平成30年11月2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	
	1十久		
	(24) = = 1 12 12	料理合計	
	<主菜>マーマレードチキン		
	鶏肉	60	
	塩	0. 1	
	<u> </u>	6	
	<u> </u>	6	
	<u>/</u> Ш	U	
	オレンジママレード	3	
	将::	2	
	醤油 2.10.4	3	
	みりん	ა	
	しょうが	0. 2	
		料理合計	
	<副菜>小松菜とコーンの洋風煮浸し	11/22 (10)	
		25	
	小松菜	25	
昼食	玉ねぎ	15	
良	<u>コーン</u>	5	
	人参	5	
	醤油	0.8	
		0.0	
	チキンコンソメ	0. 4	
	水	20	
	رن م	料理合計	
	<汁物>味噌汁	↑↑↓±□□□	
		^ -	
	ワカメ	0.5	
	豆腐	12	
	水	120	
	<u>水</u> だし	1. 67	
	合わせ麦みそ	7	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	付注し口	
	へ Cの心/十九、ハガC	100	1771
	牛乳 いりこ	100	乳
	619C	1	
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	
		- 01	

→牛乳×は牛乳なし

・かんきつ類・オレンジ・冬だいだい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲルで ・香料・クエン酸ナトリウム
·食塩·アルコール·水
アルコール・糖類
ストリン・Dーソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L ツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物

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 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

湯通し塩蔵ワカメ(韓国)

丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg

さば節(国内製造)・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11月6日(火) いるか幼稚園 3歳以上

		使用量	
	料理/食品•規格	使用里 (g)	アレルギー
	<主食>高野豆腐のそぼろ丼		
	滋賀県産こしひかり	55	
	押麦	10	
	押麦高野豆腐	5	
	<u> </u>	5 6	
	大豆ミンチ 玉ねぎ	15	
	_ <u></u>	15	
	<u> </u>	2	
		2	
	醤油	15 15 2 3 4. 5	
		4. 0	
	酒	1.5	
	, 🗕		
	水	45	
	だし	0. 63 3	
	いんげん	3	
	いんげん 片栗粉	1	
	水	1	
		料理合計	
	<副菜>ウインナーと大根のコンソメ煮		
	ウインナー	4	
	.7-1 27 -	4	
昼食			
良	大根	30	
	赤パプリカ	5	
	置油	0. 5	
	チキンコンソメ	0. 15	
		0.10	
		4.0	
	水	10	
	()	料理合計	
	<汁物>味噌汁	10	
	ほうれん草 さつま芋	10	
	さつま芋	10	
	水	120	
	たし	1.67	
	<u>水</u> だし 合わせ麦みそ	7	
		料理合計	
	くフルーツ>フルーツ(オレンジ)		
	オレンジ	27	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	<u>牛乳</u>	100	乳
	牛乳 いりこ	1	
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小 計	
		וה יני	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
大豆·豆腐用凝固剤·重曹
脱脂大豆(99.5)·食用植物油脂(0.5)
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
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(国内製造)·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
さやいんげん
じゃがいもでん粉
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
だいこん (2L) / Kg
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
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
L ほうれんそう
はフルルとフ さつま芋/Kg
さば節(国内製造)・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
<u>エ乳</u> かたくちいわし・食塩
麦茶浸出液

麦茶 浸出液

平成30年11月9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>焼豚チャーハン			
	滋賀県産こしひかり	65		→卵原型×は卵なし
	鶏がらスープ	1		
		'		
	焼豚	8		
	五ねぎ 油 卵 塩 油	20		
	<u>加</u> 加	3 10	<u> </u>	
	<u></u> 塩	0.1	90	
	油	0. 5		
	鶏がらスープ	0.5		
	知がらスーク	0.5		
	- 調合ごま油	0. 5		
		料理合計		
	く副菜>ちくわと大根の煮物 ちくわ	5		
	ちくわ 大根 人参 グリーンピース	30		
	人参	10		
	ングリークヒース 水	3 15		
昼	水 だし	0. 21 0. 75		
昼食	砂糖醤油	0. 75		
	西心	I		
	酒	0.5		
	Æ	0.5		
		料理合計		
-	<汁物>中華スープ	1942001		
	コーン	8		
	<u> </u>	12 120		
	鶏がらスープ	2		
-		料理合計		
	<デザート>フルーツ(りんご)	科连口引		
-	りんご	25		
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計		 →牛乳×は牛乳なし
	生乳 いりこ	100	到	・ナルハはナチルはし
	いりこ	1		
	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)·pH調整剤 豚肩ロース肉·たれ·醤油·砂糖·食塩·生姜·にんにく·調味料(アミノ酸等)·カラメル色素·原材料の一部に小麦含む 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)·pH調整剤 食用なたね油・食用ごま油 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 だいこん(2L)/Kg グリンピース さば節(国内製造)・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 とうもろこし 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)·ρH調整剤 かたくちいわし・食塩

