

原材料資料

2019年7月1日(月)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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>アジの煮付け		
	あじ	40	
	砂糖	2.4	
	醤油	4	
	酒	1	
	水	30	
	かつおだし	0.42	
	しょうが	0.1	
		料理合計	
	<副菜>ちくわと小松菜の和え物		
	ちくわ	5	
	小松菜	15	
	白菜	15	
	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		
うす揚げ	2		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<デザート>ぶどうゼリー		
	ゼラチン	1.6	
	寒天	0.1	
	水	10	
	ぶどうジュース	70	
	砂糖	2	
	小 計		

→青魚×は
 <<<代替持参>>>

→魚介類食品×は
 <<<代替持参>>>

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×は
 <<<代替持参>>>

原材料/添加物
大麦
アジ・食塩・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール <small>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・食塩・水あめ・酒精・酸味料</small>
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス <small>しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物</small>
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・調味料(アミノ酸)・ビタミンC
小松菜(九州) 白菜(L6玉)/Kg 人参 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール <small>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類</small>
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
湯通し塩蔵ワカメ(韓国) <small>丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む</small>
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
ゼラチン(牛由来) 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

原材料資料

2019年7月2日(火)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<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		
	かつおだし	0.35		
	砂糖	1		
	醤油	1.2		
	醤油	1.2		
	みりん	3		
	オクラ	5		
	水	10		
	かつおだし	0.14		
		料理合計		
		<主菜>野菜コロッケ		
		野菜コロッケ	60	乳
		油	6	
		(ハムカツ)	60	
		料理合計		
		<汁物>味噌汁		
		ほうれん草	10	
		そうめん	3	
		水	120	
		かつおだし	1.67	
	合わせ麦みそ	7		
	料理合計			
	<デザート>お星さまゼリー			
	お星さま三色ゼリー ケ	1 ケ		
	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			
午後おやつ	<デザート>黒糖蒸しケーキ			
	小麦粉	20		
	ベーキングパウダー	0.8		
	黒砂糖	10		
	水	15		
	小計			

→乳つなぎ×は野菜コロッケなし
ハムカツを1個提供

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×は
<<<代替持参>>>

原材料/添加物
酒かす・アルコール・米
食塩
とうもろこし
人参
原木乾しいたけ
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
オクラ(大)(AL)(90g)/P
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
野菜・ばれいしょ・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・植物油・食塩・クリーミングパウダー・デキストリン・植物油・脱脂粉乳・その他・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油・調味料(アミノ酸)・アノトー色素・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
食用なたね油
パン粉・植物油・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)
ほうれんそう
小麦粉・食塩
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
糖類：水あめ・果糖ぶどう糖液糖・ぶどう糖・砂糖・果糖・果汁：なつみかん・めろん・デキストリン・豆乳加工食品：豆乳クリーム・植物油・砂糖類・寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸Ca・酸味料・香料・加工デンプン・クチナシ色素・クエン酸鉄Na・乳化剤・ビタミンC・pH調整剤・セルロース・塩化マグネシウム
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
小麦
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂脂肪酸エステル
原料糖・黒糖

原材料資料

2019年7月3日(水)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

2号・預かり

	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>牛肉のごま風味炒め		
	牛肉	10	
	牛肉	15	
	玉ねぎ	40	
	いんげん	10	
	しめじ	5	
	油	2.5	
	砂糖	1.2	
	醤油	4	
	みりん	0.4	
	酒	0.8	
	白ごま	2	
		料理合計	
	<副菜>胡瓜と春雨の中華和え		
	きゅうり	7	
	人参	3	
	はるさめ	6	
	ワカメ	0.5	
	醤油	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		
<汁物>中華スープ			
豆腐	15		
青ねぎ	3		
白ごま	0.3		
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		
午後おやつ	<デザート>フレンチトースト		
	食パン 枚 66g	0.5 枚	乳
	卵 個 61g	0.2 ケ	卵
	砂糖	3	
	牛乳	20	乳
	バター	2	乳
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし

