

平成30年10月2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>鶏のトマトカレースープ煮		
鶏肉	30	
玉ねぎ	35	
人参	20	
じゃが芋	15	
グリーンピース	3	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
カレーフレーク	3.5	
醤油	2	
みりん	3	
酒	5	
水	120	
トマト	15	
片栗粉	1	
水	1	
	料理合計	
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	28	
コーン	10	
まぐろフレーク	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
	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
モモ 皮つき
じゃがいも(皮むき) / kg
グリーンピース
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
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
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
トマト・トマトピューレ・クエン酸
じゃがいもでん粉
とうもろこし
きはだまぐろ・大豆油・食塩・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
米・アルコール・酒粕
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月5日(金)

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>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	
チキンコンソメ	0.8	
水	80	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>キャベツのごま和え		
キャベツ	40	
小松菜	10	
白ごま	0.75	
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<汁物>スープ		
玉ねぎ	10	
ワカメ	0.6	
人参	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
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		

昼食

→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
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもでん粉
キャベツ(L8玉)/Kg
小松菜(九州)
ごま
脱脂加工大豆・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
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月12日(金)

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
昼食	<主食>チキンカレー		
	滋賀県産こしひかり	65	
	鶏肉	25	
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	20	
	油	1.5	
	水	150	
	ケチャップ	1	
	にんにく	0.5	
	しょうが	0.5	
	ウスターソース	1	
	カレーフレーク	20	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	はるさめ	3	
	油	0.1	
	人参	5	
	コーン	10	
	ワカメ	0.5	
マヨネーズ	6	卵	
塩	0.1		
	料理合計		
<デザート>オレンジかん			
寒天	0.4		
水	45		
オレンジジュース	15		
砂糖	5		
	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×はマヨネーズなし
青じそドレッシングで和える

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
じゃがいも(皮むき) / 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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチド二ナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
トマト・たまねぎ・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・カンゾウ抽出物・香辛料抽出物
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
とうもろこし
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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
海藻(紅藻類)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月15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>あずきおこわ		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	10	
小豆	5.5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
だし	0.91	
料理合計		
<主菜>サンマの蒲焼風		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.78	
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	
砂糖	1	
みりん	1	
しょうが	0.1	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<副菜>大根の酢の物		
大根	35	
人参	10	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
そうめん	3	
ほうれん草	10	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>パイ饅頭(かぼちゃ)		
パイ饅頭かぼちゃあん	34	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		

昼食

→卵菓子・乳菓子・乳製品×は
どうぶつえんゼリーを2個つける

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
精白米
あずき
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アル コール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋 白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・ 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
さんま
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・ たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘 藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサン タンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料 抽出物
じゃがいもでん粉
だいこん(2L)/Kg
米・アルコール・酒粕
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
小麦粉・食塩
ほうれんそう
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%)
いんげん豆・水・マーガリン・小麦粉・砂糖・かぼちゃペースト・鶏卵・食塩・粉末モルト抽出物・水
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月16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	
昼食	<主食>野菜たっぷり塩ラーメン			
	ラーメン	140		
	豚肉	5		
	ちくわ	5		
	人参	10		
	玉ねぎ	20		
	青葱	3		
	キャベツ	20		
	もやし	20		
	油	2		
	醤油	1		
	鶏がらスープ	0.5		
	塩	0.01		
	塩ラーメンスープ	20		
	水	180		
		料理合計		
	<副菜>中華ポテト			
	さつまい	30		
	油	1.5		
	砂糖	4		
	水	2		
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
	バナナ	40		
		料理合計		
<その他>いりこ				
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

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
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
青葱
キャベツ(L8玉)/Kg
緑豆
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
食塩・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
02007 さつまいも塊根・蒸し
植物油なたね油
バナナ/本
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月19日(金)

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>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	乳
油	9	
料理合計		
<副菜>高野豆腐とひじきの煮物		
ひじき	3	
高野豆腐	3	
いんげん	5	
油	1	
水	30	
だし	0.42	
砂糖	1.5	
醤油	2	
酒		
酒	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		
<汁物>豚汁		
豚肉	6	
大根	9	
人参	5	
こんにゃく	5	
ごぼう	5	
青葱	1.5	
水	120	
だし	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		

→乳を含むパン・乳つなぎ×は
<<<代替持参>>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・ク リーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
さやいんげん
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・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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アル コール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋 白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・ 水
オレンジ
豚肉
だいこん(2L) / Kg
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤
ごぼう
青葱
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