平成30年11月12日(月) いるか幼稚園 3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー		
		(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	53 2			
	押友	<u> </u>			
		料理合計			
	<主菜>ハンバーグきのこソース				
	-				
	ハンバーグ	60			
		00			
	\				
	油	1			
	エリンギ	5			
	しめじ	5			
	· 油	5 0. 5 0. 5			
	70 70 70	0.0			
	1974号 1974号	0.5			
	油 砂糖 醤油	2 2	1		
	みりん	2			
	\ 	_			
	酒	2			
	水 片栗粉	10			
	片栗粉	0.5			
	水	0. 5 0. 5			
	,	料理合計			
凮	<副菜>春雨サラダ	11/2001			
昼食	けるさめ	1.5	+		
De	はるさめ 油	4.5			
	<u> </u>	0.1			
	人参	5 5			
	<u> </u>	5			
	青じそドレッシング	5			
		料理合計			
	<デザート>揚げポテト	,			
	オつませ	30			
	() フタナ) O			
	<u></u>	3. 5			
	さつま芋 油 塩	0.1			
		0.1 料理合計			
	<汁物>味噌汁				
	うす揚げ キャベツ	3			
	土ゎベツ	3 12	1		
	<u> </u>	120			
	水 だし	120			
		1. 67			
	合わせ麦みそ	<u> </u> 7	<u>l</u>		
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	上到	100			
	<u>牛乳</u> いりこ	1 1 1 1	 1 0		
	りりし		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	
	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·トマトク ·香辛料·炭酸Ca·着色料·焼成Ca·ピロリン酸鉄(0.005)
植物油なたね えりんぎ	油
えりんさ	
植物油なたね	
脱脂加工大豆	• 大豆·小麦·食塩·アルコール·水
もち米・米・米	さこうじ·醸造アルコール·糖類
酸・酵素・たんぱ	・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・乳パイルン分解物・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・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもて	: ん粉
甘藷澱粉·馬	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
植物油なたれ	油
さやいんげん	<u> </u>
糖類・醸造酢・しょう	o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·
さつまいも	
植物油なたね	
食塩	
<u>丸大豆・揚げ)</u> キャベツ (T	由(植物油脂)·豆腐用凝固剤 . 8玉)/Kg
	造)・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)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳	
<u>かたくちいれ</u> 麦茶 浸出液	<u>)し・食塩</u>
文小 汉山/沙	<u> </u>

平成30年11月13日(火) いるか幼稚園 3歳以上

	NATE AND INTE	使用量	-1s
	料理/食品・規格	(g)	アレルギー
	<主食>豚骨ラーメン		
	中華麺	130	
	豚肉	20	
	玉ねぎ	20	
	<u></u> ほうれん草 もやし	10	
	もやし	10	
	油	2	
	醤油	1	
	鶏がらスープ	0. 5	
	塩	0.1	
		- • · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	IX G = ./\.¬ →	10	
	豚骨ラーメンスープ	18	
	水	180	
	•	料理合計	
昼食	<副菜>白菜とわかめの中華和え		
食	白菜 ワカメ コーン	45	
	ワカメ	0. 2	
	コーン	5	
	選油	1	
	みりん	0. 3	
	鶏がらスープ	0. 1	
	水	6	
	調合ごま油	0. 1	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	47	
		料理合計	
	くその他>いりこ		
	いりこ	1	
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	

原材料資料

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 ほうれんそう	
<u>緑豆</u> 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 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)・p H調整剤	· E
食塩	
ポークエキス·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	
白菜 (L6玉) / Kg	
湯通し塩蔵ワカメ(韓国) とうもろこし	
	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