→卵原型×、乳製品×
 はフレンチトーストなし。
 無塩ロールでマーマレードジャムパン
 を提供

原材料/添加物
大麦
牛肉
牛バラ肉
さやいんげん
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料 ごま
きゅうり (AS) /Kg
人参
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 湯通し塩蔵ワカメ(韓国) 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール 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
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム 青葱 ごま
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
小麦粉・発酵風味料・マーガリン・砂糖・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・酢酸Na・加工澱粉・V.C 穀付き卵
生乳100%
生乳・食塩

原材料資料

2019年7月4日(木)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>八宝丼		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豚肉	15	
	白菜	40	
	玉ねぎ	30	
	人参	10	
	小松菜	10	
	油	2	
	水	48	
	鶏がらスープ	1	
	醤油	1	
	塩	0.15	
	片栗粉	1.6	
	水	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		
午後おやつ	<デザート>大学じゃが		
	じゃが芋	80	
	油	7.2	
	砂糖	8	
	水	6	
	黒ごま	1	
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×は
 <<<代替持参>>>

原材料/添加物
豚肉
白菜 (L6玉) /Kg
人参
小松菜(九州)
食用なたね油
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩
加工馬鈴薯澱粉粉
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
じゃがいも(皮むき) /kg
食用なたね油
ごま

原材料資料

2019年7月8日(月)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>ポークカレー		
	滋賀県産こしひかり	65	
	豚肉	23	
	玉ねぎ	35	
	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>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	9		
魚肉ソーセージ	5		
いんげん	7		
コーン	5		
マヨネーズ	7	卵	
塩	0.1		
	料理合計		
<デザート>パインかん			
寒天	0.4		
水	45		
パインジュース	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		
午後おやつ	<デザート>豆腐ドーナツ		
	豆腐	12	
	ホットケーキミックス	24	乳
	油	10	
	きな粉	0.5	
	砂糖	0.5	
塩	0.1		
	小計		

→魚介類食品×は
 <<<代替持参>>>

→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

→青魚×は
 <<<代替持参>>>

→乳調味料×は豆腐ドーナツなし
 無塩ロールで揚げパンを提供
 (無塩ロール・油・きな粉・砂糖・塩)

原材料/添加物
豚肉
人参
じゃがいも(皮むき) / k g
食用なたね油
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・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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・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
デュラム小麦のセモリナ
魚肉・植物油脂・ペースト状小麦たん白・でん粉・粉末状大豆たん白・食塩・砂糖・オニオンエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・加工でん粉・ソルビット・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物・香料
さやいんげん
とつもち
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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
食塩
海藻(紅藻類)
パインアップル・安定剤(ペクチン)・ビタミンC
生乳
かたぐちいわし・食塩
大麦
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
小麦粉・糖類・砂糖・ぶどう糖・コーンフラワー・植物油脂・食塩・ベーキングパウダー・増粘剤(キサンタンガム)・香料・原材料の一部に乳成分・大豆を含む
食用なたね油
大豆
食塩

原材料資料

2019年7月9日(火)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>そばろ醤油ラーメン			
	中華麺	130		
	豚ミンチ	6		
	大豆ミンチ	2.5		
	玉ねぎ	30		
	しめじ	10		
	青ねぎ	3		
	もやし	25		
	人参	5		
	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	さば	
	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	30	
		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			
午後おやつ	<デザート>チヂミ			
	小麦粉	15		
	片栗粉	5		
	塩	0.3		
	卵	9	卵	
	水	20		
	豚肉	10		
	ニラ	5		
	玉ねぎ	10		
	油	2		
	醤油	1		
	ごま油	0.1		
	小 計			

→魚介類食品×は
 <<<代替持参>>>

→青魚×は
 <<<代替持参>>>

→卵原型×は卵なしのチヂミを提供

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・一部に大豆を含む
青葱
緑豆
人参
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・調味料 (アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む
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・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
大麦
小麦
加工馬鈴薯澱粉粉
食塩
殻付き卵
豚肉
にら (M) (100g) /束
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食用ごま油・食用なたね油

