平成29年1月13日(金) いるか幼稚園 2395

2390	,			_
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	料理/食品・規格 く主食>カレーライス 滋賀県産こしひかり 牛肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 油水 カレーフレーク ケチャップ		牛肉	
	ウスターソース	3	大豆・りんご	
		料理合計		
	<副菜>切干大根サラダ 切干大根	2. 5		
昼食	ちくわ	7	大豆	
	胡瓜 醤油 穀物酢	8 1. 5 1. 2	小麦·大豆	
	砂糖 みりん 調合ごま油	0.5 0.3 0.1 料理合計	ごま	 →ごま油×
	く デザート>ぶどうかん 寒天 水 ぶどうジュース 砂糖	0.3 30 15 5		
	< その他>牛乳・いりこ 牛乳 いりこ 麦茶	料理合計 100 1 0.5 料理合計	乳 大豆	 →牛乳×は <u>*</u>
		小 計		

は、ごま油なし

牛乳なし

原材料/添加物
」 輸入 牛バラ 脂身付き
 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(加エデンプン)·カラメル色素·乳化剤·酸味料·香料
トマト・砂糖・ぶとう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
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
L だいこん
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ーグルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
きゅうり(AS)/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 食用なたね油·食用ごま油
大力なには地 大力にな地
寒天
本人
ぶどう・香料
/H·교
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29年1月16日(月) いるか幼稚園 2395

2390			
	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主食>あずきときのこのおこわ		
	滋賀県産こしひかり	47	
	もち米	8	
	小豆	5	
	うす揚げ	5 2 4	大豆
	しめじ	4	
	干しいたけ	0. 3	
	醤油	1. 9	小麦·大豆
	圏油みりん酒水	1.9	小麦·大豆
	みりん	1.9	
		0.7	
	水	65	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	だし	0. 91	さば
		料理合計	
	<主菜>サケの煮付け		
	サケ	40	さけ
	砂糖 醤油	1.4	1
		2. 4	小麦·大豆
	酒	0.5	
	水	7. 5	
	だし	0.11	
		料理合計	
昼食	<副菜>白菜の塩昆布和え	00	
艮	白菜	30	
	小松菜	10	
	人参	8	 =
	塩昆布	1.2	小麦·大豆
	ノ辻枷トオキレ辻	料理合計	
	<汁物>すまし汁	2	小主
	花数	2 15	小麦
	大根 青葱	3	
	<u> 月心</u> 7k	120	
	水 だし 醤油 塩	1. 67	
	<u> </u>	1.07	さば 小麦·大豆
		0.5	/ // // // / // // // // // // // // //
		料理合計	
	<デザート>フルーツ(りんご)	7十上二 1	
	りんご	25	りんご
	·)/UC	料理合計	1.0700
	<その他>牛乳・いりこ	イイ・エロロ	
	上到 上到	100	乳
	1707	1	大豆
	本乳 いりこ 麦茶	0.5	$N \overline{\Delta}$
	※ //	料理合計	
		小 計	
		.J. 01	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
もち米 あずき
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
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
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
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
秋さけ·クロレラエキス·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
白菜(L 6玉)/Kg
小松菜(九州)
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)
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
が受効が受力がプラー省目科が30 異年 育工 膨脹剤 灰版が系プログラム 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 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
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