食用なたね油・食用ごま油

バナナ/本

かたくちいわし·食塩 麦茶 浸出液

平成30年11月16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>ポークカレー	(8)				
	滋賀県産こしひかり	65				
		65 15	-			
	<u>豚肉</u> エカギ	10				
	玉ねぎ	30	1			
	人参	15				
	じゃが芋	20				
	<u></u> 油	2				
	水	120				
	<u>りゅん チ</u> 油 水 ケチャップ	1				
	に ト に ノ	0.5				
	にんにく	0. 5				
	1 · = +4					
	しょうが	0. 5				
	ケチャップ	1				
		<u> </u>				
	+					
	ウスターソース	1				
		1				
	カ し、一つし、 ク	20				
凬	カレーフレーク	20				
昼食		NOTE A = 1				
		料理合計				
	<副菜>切干大根サラダ	—	1			
	切干大根	3	1			
	赤パプリカ	2				
	いんげん	8				
	まぐろフレーク	3				
	置油	1. 5				
	穀物酢	1. 2				
	砂糖	0. 5				
	みりん	0. 3				
	みりん 調合ごま油	0. 1				
		料理合計				
	<デザート>ぶどうかん	1,1223.				
	寒天	0.4				
	寒天 水 ぶどうジュース	45	1			
	ぶどうジューフ	15	1			
	<u>- かと </u>	5				
	ሀ ታ ለ15	料理合計				
	/その仲/片型・ハバー	科廷口司				
	< その他>牛乳・いりこ 牛乳 いりこ	100	 \(\overline{\pi} \)			
	十乳	100	乳			
	<u>いり</u> し					
	麦茶	0.5				
		料理合計				
		小 計				
		一小 計				

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉
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ーソルビトール・L ーグルタミン酸ナトリウム・5 ´ ーリ ボヌクレオチドニナトリウム・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ーソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L・アルコ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・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
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖:オーストラリア・タイ・日本他
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
青首大根
さやいんげん
きはだまぐろ·大豆油·食塩·水 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 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
海藻(紅藻類)
ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・香料
生乳 かたくちいわし·食塩 麦茶 浸出液

平成30年11月19日(月) いるか幼稚園 3歳以上

本語・スパグティ 3		料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー]	原材料/添加物
マー・フーン 10 10 10 10 10 10 10 1		<主食>スパゲティミートソース	(0)			
オリーブ曲 0.9		フパゲティ	45		1	デュラム小麦のヤモリナ
AB S		オリーブ油			1	オリーブ油
AB S		<u> </u>			1	望肉・豚肉
AB S		玉ねぎ			1	と
AB S		<u> </u>	12		1	
油		<u> </u>			1	 心能大古.植物油能
ボワイン (知識) ・プドウ果汁・食塩 海精・乳酸・飛行酸・水 で (かっと) を		<u> </u>			1	加加八豆 恒初 加加
クチャップ 16 ウスターソース 6 ウスターソース 6 第四 1.25 砂部 0.3 塩 0.05 水 20 01 ドマーバセリ 1 25 砂部 0.3 塩 0.05 水 20 01 ドマーバセリ 1 25 ・		一 赤ワイン周調味料	_		1	1017/00/07/07/07 1017/07/07 1017/07/07/07 1017/07/07/07/07 1017/07/07/07/07 1017/07/07/07/07/07/07/07/07/07/07/07/07/07
ウスターソース 6		ケチャップ			1	グライン (200年) フィンボイ 及塩 石柄 北欧 日日欧 グ トマト・砂糖・ぶどう糖里糖液糖・確告酢・食性・たまわぎ・季文料・※砂糖・ぶどう糖里糖液糖・原料糖:タイ・南アフリカ・日末他
図油		77 492	10		1	
下ライバセリ		ウスターソース	6			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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖: オーストラリア・タイ・日本他
下ライバセリ		醤油	1. 25			脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
下ライバセリ						
下ライバセリ		<u> </u>			1	食塩
下ライバセリ		7K			1	
■		ドライパセリ			1	パセリ
● 食		1 3 11 3				
しらす干し		<副菜>しらすと野菜のサラダ			→マヨネーズ×は青じそドレッシング	
プーン 5 プライーズ 5 塩 0.1 料理合計 (フルーツ>フルーツ (オレンジ) オレンジ 27 小松菜 10 しめじ 10 水 120 メ** 120 (その他>牛乳・いりこ 4 牛乳・いりこ 1 大学・ファンフック・ファンファン・ファンファン・ファント (ファンタン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファンカン・ファース・ファース・ファンカン・ファース・カンカン・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース・ファース	昼		1			いわし類の稚魚・食塩
コーソ マヨネーズ 5 卵 塩 0.1 料理合計 10 (大物>スープ)	食	キャベツ	38			
マヨネーズ 5 卵		コーン			1	とうもろこし
塩 0.1 料理合計		マヨネーズ		DO	1	
大きな 大き		<u> </u>			1	
マラステンフルーツ (オレンジ) 27 オレンジ 27 オレンジ オキンコンソメ 1.6 オキンコンソメ 1.6 オキンコンソメ 1.6 オキンコ・ス・かっおエキス粉末・チキンオイル・香辛科・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料 本乳 大手の オリン・食用とうもろこし油・チャンエキス・かっおエキス粉末・チキンオイル・香辛科・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料 本乳 大手の 本乳 大手の		- III				<u></u>
オレンジ 27		<フルーツ>フルーツ (オレンジ)	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		1	
料理合計			27		1	オレンジ
小松菜 10						
小松菜		<汁物>スープ	1112201		1	
しめじ 水		小松菜	10		-	小松菜(九州)
水 120		しめじ			-	O THEORET OF THE
### 1.6		水 水	120		-	
チキンコンソメ 1.6 料理合計		<u> </u>	120		1	会告、特数(7)特、ごじらは) たし 白地ルハ級物(小主会お) デナフレコン・会田 ヒミナフニー 油
<		チキンコンソメ				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
牛乳 100 乳 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			料理合計]	
牛乳 100 乳 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計					→牛乳×は牛乳なし	
いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		牛乳	100	到	1	生乳
麦茶 0.5 料理合計 料理合計		いりこ	1		1	かたくちいわし・食塩
料理合計		麦茶	0.5		1	麦茶 浸出液
					1	
			小 計		1	
				•	-	