原材料資料

2019年7月10日(水)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>サケのムニエル		
	サケ	40	さけ
	チキンコンソメ	0.3	
	小麦粉	2	
	油	2	
		料理合計	
	<副菜>高野豆腐と昆布の煮物		
	きざみ昆布	3.5	
	高野豆腐	2	
	人参	8	
	水	30	
	かつおだし	0.42	
	砂糖	1.5	
	醤油	2	
	みりん	1	
		料理合計	
<フルーツ>フルーツ(パイン)			
パイナップル	30		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
もやし	10		
うす揚げ	2		
小松菜	5		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<デザート>わらびもち		
	わらび粉	20	
	砂糖	12	
	水	80	
	きな粉	2	
	砂糖	2	
	塩	0.05	
		小計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
秋鮭・しょうが・pH調整剤
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
食用なたね油
北海道産昆布
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
人参
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
緑豆
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
小松菜(九州)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
甘薯澱粉
大豆
食塩

原材料資料

2019年7月11日(木)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

2号・預かり

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
午後おやつ	<デザート>炒めピーマン		
	ハム	5	卵・乳
	玉ねぎ	10	
	人参	8	
	しめじ	5	
	ピーマン	15	
	油	1	
	鶏がらスープ	0.3	
	小 計		

→乳調味料×はハムなしで、炒めピーマンを提供

原材料/添加物
豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・大豆たん白・食塩・たん白加水分解物・乳たん白・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(コチニール)・香辛料抽出物・水
人参
米
食用なたね油
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

原材料資料

2019年7月12日(金)
 (認) いるか幼稚園
 3歳以上

全員

	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>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>ブロッコリーサラダ		
	ブロッコリー	15	
	人参	5	
	コーン	5	
	キャベツ	15	
	穀物酢	1	
	醤油	1.5	
	オリーブ油	0.8	
	砂糖	1	
	料理合計		
<汁物>スープ			
ワカメ	0.5		
玉ねぎ	10		
水	120		
チキンコンソメ	1.6		
	料理合計		
<デザート>レモンケーキ			
レモンケーキ	8	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		
午後おやつ	<デザート>ごまちゃんすこう		
	小麦粉	22	
	白ごま	2	
	油	8	
	砂糖	14	
	塩	0.2	
	小計		

→乳を含む食品×はロールパンなし
無塩ロールを提供

→卵菓子×、乳を含む食品×はレモンケーキなし。
ミニゼリーを2個提供

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×は
<<<代替持参>>>

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
食用なたね油 トマト・トマトピューレ・クエン酸 トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖・糖液糖・原料糖：外・南アフリカ・日本他
ブロッコリー 人参 とうもろこし キャベツ（L8玉）/Kg 酒かす・アルコール・米 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール オリーブ油
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
鶏卵・砂糖・小麦粉・食用油脂・でん粉・加糖れん乳・水あめ・ワイントイプ発酵調味料・濃縮レモン果汁・全粉乳・乳清たんぱく・食塩・デキストリン・乳化剤（大豆由来）・膨張剤・pH調整剤・甘味料（ソルビトール）・香料
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
小麦 ごま 食用なたね油 食塩

原材料資料

2019年7月16日(火)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>オープンオムレツ		
	卵	45	卵
	牛乳	12.5	乳
	塩	0.1	
	ウインナー	4	
	玉ねぎ	5	
	ピーマン	5	
	油	3	
	塩	0.1	
	チキンコンソメ	0.1	
	ケチャップ	5	
		料理合計	
	<副菜>キャベツのサラダ		
	いんげん	5	
	キャベツ	28	
	人参	5	
	穀物酢	1.1	
	砂糖	1.1	
	塩	0.3	
オリーブ油	0.4		
	料理合計		
<汁物>スープ			
ほうれん草	10		
じゃが芋	10		
水	120		
チキンコンソメ	1.6		
	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>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小 計		
午後おやつ	<デザート>パインパンケーキ		
	小麦粉	20	
	ベーキングパウダー	0.8	
	砂糖	10	
	油	2.5	
	おろしパイン	10	
	水	10	
	油	1	
	小 計		