平成29年1月17日(火) いるか幼稚園 2395

2390)		
	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 2	
	押麦	2	
		料理合計	
	<主菜>揚げ鶏のレモン醤油がらめ		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0. 1	
	小麦粉	1.5	小麦
	片栗粉	1.5	
	油	3 2 1. 2	
	砂糖	2	
	穀物酢 醤油	1. 2	
	選油	2. 4	小麦·大豆
	みりん	1. 5	
	水	10	
	レモン果汁	0.6	
		料理合計	
	<副菜>ひじき煮豆		
	ひじき水煮大豆	2	<u> </u>
	水煮大豆	10	
	うす揚げ 人参	<u>2</u> 5	
昼食	人参	5	
艮	油	1.5	
	<u>派</u> だし	15	
	ブル 火庫	0. 21	さば
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1 5	小圭.士豆
		1. 5 0. 5	小麦·大豆
	グリーンピース	3	
	<i></i>	料理合計	
	<汁物>味噌汁	神经口山	
	大根	20	
	+ やし,	10	
	青葱	2	
	7K	120	
	青葱 水 だし 合わせ麦みそ	1. 67	さば
	合わせ麦みそ	7	さば 大豆
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	大型 4乳 いりこ 麦茶	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
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
10年初/四/8/101870日 10日 10日 10日 10日 10日 10日 10日 10日 10日 1
米・アルコール・酒粕
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
レモン・醸造酢・香料
大豆·クエン酸·リンゴ酸·塩化カルシウム·水 丸大豆·揚げ油(植物油脂)·豆腐用凝固剤
<u>入入立 1分17.00 (恒初/00.01) 立</u> 属用从凹削
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・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
放足調味料 木 木とりし 長塩 フトウ米汁 たがはく加水力解物(とうもうとし) 小めめ 長塩 酒桐 酸味料 グリンピース
だいこん(2L)/Kg
 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)・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29年1月20日(金) いるか幼稚園 2395

2090			
	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>豚肉と野菜のケチャップ炒め		
	豚肉	20	豚肉
	玉ねぎ	30	
	キャベツ	35	
	人参	15 5 2	
	ピーマン	5	
	油	2	
	<u>デ</u> チャップ	4	
	砂糖	1.8	
	砂糖醤油	4. 5	小麦·大豆
	みりん	2. 4	
	酒	2	
		料理合計	
	<副菜>中華ポテト		
	さつま芽油	30	
	油	3	
昼食	砂糖	7	
艮	· 砂糖 · 醤油	0. 2	小麦·大豆
	水	11	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	ほうれん草	15	
	うす揚げ	2	大豆
	青葱	2	
	水	120	
	水 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 いりこ 麦茶	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0. 5	- · <u></u>
		料理合計	
		小 計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
ぶた
131/2
キャベツ (L8玉) / Kg
ピーマン (AM) / Kg
植物油なたね油
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
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
さつまいも 植物油なたね油
1世がからなって1なか
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
 丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
70/10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
ナげな ハわしな かっちな カヘナ ナグフェナフ カフな フミだかっちな ギロエナフ
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%)
大文(CC:C70/ / 公立 (CC:C70/) (CT:C70/) (CT:
 オレバンパラッ
オレンジ
म- छ।
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29年1月23日(月)
いるか幼稚園
2395

2000				
	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×はパンなし
	ロールパン	40	小麦·乳·大豆	≪代替持参≫
		料理合計		
	<主菜>ハンバーグトマトソース]→乳つなぎ×は、ハンバーグなし
	ハンバーグ	60	小麦·乳·牛肉 大豆·鶏肉	≪代替持参≫
	油	1		1
	しめじ	5		
	玉ねぎ	15		
	トマト	5		
	ケチャップ	8		
	ノ回替入フカロニサラゼ	料理合計		 、ココウ、ブンけつコウ、ブな!
	< <u>副菜>マカロニサラダ</u> ツイストマカロニ	7	小麦	→マヨネーズ×はマヨネーズなし 青じそドレッシングに変勢
	お瓜 おんしょうしニー	5	71交	月のと「レグブブブに交」
昼食	胡瓜 人参	8		
艮	キャベツ マヨネーズ	10		
	マヨネーズ	7	卵·大豆	
	塩	0. 1		
		料理合計		
	<汁物>スープ	15		_
	大根	15 0. 2		
	<u>ワカメ</u> コーン	10		1
	<u>コ ノ</u> 水	120		
	_ <u>%</u> ,	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	┃→牛乳×は牛乳なし
	いりこ	l	大豆	-
	麦茶	0.5 料理合計		
		小 計		1
		71 =1]

原材料資料

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ーグルタミン酸 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

デュラム小麦のセモリナ きゅうり(AS)/Kg

キャベツ(L8玉)/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

だいこん(2L)/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(アミン酸等)・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

