜	5			きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	コーン	5			とうもろこし
	青じそドレッシング	1			果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た･側の都合により、仕込み量は公表せず）
	マヨネーズ	4	卵･大豆		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
		料理合計			
	＜汁物＞スープ				
	小松菜	5			小松菜(九州)
	白菜	20			白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	えのきだけ	4			えのきだけ（Ａ）（１００ｇ）／Ｐ
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦･大豆･鶏肉･豚肉		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
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
	じゃこ	1	大豆		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
		料理合計			
		小　計			

平成28年12月5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		原材料/添加物
昼食	＜主食＞クリスマスピラフ				
	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		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
	塩	0.5			食塩
	ウインナー	4	牛肉･大豆･豚肉	→牛肉×ピラフなし≪代替持参≫	豚肉（豚脂肪含む）･食塩･植物性たん白･水あめ･砂糖･香辛料･加工でん粉･酢酸Ｎａ・調味料製剤･グルタミン酸Ｎａ･リボヌクレオチドＮａ･リン酸塩（Ｎａ）･フマル酸製剤･ビタミンＣ･亜硝酸Ｎａ･牛真皮層のコラーゲンケーシング
	人参	8			
	玉ねぎ	15			
	ピーマン	5			ピーマン（ＡＭ）／Ｋｇ
	油	2			植物油なたね油
	チキンコンソメ	0.1	小麦･大豆･鶏肉･豚肉		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
	塩	0.1			食塩
		料理合計			
	＜主菜＞フライドチキン				
	鶏肉	60	鶏肉		若鶏モモ　皮付
	鶏がらスープ	0.8	鶏肉		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
	片栗粉	6			じゃがいもでん粉
	油	6			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞ブロッコリーサラダ				
	ブロッコリー	25			
	キャベツ	20			キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	コーン	5			とうもろこし
	レモン果汁	0.3			レモン･醸造酢･香料
	穀物酢	0.6			米･アルコール･酒粕
	砂糖	0.5			
	塩	0.05			食塩
	醤油	0.5	小麦･大豆		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
	オリーブ油	0.5			
		料理合計			
	＜汁物＞スープ				
	白菜	20			白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	さつま芋	10			さつま芋／Ｋｇ
	わかめ	0.2			湯通し塩蔵わかめ
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦･大豆･鶏肉･豚肉		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
		料理合計			
	＜デザート＞クリスマスデザート				
	クリスマス三色ゼリー	30	大豆		グラニュー糖･還元水あめ･油脂加工食品･砂糖･水あめ･粉あめ･いちご果汁（還元）･果糖･寒天･ゲル化剤･香料･加工デンプン･酸味料･着色料･乳化剤･乳酸Ｃａ･ｐＨ調整剤･クエン酸鉄Ｎａ･水
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
	じゃこ	1	大豆		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
		料理合計			
		小　計			

平成28年12月6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		原材料/添加物
昼食	＜主食＞ポークカレー				
	滋賀県産こしひかり	65			
	豚肉	15	豚肉		豚肉
	玉ねぎ	25			
	人参	15			
	じゃが芋	15			じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	油	1			植物油なたね油
	水	110			
	カレーフレーク	17.5			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
		料理合計			
	＜副菜＞春雨サラダ				
	はるさめ	4			甘藷澱粉･馬鈴薯澱粉/糊料･ミョウバン
	油	0.1			植物油なたね油
	コーン	5			とうもろこし
	胡瓜	10			きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	人参	8			
	青じそドレッシング	4			果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た･側の都合により、仕込み量は公表せず）
		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		オレンジ
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
	じゃこ	1	大豆		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
		料理合計			
		小　　計			