→卵原型×はオープンオムレツなし
 コーンともやしを足してウインナーの
 ケチャップ炒めを提供
 (ウインナー・玉ねぎ・ピーマン・もやし・
 塩・油・ケチャップ)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
卵
生乳100%
食塩
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
ピーマン(AM) / Kg
食用なたね油
食塩
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
トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖・糖液糖・原料糖: 夕・南アフリカ・日本他
さやいんげん
キャベツ(L8玉) / Kg
人参
酒かす・アルコール・米
食塩
オリーブ油
ほうれん草
じゃがいも(皮むき) / kg
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
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
小麦
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル
食用なたね油
パインアップル・果汁づけ・パインアップル・パインアップル果汁・酸化防止剤・ビタミンC・酵素処理ルチン・香料
食用なたね油

原材料資料

2019年7月17日(水)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>タンドリーチキン		
	鶏肉	60	
	塩	0.18	
	カレー粉	0.06	
	ヨーグルト	6.6	乳
	ケチャップ	3	
	しょうが	0.24	
	油	0.6	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーとわかめのサラダ		
	ブロッコリー	30	
	ワカメ	0.3	
	青じそドレッシング	3	
		料理合計	
<汁物>味噌汁			
もやし	10		
うす揚げ	2		
青ねぎ	1.5		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<デザート>ピーチゼリー		
	ゼラチン	1.4	
	水	70	
	砂糖	7	
	黄桃(缶詰)	20	
	小 計		

→乳製品×はタンドリーチキンなし
鶏肉の照り焼きを提供
(鶏肉・しょうが・油・濃口醤油・砂糖・
みりん・水)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
鶏もも肉
食塩
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・ブラックペッパー・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・ガーリック・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・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
生乳・脱脂粉乳・バター・クリーム・クリームチーズ・乳酸菌・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：外・南アフリカ・日本他
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食用なたね油
ブロッコリー
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
緑豆
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
ゼラチン(牛由来)
黄桃・砂糖・水

原材料資料

2019年7月18日(木)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>まぐろカツ		
	マグロカツ	42.5	
	油	6.3	
		料理合計	
	<副菜>大根と胡瓜の酢の物		
	大根	25	
	きゅうり	8	
	穀物酢	2.4	
	砂糖	1.6	
	醤油	0.8	
		料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ	47		
	料理合計		
<汁物>スープ			
ほうれん草	10		
コーン	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		
午後おやつ	<デザート>とうもろこし蒸しパン		
	小麦粉	20	
	ベーキングパウダー	0.8	
	砂糖	8	
	牛乳	19	乳
	コーン	10	
	小計		

→牛乳×は牛乳なし

→乳料理×は牛乳なし。
水で作った、とうもろこし蒸しパンを
提供

原材料/添加物
大麦
こしながまぐろ・しょうが・食塩・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・米粉・食塩・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース 食用なたね油
だいこん(2L) / Kg きゅうり(AS) / Kg 酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
バナナ/本
ほうれんそう 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(アミノ 酸等)・カラメル色素・香料
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
小麦 コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
生乳100% とうもろこし

原材料資料

2019年7月19日(金)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>厚揚げの肉味噌田楽		
	厚揚げ	50	
	水	40	
	かつおだし	0.56	
	合ミンチ	8	
	大豆ミンチ	5	
	酒	3	
	合わせ麦みそ	4	
	砂糖	3	
	水	4	
	片栗粉	1	
	水	1	
		料理合計	
	<副菜>ツナと野菜のソテー		
	まぐろフレーク	5	
	人参	5	
	しめじ	3	
	ブロッコリー	5	
	もやし	20	
油	1		
チキンコンソメ	0.4		
塩	0.01		
	料理合計		
<汁物>すまし汁			
小松菜	10		
玉ねぎ	5		
麩	2		
水	120		
かつおだし	1.67		
醤油	1		
塩	0.5		
	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		
午後おやつ	<デザート>エビピラフ&ふりかけおにぎり		
	えびピラフ	50	卵・乳・えび・かに
	滋賀県産こしひかり	20	
	かつおふりかけ	0.75	
	小計		