平成29年1月24日(火) いるか幼稚園 2395

2395	O			
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主菜>麻婆丼			
	滋賀県産こしひかり	65		
	豆腐	50	大豆	
	+\ 7 + *	•		
	おろし生姜	0. 1		
	<u> </u>	20	添	
	合ミンチ 玉ねぎ	20 20	鶏肉·豚肉	-
		10		
	干しいたけ	0.3		
	油	2 2 2 3 3. 5		
	砂糖	2		
	醤油	3	小麦·大豆	
	<u>合わせ麦みそ</u>	3.5	大豆	
	砂糖 醤油 合わせ麦みそ 酒 水	1.5		
	<u>小</u>	90		-
	では がこ コーデ	1.0	100000	
	鶏がらスープ	1.8	鶏肉	
	片栗粉	2 2		
	水	料理合計		1
	<副菜>じゃが芋の中華サラダ	77500		
	じゃが芋	20		
昼食	コーン	10		
食	わかめ	0. 5	ļ. <u>.</u>	
	選油	1.5	小麦·大豆	
	穀物酢	1. 5 1. 2 0. 5		
	<u>砂糖</u> みりん	0. 3		-
	調合ごま油	0. 3	ごま	 →ごま油×は、ごま油なし
		料理合計		
	<汁物>中華スープ			
	キャベツ もやし 青葱	15		
	<u>もやし</u>	20		
	<u>育怱</u> 水	2 120		
	<u>小</u>	120	1	1
	強がにつ 一	2	响内	
	鶏がらスープ	2	鶏肉	
		NOTE A=1		
	<フルーツ>フルーツ (バナナ)	料理合計		 →バナナ×は、バナナなし
	バナナ	46. 6	バナナ	」→ハナナスは、ハナナなし ≪代替持参≫
	/ / /	料理合計	, , , ,	」♥IV目コワラッ//
	<その他>牛乳・いりこ	,,,,,		1
	<u>年乳</u> いりこ	100	乳	→牛乳×は牛乳なし
	<u> いりこ</u>	1	大豆	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		小 計		I

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 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
「日本な」 ハちけ
原木乾しいたけ 植物油なたね油
脱脂加工大豆·小麦·食塩·アルコール·水 大麦(38.5%)·大豆(30.8%)·食塩(15.7%)·米(10.8%)·酒精(4.2%) 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
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
じゃがいもでん粉
じゃがいも(皮むき)/kg とうもろこし 湯通し塩蔵わかめ 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
キャベツ(L 8玉)/K g 緑豆
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29年1月27日(金) いるか幼稚園 2395

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー		
	<主食>洋風そぼろ寿司	(g)			
	滋賀県産こしひかり	65			
	穀物酢 砂糖	9			米
	<u> </u>	8			<u>~</u>
	塩鶏ミンチ	2 10			艮
	<u> </u>	0.5	天向へ		原
	人参	10			食鶏原人植
	油	1			植
	油 砂糖 醤油 醤油	0.8			品台
		1	小麦·大豆 小麦·大豆		脱脱し
	みりん	2. 5	11× VT		ŧ
	水	10			
	だし	0.1	さば		さき
	胡瓜	5		、呵つなギンツつなギンけ	3
			60 W	→卵つなぎ×乳つなぎ×は、 ロースハムなし	豚
	ロースハム	5	卵・乳 大豆・豚肉		て
			大豆·豚肉		=
	コーン	5			ع.
		料理合計			
	<副菜>プロッコリー洋風煮	11-11-11-11			
	ブロッコリー	30			
昼食	人参	10			
食					食
	チキンコンソメ	0. 3	小麦·大豆·鶏肉·豚肉		食:
	水	15			
	<汁物>かき玉汁	料理合計			
	<u> </u>	15	90	→卵原型×は、卵なし	殻
	しめじ	4	21-) - "3(<u></u>)	,,,,,
	青葱 水 だし	2			
	<u> 小</u> だし,	120 1. 67	さば		1
	<u>たし</u> 醤油	1.07	小麦·大豆		
	<u></u>	0. 5	3 × / 11/		対別の
		料理合計			
	<デザート>ミニフィナンシェ			→卵菓子×・乳菓子×・ナッツ類×は、	<u> </u>
		•		フィナンシェなし 《代琴培矣》	7
	フィナンシェ	8	小麦·卵·乳·大豆	V V T T T T T T T T	() 材:
		拟田◇≒			1/1/7
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計			
		100	乳	→牛乳×は牛乳なし	牛
	<u>牛乳</u> いりこ	1	大豆		生かた
	麦茶	0.5			麦
		料理合計			
		小 計			