平成30年11月20日(火) いるか幼稚園 3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー]
		(g)	70104-	
	く主食>麦入りごはん	F0		
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		
	ノナサン阪内と担共の機者	料理合計		
	<主菜>豚肉と根菜の磯煮	16		
	豚肉 豚肉 ごぼう	15 8		-
	がら	10		1
	<u> </u>	40		1
	大根 人参	20		-
	<u> </u>	2		-
	し つじき	1.5		
	7k	40		1
	水 だし	0. 56		
	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	1.5		1
	砂糖醤油	2. 5		
	みりん	1		
	いんげん	5		1
	\ 			
	酒	0. 5		
		料理合計		
昼食	<副菜>ブロッコリーのツナ和え	77年111		1
艮	ブロッコリー ブロッコリー	15		1
	もなし、	30		
	まぐろフレーク	5		
	まぐろフレーク 醤油	1		1
	みりん	0.3		
	水	6		
	だし	0. 08		
		料理合計		
	<汁物>かき玉汁]→卵原型×は卵なし
	90	8	90	
	ワカメ	0. 2		_
	一直窓	3 120		
	青葱 水 だし 醤油 塩	120		
	<u>だし</u> 将油	1. 67		
	<u> </u>	0.5		-
	<u>'m</u>	0.5 料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	↑↑┴±□□□		 →牛乳×は牛乳なし
	上	100	- 乳	
	<u>牛乳</u> いりこ	1	70	1
	<u>1190</u> 麦茶	0.5		
		料理合計		1
		小計		1
		, J. UI		1

原材料/添加物
大麦
豚肉 大型豚モモ
だいこん (2L) / K g
植物油なたね油
さば節(国内製造)・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・糖類さやいんげん
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
43 =
緑豆 きはだまぐろ・大豆油・食塩・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
さば節(国内製造)・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
設付き卵 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
青葱
さば節(国内製造)・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)・水食塩
生乳
<u> </u>
∠小 /文Ⅲ/Ⅸ