昼食

平成30年10月22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	
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>さばの野菜あんかけ			
	サバ	40		
	鶏がらスープ	0.8		
	片栗粉	4		
	油	4		
	水	40		
	玉ねぎ	20		
	ピーマン	8		
	油	2		
	穀物酢	2		
	砂糖	3		
	醤油	3		
	ケチャップ	1		
	鶏がらスープ	0.6		
	水	30		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	<副菜>小松菜と白菜のおかか和え			
	小松菜	15		
	白菜	50		
	醤油	1.2		
	みりん	0.4		
	水	6		
	だし	0.08		
	かつお節	0.2		
	料理合計			
<汁物>味噌汁				
さつまいも	10			
人参	10			
水	120			
だし	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
大西洋さば
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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
ピーマン（AM）/Kg
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
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
じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
白菜（L6玉）/Kg
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
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
かつお・ふし
さつまいも/Kg
人参（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%)
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月23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	
昼食	<主食>きつねうどん			
	うどん	150		
	味付け揚げ	30		
	ワカメ	0.2		
	青葱	1.5		
	水	75		
	だし昆布	0.3		
	だし	2		
	醤油	6		
	みりん	3		
	塩	0.15		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草ともやしの菜種和え			
	ほうれん草	10		
	もやし	25		
	卵	12	卵	
	調合ごま油	1		
	醤油	1.2		
	みりん	0.4		
	水	6		
出し	0.08			
	料理合計			
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	33.33			
	料理合計			
<その他>いりこ				
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

→卵原型×は卵なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤 油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む 湯通し塩蔵ワカメ(韓国) 青葱
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 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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食塩
ほうれんそう 緑豆 殻付き卵 食用なたね油・食用ごま油 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 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
バナナ/本
かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

平成30年10月26日(金)

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>豚肉と厚揚げの味噌炒め		
豚肉	18	
厚揚げ	30	
人参	10	
玉ねぎ	25	
干しいたけ	0.2	
グリーンピース	3	
しょうが	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	
テンメンジャン	1	
合わせ麦みそ	1	
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	
水	40	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>キャベツとブロッコリーの中華和え		
ブロッコリー	10	
キャベツ	30	
コーン	3	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
鶏がらスープ	0.1	
水	6	
調合ごま油	0.1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
ワカメ	0.6	
青葱	1.5	
水	120	
鶏がらスープ	2	
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
豚肉
丸大豆・デキストリン・でん粉・ぶどう糖・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
グリーンピース
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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
味噌・砂糖・植物油脂・醤油
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・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
じゃがいもでん粉
キャベツ（L8玉）/Kg
とうもろこし
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
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
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
青葱
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
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年10月29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	
昼食	<主食>鶏肉と野菜のオイスターソース丼			
	滋賀県産こしひかり	65		
	鶏肉	15		
	玉ねぎ	40		
	赤パプリカ	4		
	キャベツ	20		
	まいだけ	5		
	油	2		
	オイスターソース	10		
	醤油	3		
	酒	2		
	水	50		
	片栗粉	2		
	水	2		
		料理合計		
	<主菜>オニオンリング			
	オニオンリング	20	乳	
	塩	0.01		
	油	2		
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(なし)			
	梨	25		
		料理合計		
	<汁物>味噌汁			
	小松菜	16		
ちくわ	4			
水	120			
だし	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			

→乳を含むパン・乳つなぎ×は

<<<代替持参>>>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
精白米
鶏肉・もも・むね
キャベツ(L8玉)/Kg
植物油なたね油
かきエキス・果糖ぶどう糖液糖・たん白加水分解物・食塩・でん粉・砂糖・醸造酢・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水・※かきエキス・国内製造・中国製造・他
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもでん粉
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料(アルギン酸Na)・膨張剤・調味料(アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
食塩
植物油なたね油
梨(AL)/個
小松菜(九州)
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・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 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

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>ロールパン		
	ロールパン	40	乳
		料理合計	
	<主菜>焼き栗コロッケ		
	焼き栗コロッケ	60	
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>しらすとキャベツのソテー		
	しらす干し	2	
	キャベツ	35	
	人参	5	
	コーン	5	
	油	1.5	
	チキンコンソメ	0.22	
		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	
	<汁物>スープ		
	えのきだけ	10	
玉ねぎ	5		
ほうれん草	10		
水	120		
チキンコンソメ	2.4		
	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		

→乳を含むパン×は
<<<代替持参>>>

→牛乳×は牛乳なし

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
じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・食物繊維・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤
植物油なたね油
いわし類の稚魚・食塩
キャベツ(L8玉)/Kg
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
オレンジ
えのきだけ(A)(100g)/P
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
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液