

平成31年1月11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>カレーライス		
滋賀県産こしひかり	65	
牛肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	2	
水	120	
しょうが	0.5	
にんにく	0.5	
カレーフレーク	20	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
料理合計		
<副菜>ころころサラダ		
大豆	10	
きゅうり	10	
チーズ	2	乳
コーン	15	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	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		

→乳製品×はチーズなし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
牛肉
じゃがいも
植物油なたね油
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
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料（アミノ酸等）・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・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
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・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
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水
きゅうり（AS）/Kg
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
とうもろこし
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
食塩
海藻（紅藻類）
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

平成31年1月15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＞ロールパン		
ロールパン	40	乳
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	
玉ねぎ	10	
油	1	
トマト	10	
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	8	
いんげん	7	
キャベツ	10	
人参	5	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
＜汁物＞スープ		
大根	10	
ほうれん草	10	
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		

→乳を含むパン×は
＜＜＜代替持参＞＞＞

→マヨネーズ×は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
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・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
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・ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
デュラム小麦のセモリナ
さやいんげん
キャベツ（L8玉）/Kg
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
だいこん（2L）/Kg
ほうれん草
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
大麦

昼食

平成31年1月18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>カレー風味の八宝丼		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	30	
豚肉	15	
グリーンピース	5	
玉ねぎ	20	
人参	10	
にんにく	0.5	
油	1.5	
水	75	
鶏がらスープ	1	
カレー粉	0.3	
醤油	4	
みりん	0.3	
ケチャップ	2	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<デザート>揚げポテト		
さつまいも	30	
油	3.5	
塩	0.1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
ワカメ	0.5	
コーン	10	
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
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
豚肉
グリーンピース
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・ソルビトール・調味料（アミノ酸等）・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・香料
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
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグリーク・ナツメグ粉・陳皮・こしょう黒・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・にんにく・とうがらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローレル・セージ・ローズマリー・タラゴン
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
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：外・南アフリカ・日本他
じゃがいもでん粉
さつまいも
植物油なたね油
食塩
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
とうもろこし
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
大麦

平成31年1月21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>鶏肉と野菜のおかか炒め		
	鶏肉	15	
	玉ねぎ	35	
	人参	15	
	キャベツ	35	
	ピーマン	10	
	まいだけ	5	
	油	2.5	
	砂糖	1.2	
	醤油	4	
	みりん	0.4	
	酒	0.8	
	かつお節	0.3	
		料理合計	
	<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
	ちくわ	40	
	小麦粉	6	
	あおさのり	0.1	
	油	6	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	うす揚げ	2	
小松菜	15		
水	120		
だし	1.67	さば	
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
鶏肉・もも・むね
キャベツ (L 8玉) /Kg ピーマン (AM) /Kg
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
かつお・ふし
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
小麦粉
あおさ
植物油なたね油
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 小松菜(九州)
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
大麦

平成31年1月22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>のっぺうどん			
	うどん	140		
	さつま揚げ	15		
	大根	25		
	人参	10		
	しめじ	5		
	こんにゃく	10		
	青葱	3		
	水	140		
	だし	2	さば	
	昆布つゆ	10.5	さば	
	塩	0.15		
	片栗粉	2		
	水	2		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーと白菜の塩昆布和え			
	ブロッコリー	10		
	白菜	40		
	塩昆布	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			

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油(菜種油)
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
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
しょうゆ(本醸造)・昆布・かつお節・さば節・昆布エキス・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・醸造酢・たん白加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
食塩
じゃがいもでん粉
ブロッコリー
白菜(L6玉)/Kg
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)
オレンジ
かたくちいわし・食塩
大麦

平成31年1月25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>洋風そば寿司			
	滋賀県産こしひかり	65		
	穀物酢	9		
	砂糖	8		
	塩	2		
	鶏ミンチ	10		
	干しいたけ	0.5		
	人参	10		
	油	1		
	砂糖	0.8		
	醤油	1		
	醤油	1		
	みりん	2.5		
	水	10		
	だし	0.1	さば	
	きゅうり	5		
	ウインナー	3		
	コーン	5		
		料理合計		
	<副菜>切干大根のツナ和え			
	切干大根	3		
	小松菜	23		
	まぐろフレーク	5		
	醤油	1.2		
	みりん	0.4		
水	6			
かつおだし	0.08			
	料理合計			
<汁物>かき玉汁				
卵	15	卵		
玉ねぎ	10			
ワカメ	0.4			
水	120			
だし	1.67	さば		
醤油	1			
塩	0.5			
	料理合計			
<デザート>バウムクーヘン				
バウムクーヘン	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			

→卵原型×は卵なし

→卵菓子・乳菓子×はミニゼリー2個を付ける

→牛乳×は牛乳なし

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・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
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
きゅうり(AS)/Kg
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
とうもろこし
青首大根
小松菜(九州)
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・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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
殻付き卵
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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
卵・糖類(砂糖、水飴、ぶどう糖果糖液糖)・小麦粉・マーガリン・コーンスターチ・植物油脂・ソルビトール・乳化剤・ベーキングパウダー・香料・カロテン色素
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

平成31年1月28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>揚げ鶏のレモン醤油がらめ		
	鶏肉	60	
	塩	0.1	
	片栗粉	6	
	油	3	
	砂糖	2	
	穀物酢	1.2	
	醤油	2.4	
	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	2	
	大豆	10	
	うす揚げ	2	
	人参	5	
	油	1	
	水	30	
	だし	0.42	さば
	砂糖	2	
	醤油	3	
	酒	1	
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
大根	10		
ほうれん草	10		
水	120		
だし	1.67	さば	
合わせ麦みそ	7		
	料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)			
りんご	25		
	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
鶏もも肉
食塩
じゃがいもでん粉
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
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・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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・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
だいこん(2L) / Kg
ほうれんそう
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
大麦

平成31年1月29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>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>アジの味噌煮		
	アジ	40	
	合わせ麦みそ	4.8	
	砂糖	3.6	
	醤油	1.44	
	みりん	2.4	
	酒	1.2	
	生姜	0.24	
	水	36	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーのごま和え		
	ブロッコリー	30	
	人参	5	
	白ごま	0.75	
	醤油	1	
	砂糖	0.5	
	水	6	
	だし	0.08	さば
		料理合計	
	<汁物>すまし汁		
	豆腐	10	
	ワカメ	0.5	
	水	120	
	だし	1.67	さば
醤油	1		
塩	0.5		
	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
大麦
あじ・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水 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・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
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-アルコールピル酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
人参(2L)/Kg ごま 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・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
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 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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
かたくちいわし・食塩 大麦