→牛乳×は牛乳なし

→乳調味料×はエビピラフおにぎりなし
ふりかけおにぎりを2個つける

原材料/添加物
大麦
大豆・植物油・凝固剤(塩化マグネシウム)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
大麦・大豆・食塩・米・酒精
加工馬鈴薯澱粉粉
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)
人参
ブロッコリー
緑豆
食用なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
小松菜(九州)
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
食塩
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
米・えび・にんじん・ピーマン・たまねぎ・食塩・植物油脂・えびエキス・バター・ワイン・チキンブイヨン・砂糖・マーガリン・ミルポアペースト・酵母エキス・アメリカンソース・香辛料・チキンエキス・かにエキス・調味料(アミノ酸など)・香料・酸味料・ウコン色素・香辛料抽出物・カロチノイド色素・水
鰹削り節(国内製造)・ごま・砂糖・食塩・しょうゆ・みりん・粉末水飴・調味料(アミノ酸等)・アナトー色素・カラメル色素・一部に小麦・ごま・大豆を含む

原材料資料

2019年7月22日(月)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>牛肉コロッケ		
	コロッケ	60	乳
	油	9	
	(国産かぼちゃ挽肉フライ)	60.	
		料理合計	
	<副菜>マカロニのソテー		
	ツイストマカロニ	5	
	魚肉ソーセージ	3	
	人参	5	
	玉ねぎ	10	
	いんげん	5	
	油	1	
	チキンコンソメ	0.4	
	塩	0.1	
	ドライパセリ	0.05	
		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			
ワカメ	0.5		
コーン	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		
午後おやつ	<デザート>ジャムサンド		
	食パン 枚 33g	1 枚	乳
	いちごジャム	10	
	小 計		

→乳を含む食品×は牛肉コロッケなし
かぼちゃ挽肉フライを提供

→牛乳×は牛乳なし

→乳を含む食品×は食パンなし
無塩ロールでいちごジャムパンを提供

原材料/添加物
大麦
野菜・ばれいしょ・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・牛脂・クリーミングパウダー・デキストリン・植物油脂・脱脂粉乳・その他・食塩・植物油脂・牛肉・香料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アナトー・調味料(アミノ酸)・一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む
食用なたね油
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・醤油・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・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・米麴・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む
デュラム小麦のセモリナ
魚肉・植物油脂・ペースト状小麦たん白・でん粉・粉末状大豆たん白・食塩・砂糖・オニオンエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・加工でん粉・ソルビット・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物・香料
人参
さやいんげん
食用なたね油
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
パセリ
オレンジ
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
小麦粉・発酵風味料・マーガリン・砂糖・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤(大豆由来)・酢酸Na(6~10月)・加工澱粉・V.C(原材料の一部に大豆を含む)
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン:リンゴ由来・酸味料・水

原材料資料

2019年7月23日(火)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>高野豆腐のそぼろ丼			
	滋賀県産こしひかり	55		
	押麦	10		
	高野豆腐	5		
	大豆ミンチ	6		
	玉ねぎ	15		
	人参	15		
	油	2		
	砂糖	3		
	醤油	4.5		
	酒	1.5		
	水	45		
	かつおだし	0.63		
	グリーンピース	3		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーのしらす和え			
	ブロッコリー	20		
	白菜	25		
しらす干し	2			
醤油	1.08			
みりん	0.36			
水	5.4			
かつおだし	0.07			
	料理合計			
<汁物>味噌汁				
ほうれん草	5			
もやし	10			
さつまいも	5			
水	120			
かつおだし	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			
午後おやつ	<副菜>バナナドック			
	バナナ 本 140g	0.5 本		
	小麦粉	10		
	ベーキングパウダー	0.4		
	砂糖	3		
	牛乳	8	乳	
	油	10		
	小計			