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩 鶏肉むね
原木乾しいたけ 人参(2L)/Kg
植物油なたね油
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
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
きゅうり (AS) / Kg
豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工 でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na溶液・カゼインNa・リン酸塩 (Na)・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチ ニール色素製剤・香辛料
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(アミン酸等)·カラメル色素·香料
設付き卵
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
フェガリン, 抗慢性制加工油脂 今日抗慢油脂 発酵パカー バカ・ショカパウガー 可味 可収到 未収 美名収
マーガリン・植物精製加工油脂・食用植物油脂・発酵バター・バターミルクパウダー・乳糖・乳化剤・香料・着色料 (カロチン)・卵白・ブラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・カカオペースト・膨張剤・原 材料の一部に大豆含む
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29年1月30日(月) いるか幼稚園 2395

2390	,			
	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
	ロールパン	40	小麦·乳·大豆	≪代替持参≫
		料理合計		
	<主菜>ミンチカツ			
	ミンチカツ	60	小麦·乳 大豆·鶏肉 豚肉·ゼラチン	→乳つなぎ× ≪代替持参≫
	油	6		1
	, a	料理合計		
昼食	く副菜>マロニーサラダ マロニー 油 ブロッコリー 人参 醤油 穀物酢 砂糖 みりん	6 0.1 10 8 1.5 1.2 0.5 0.3 料理合計	小麦·大豆	
	<汁物>スープ	00		
	<u>白菜</u> エ クギ	20 10		-
	<u>玉ねぎ</u> ほうれん草	10		-
	<u>はりれが</u> 水	120		1
	<u> </u>	120		1
	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	│→牛乳×は牛
	いりこ	1 1	大豆	
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		小 計		J

はパンなし

〈は、ミンチカツなし

‡乳なし

	原材料/添加物
	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· (6~10月)·イーストフード·V.C·香料
(0.31)・パン チャップ (0.6	(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチンン粉(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62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・Lーグルタミン酸ナトリウムウリャン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グァーガム(0.01)・キサンタンガム(0.01)・
植物油なたね消	<u></u>
	粉·コーンスターチ·増粘剤(CMC)·増粘多糖類
植物油なたね消	$oxed{ heta}$
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
<u>※・アルコール</u>	
<u>もち米·米·米</u>	こうじ・醸造アルコール・糖類
白菜(L 6玉)	
	/ ng
	・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・チキンだキス粉末・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
生乳	
かたくちいわし・酸	R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・のいずれた。
## <u> </u>	
麦茶 浸出液	

平成29年1月31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>ほうとう風うどん		
	うどん	120	小麦
	<u></u>	15	豚肉
	かぼちゃ	18	פיזיכת
	大根	20	
	エレハたけ	0.5	
	でぼう	5	
	<u>こにフ</u> 吉茐	1	
	7K	90	
	だし昆布	0 3	
	水 だし昆布 だし	0. 3 2. 5	さば
	合わせ表みそ	10	大豆
	合わせ麦みそ醤油	1.5	小麦·大豆
	— <u>魯地</u> 酒	1.5	小文 八立
	/ -	料理合計	
	<副菜>ちくわの磯辺揚	竹埕山田	
昼食	〜町米/り〜1700域25%		
食			
	ちくわ	26	大豆
	小麦粉	3	小麦
	あおさのり	3 0. 05	
	<u></u> 油	3	
	/ L	料理合計	
	<デザート>フルーツ(みかん)	1122011	
	みかん	40	
	07/370	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	17*************************************	
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	八立
	交 ボ	料理合計	
		小 計	
		7, 91	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉·食塩·pH調整剤 豚肉
かぼちゃ だいこん(2 L) / K g 原木乾しいたけ ごぼう
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・酵母エキス大麦(38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) 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
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ーグルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
 小麦粉 あおさ 植物油なたね油
みかん (AM@95g) /個
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