

平成30年7月2日(月)

いるか幼稚園

3歳以上

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	
コーン	10	
人参	10	
干しいたけ	2	
水	25	
出し	0.35	
砂糖	1	
醤油	1.2	
醤油	1.2	
みりん	3	
オクラ	5	
水	10	
出し	0.14	
料理合計		
<主菜>野菜コロッケ		
野菜コロッケ	60	乳
油	6	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
小松菜	15	
うす揚げ	2	
水	120	
出し	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>ももゼリー		
ももゼリー	80	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→乳つなぎ×は
 <<<代替持参>>>

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩 とうもろこし
原木乾しいたけ
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・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・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
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クリーミングパウダー・ホワイトペッパー・パン粉(生・乾燥)・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
小松菜(九州) 丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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%)
もも果汁・果肉・砂糖・果糖・ゲル化剤(増粘多糖類)・ビタミンC・香料・酸味料
生乳 かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

平成30年7月3日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>そばろ醤油ラーメン		
ラーメン	130	
豚ミンチ	6	
大豆ミンチ	2.5	
玉ねぎ	30	
しめじ	10	
青葱	3	
もやし	25	
なると巻き	3	卵
油	2	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
塩	0.01	
醤油ラーメンスープ	20	
水	180	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツの中華和え		
ほうれん草	6	
キャベツ	32	
まぐろフレーク	3	
醤油	0.8	
みりん	0.24	
鶏がらスープ	0.08	
水	5	
調合ごま油	0.1	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>いりこ		
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→卵つなぎ×はなるとなし

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
豚肉
脱脂大豆・植物油脂
青葱
緑豆
いとよりだい すり身・ショートニング・植物性たん白・砂糖・食塩・乾燥卵白・みりん風調味料・加工デンプン・調味料（アミノ酸等）・貝カルシウム・着色料（赤3）・酸味料・水
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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）・pH調整剤
食塩
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・5-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水
ほうれんそう
キャベツ (L8玉) /Kg
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料（アミノ酸）・原材料に大豆を含む
脱脂加工大豆・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
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）・pH調整剤
食用なたね油・食用ごま油
オレンジ
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年7月10日(火)

いるか幼稚園

3歳以上

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>白身魚フライ		
白身魚フライ	40	
油	4	
料理合計		
<副菜>ちくわと小松菜の和え物		
ちくわ	10	
小松菜	23	
人参	5	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	3	
かつおだし	0.04	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.5	
うず揚げ	2	
水	120	
出し	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
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
バサ(チャード)・パン粉・小麦粉・食塩・植物油・小麦たん白・酢酸デンプン・貝Ca・グルタミン酸Na・膨脹剤・グリセリン脂肪酸エステル・香辛料抽出物・水
植物油なたね油
魚肉・でん粉・砂糖・植物性たん白(大豆を含む)・食塩・植物油・ぶどう糖・塩化カリウム・キシロース・調味料(アミノ酸)・ビタミンC・水
小松菜(九州)
脱脂加工大豆・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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤
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%)
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年7月13日(金)

いるか幼稚園

3歳以上

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>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ	60	
水	30	
チキンコンソメ	0.4	
油	1	
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	7	
キャベツ	14	
いんげん	5	
人参	5	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	10	
玉ねぎ	5	
しめじ	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<デザート>マフィン		
ミニマフィン 30g	1	ケ 卵・乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→マヨネーズ×は青じそドレッシングで和える。

→卵菓子・乳菓子×はマフィンなし
どうぶつえんゼリー

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
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
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
デュラム小麦のセモリナ
キャベツ(L8玉)/Kg
さやいんげん
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
食塩
ほうれんそう
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
小麦粉・砂糖・植物油脂・牛乳・卵・水飴・食塩・ベーキングパウダー・安定剤(増粘多糖類)・香料・乳化剤
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食