平成30年11月26日(月) いるか幼稚園 3歳以上

		使用量	アレルギー
		(g)	7 070-1
	く主食>コーンピラフ		
	滋賀県産こしひかり	65	
	水	91	
	- lis - s		
	チキンコンソメ	1. 2	
	塩	0. 5	
	玉ねぎ	10	
	コーン	15	
	油	1	
	チキンコンソメ	0. 1	
	ノインコンノハ	0.1	
	塩	0. 1	
		料理合計	
	<主菜>鶏のトマトカレースープ煮	t	
	鶏肉	30 35 20 15 3 0. 5	
	玉ねぎ	35	1
		20	
	<u>、、、</u> じゃが芋	15	1
	じゃが芋 グリーンピース	3	
	<u> </u>	0.5	
	<u>/Ш</u>	0.5	
	チキンコンソメ	0.3	
	ナインコンシス	0.3	
	+ 1 - 1 - 2	٠.	
	カレーフレーク	3. 5	
昼食	N57 N-L		
食	置油	2 3	
	みりん	3	
	\ 	_	
	酒	5	
		100	
	水	120	
	LAL	15	
	片栗粉	1	
	水	1	
		料理合計	
	<副菜>おかかサラダ		
	小松菜	10	
	小松菜 人参 大根	10	
	大根	20	
	選	1. 57	
	穀物酢 砂糖	1. 2	
	<u>級</u>	0.5	
	みりん	0.3	1
	<u>みりん</u> かつお節	1 1	+
	ル	料理合計	
	<u> </u>	村上口司	+
	<フルーツ>フィナンシェ	 	(D) (V)
	フィナンシェ	8 NATE (~=1	卯·乳
	(7 a/b) 4 5 10 -	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	午乳	100	乳
	キ乳 いりこ 麦茶	1	
	麦茶	0. 5	
		_	
		料理合計	

→卵菓子・乳菓子・乳製品・ナッツ類×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

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

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

モモ 皮つき

じゃがいも (皮むき) / k g

グリンピース

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

小松菜(九州)

だいこん(2L)/Kg 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 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

かつお・ふし

卵白·マーガリン·グラニュー凍·小麦粉·アーモンドプードル·コーンスターチ·膨張剤·乳化剤·香料·着色料(カロテン)

かたくちいわし・食塩

麦茶 浸出液

平成30年11月27日(火) いるか幼稚園 3歳以上

る成以上				
	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		
	11-2	料理合計		
	<主菜>サバの旨煮	村上口口		
	<u> </u>	40		
	サバ塩	40		
	<u> </u>	0. 2		
	しょうが	0. 4		
	ф л л \	1		
	ウスターソース	1. 5		
	砂糖	1.5		
	醤油	1.1		
	<u> </u>	1.1		
	酒	0. 75		
	,			
		ļ <u>, , , </u>		
	水	7.5		
		料理合計		
	<副菜>昆布と白菜の酢の物	<u> </u>		
昼食	きざみ昆布白菜	1		
良	日菜	50		
	人参	5 3 2		
	穀物酢	3		
	砂糖	2		
	穀物酢 砂糖 醤油	1		
		料理合計		
	<汁物>すまし汁			
	ワカメ	0. 4		
	豆腐	10		
	7K	120		
	<u>- 水</u> だし	1. 67		
	醤油	1.07		
	<u> </u>	0.5		
	<u></u>	0.5 料理合計		
	/	科连口引		
	<フルーツ>フルーツ (バナナ)	47		
	バナナ	47		
	(7.4)	料理合計		
	<その他>いりこ			
	いりこ 麦茶	1		
	麦茶	0. 5		
		料理合計		
		小 計		

原材料資料

原材料/添加物
八久
たいせいようさば
食塩
しょうが、でんぶん、食塩・デキストリン・Dーソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L - アルコ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
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖:オーストラリア・タイ・日本他
 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
 北海道産昆布 白菜(L6玉)/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
 湯通し塩蔵ワカメ(韓国) 丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
さば節(国内製造)・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)・水食塩
 バナナ/本
/ 12 / / T
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年11月30日(金) いるか幼稚園 3歳以上

		使用量	アレルギー	1
	料理/食品・規格	使用里 (g)	70104-	
	<主食>ロールパン			→乳を含むパン×は
	ロールパン	40	乳	<<<代替持参>>
		料理合計		1
	<主菜>かぼちゃ挽肉フライ			
	かぼちゃひき肉フライ	60		
	油	6		
		料理合計		
昼食	<副菜>卵と野菜のソテー 卵 ブロッコリー キャベツ 油	15 10 18 2	<u>a</u> 0	→卵原型×は卵なし
	チキンコンソメ	0. 2		
		料理合計		
	く <u>汁物>スープ</u> ほうれん草			
	ほうれん草	10		
	じゃが芋	5		
	しめじ	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×は牛乳なし
	牛乳	100	乳	
	いりこ	1 1		
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		小 計		J

Œ		/YT+54F
	И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

野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グ ルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・植物油脂・還元水あ め・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麹・ラック・ 一部に小麦・大豆・・豚肉を含む

植物油なたね油

殻付き卵

キャベツ (L8玉) /Kg

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

ほうれんそう

じゃがいも (皮むき) / k g

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