→牛乳×は牛乳なし

→乳を含む食品×は牛乳なし
代わりに水を使ったバナナドックを提供

原材料/添加物
大麦
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
人参
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
グリーンピース
加工馬鈴薯澱粉粉
ブロッコリー
白菜(L6玉)/Kg
いわし類の稚魚・食塩
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
ほうれんそう
緑豆
さつまいも/Kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
バナナ/本
小麦
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル
生乳100%
食用なたね油

原材料資料

2019年7月24日(水)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>サバのレモン醤油ソース		
	サバ	40	さば
	塩	0.1	
	小麦粉	2.5	
	油	1	
	砂糖	1	
	穀物酢	0.6	
	醤油	1.2	
	みりん	0.8	
	水	5	
	レモン果汁	0.5	
		料理合計	
	<副菜>野菜の菜種和え		
	いんげん	5	
	人参	5	
	玉ねぎ	5	
	キャベツ	12	
	卵	12	卵
	ごま油	1	
醤油	1		
みりん	0.3		
水	6		
かつおだし	0.08		
(ウインナー)	4		
	料理合計		
<汁物>スープ			
大根	10		
コーン	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		
午後おやつ	<デザート>みたらしだんご		
	白玉粉	15	
	豆腐	30	
	上新粉	10	
	砂糖	4	
	醤油	3	
	片栗粉	0.5	
	水	0.5	
		小 計	

→卵原型×は野菜の菜種和えなし
ウインナーを足して野菜炒めにする
(インゲン・人参・玉ねぎ・キャベツ・
ウインナー・ごま油・醤油・塩)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
たいせいようさば
食塩
小麦
食用なたね油
酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
さやいんげん
人参
キャベツ (L8玉) /Kg
殻付き卵
食用ごま油・食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
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
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 (アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
もち米
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
うるち米
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
加工馬鈴薯澱粉粉

原材料資料

2019年7月25日(木)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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	
	<副菜>肉団子の照り煮		
	チキンボール	32	
	油	0.8	
	水	10	
	かつおだし	0.17	
	砂糖	0.45	
	醤油	1	
	みりん	0.4	
	しょうが	0.04	
	片栗粉	0.5	
	水	0.5	
		料理合計	
	<副菜>小松菜のごま和え		
	小松菜	15	
	もやし	20	
	人参	5	
	白ごま	0.5	
	白ごま	0.5	
	醤油	1.2	
みりん	0.4		
水	6		
かつおだし	0.08		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
豆腐	15		
ワカメ	0.4		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<副菜>ポテトフライあおさ味		
	フライドポテト	35	
	油	1.5	
	塩	0.1	
	あおさのり	0.05	
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油（なたね油）・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・原材料の一部に小麦を含む
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
加工馬鈴薯澱粉粉
小松菜(九州)
緑豆
人参
ごま
ごま
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム
食用なたね油
食塩
あおさ

原材料資料

2019年7月26日(金)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>豚肉うどん			
	うどん	150		
	豚肉	20		
	豚肉	10		
	玉ねぎ	30		
	なると巻き	3	卵	
	青ねぎ	3		
	水	120		
	昆布つゆ	1	さば	
	かつおだし	2		
	醤油	4.5		
	みりん	2.4		
	塩	0.12		
		料理合計		
	<副菜>昆布イリチー			
	きざみ昆布	1		
	切干大根	1.5		
	人参	5		
	干しいたけ	0.3		
	油	1		
	砂糖	2		
	醤油	2.5		
	みりん	1		
	水	25		
	かつおだし	0.35		
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ (パイ)			
パイナップル	30			
	料理合計			
<その他>いりこ				
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小 計			
午後おやつ	<デザート>野菜ピザトースト			
	食パン 枚 66g	0.5 枚	乳	
	ケチャップ	4		
	オクラ	5		
	人参	5		
	玉ねぎ	10		
	チーズ	6.1	乳	
	小 計			