平成28年12月９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		原材料/添加物
昼食	＜主食＞ロールパン			→乳パン×はパンなし≪代替持参≫	
	ロールパン	40	小麦･乳･大豆		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
		料理合計			
	＜主菜＞ボルシチ風煮込み			→牛肉×はボルシチ風煮込みなし≪代替持参≫	
	牛肉	20	牛肉		牛肉
	玉ねぎ	30			
	キャベツ	30			キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	じゃが芋	20			じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	人参	10			
	油	1.2			植物油なたね油
	ダイストマト	20			トマト･トマトピューレ･クエン酸
	水	100			
	チキンコンソメ	1.2	小麦･大豆･鶏肉･豚肉		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
	ドライパセリ	0.02			パセリ（香辛料）
		料理合計			
	＜主菜＞星のミートコロッケ				
	星のミートコロッケ	50	小麦･大豆･鶏肉･豚肉		じゃがいも･たまねぎ･鶏肉･豚肉･豚脂･乾燥マッシュポテト･パン粉･小麦粉･コーンフラワー･還元水あめ･でん粉･植物油脂･砂糖･食物繊維（難消化性デキストリン）･食塩･香辛料･水
	油	7.5			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞ソーセージのサラダ				
	フィッシュソーセージ	5	小麦･大豆		魚肉･植物油脂･ペースト状小麦たん白･でん粉･粉末状大豆たん白･食塩･砂糖･オニオンエキス･香味食用油･香辛料･かつおエキス･醸造酢･酵母エキス･加工でん粉･ソルビット･炭酸Ｃａ･調味料（アミノ酸等）･着色料（クチナシ）･香辛料抽出物･香料･着色料（トマトリコピン）
	キャベツ	25			キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	コーン	10			とうもろこし
	ほうれん草	5			
	醤油	1.5	小麦･大豆		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
	穀物酢	1.2			米･アルコール･酒粕
	砂糖	0.5			
	みりん	0.3			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
	じゃこ	1	大豆		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
		料理合計			
		小　計			

平成28年12月12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		原材料/添加物
昼食	<汁物>お雑煮				
	片栗粉	5			じゃがいもでん粉
	もち米	30			精白米
	白菜	15			白菜
	玉ねぎ	15			
	里芋	10			
	かまぼこ	4	小麦･卵･大豆	→卵つなぎ×は、かまぼこなし	スケトウダラスリ身･調整砂糖･じゃがいもでん粉･発酵調味液･凍結卵白･食塩･大豆油･水･リン酸架橋デンプン･酢酸デンプン･調味料製剤･Dーソルビトール･ポリグルタミン酸･酵素製剤
	人参	5			
	みつば	2			根みつば／Kｇ
	水	120			
	だし	1.67	さば		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
	醤油	1	小麦･大豆		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
	塩	0.5			食塩
		料理合計			
	<主食>あべかわもち				
	もち米	30			精白米
	きな粉	8	大豆		大豆
	砂糖	8			
	塩	少々			食塩
		料理合計			
	<主菜>牛肉の野菜巻（インゲン・人参）				
	牛肉の野菜巻	22	小麦･卵･牛肉･大豆･鶏肉	→牛肉×　卵を含む食品×は、牛肉の野菜巻なし≪代替持参≫	牛肉（78.32）･にんじん（21.82）･さやいんげん（21.82）･しょうゆ（5.84）･砂糖（4.35）･ぶどう糖果糖液糖（2.72）･食塩（0.41）･卵白粉（0.3）･チキン･野菜エキス（0.14）･香辛料･増粘剤（加工デンプン）（0.87）･酢酸ナトリウム･フマル酸･グリセリンエステル（0.09）･カラメル色素（0.05）･揚げ油（なたね油）･水（27.28）
		料理合計			
	<副菜>炒めなます				
	大根	15			だいこん（２Ｌ）／Kｇ
	人参	7			
	れんこん	4			れんこん（AM）／Kｇ
	きざみ揚げ	2	大豆		丸大豆･揚げ油（植物油脂）･豆腐用凝固剤
	油	1			植物油なたね油
	砂糖	0.5			
	醤油	1.5	小麦･大豆		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水
	酒	0.5			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
	だし	0.56	さば		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
	水	40			
	穀物酢	2.5			米･アルコール･酒粕
	塩	0.15			食塩
	砂糖	0.8			
		料理合計			
	<副菜>きんとん				
	さつま芋	40			さつま芋／Kｇ
	砂糖	3.5			
		料理合計			
	<主菜>黒豆				
	黒豆甘煮	10	小麦･大豆		黒大豆乾燥（40.00）･砂糖（18.66）･還元澱粉糖化物（2.47）･黒砂糖（0.29）･食塩（0.21）･しょうゆ（0.01）･重曹（0.07）･水（38.29）
		料理合計			
	<デザート>ごまめ				
	じゃこ	1	大豆		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
	水	0.3			
	砂糖	0.36			
	みりん	0.36			もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	醤油	0.54	小麦･大豆		脱脂加工大豆･小麦･食塩･アルコール･水