→乳製品・乳を含む食品×はチーズ・食パンなし
ウインナーを足して無塩ロールで野菜サンドを
提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉もも
豚肉ばら
魚肉・ショートニング・植物性たん白(大豆を含む)・砂糖・食塩・乾燥卵白(卵を含む)・みりん風調味料・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・貝カルシウム・着色料(赤3)・酸味料
青葱
しょうゆ・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・昆布エキス・かつお節エキス・昆布・しいたけエキス・酵母エキス・昆布魚介エキス・魚介たんぱく加水分解物・煮干エキス・そうだ節(粗砕)・みりん・発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・アルコール・酸味料・一部に小麦・さば・大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食塩
北海道産昆布
青首大根
人参
原木乾しいたけ
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
かたくちいわし・食塩
大麦
小麦粉・発酵風味料・マーガリン・砂糖・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・酢酸Na・加工澱粉・V.C
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：刈・南アフリカ・日本他
オクラ(大)(AL)(90g)/P
人参
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水

原材料資料

2019年7月29日(月)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>夏の麻婆豆腐		
	豆腐	45	
	しょうが	0.08	
	合ミンチ	10	
	大豆ミンチ	2	
	玉ねぎ	10	
	かぼちゃ	10	
	油	1	
	ピーマン	5	
	茄子	10	
	油	1	
	砂糖	1.5	
	醤油	2.3	
	合わせ麦みそ	2.5	
	酒	1	
	水	65	
	鶏がらスープ	1.3	
	片栗粉	1.5	
	水	1.5	
		料理合計	
	<副菜>キャベツのレモン和え		
	キャベツ	30	
	いんげん	5	
	人参	5	
	レモン果汁	1	
	穀物酢	1	
砂糖	1.2		
醤油	0.8		
	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>中華スープ			
ワカメ	0.5		
コーン	10		
水	100		
鶏がらスープ	1.7		
	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		
後おやつ	<デザート>マスカットゼリー		
	ゼリーの素(マスカット)	20	
	水	100	
	小 計		
	合計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
鶏肉・豚肉 脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
かぼちゃ 食用なたね油 ピーマン(AM) / Kg なす(AM) / Kg 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 大麦・大豆・食塩・米・酒精 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・食塩・水あめ・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・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
加工馬鈴薯澱粉粉
キャベツ(L8玉) / Kg さやいんげん 人参 レモン・醸造酢・香料 酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
オレンジ
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・たんぱく加水分解物・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
糖類・砂糖・ぶどう糖・寒天・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素

原材料資料

2019年7月30日(火)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>白身魚ののりマヨネーズ焼		
	ホキ	40	
	塩	0.1	
	小麦粉	2	
	油	2	
	マヨネーズ	8	卵
	あおさのり	0.1	
		料理合計	
	<副菜>うす揚げと小松菜の煮浸し		
	うす揚げ	3	
	小松菜	30	
	人参	5	
	醤油	1.6	
	みりん	0.8	
	砂糖	0.1	
	水	16	
かつおだし	0.22		
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ	47		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
もやし	10		
さつまい	2		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<デザート>きなこ蒸しパン		
	小麦粉	20	
	ベーキングパウダー	0.8	
	きな粉	2	
	砂糖	8	
	豆乳	19	
	小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
ホキ
食塩
小麦
食用なたね油
食用植物油・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
あおさ
丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
小松菜(九州)
人参
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
バナナ/本
緑豆
さつまい/Kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
小麦
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
大豆
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水

原材料資料

2019年7月31日(水)

(認) いるか幼稚園

3歳以上

2号・預かり

	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>豚肉とごぼうの柳川風煮		
	豚肉	15	
	豚肉	10	
	ごぼう	15	
	人参	10	
	玉ねぎ	15	
	こんにゃく	10	
	青ねぎ	3	
	水	40	
	かつおだし	0.56	
	砂糖	1.6	
	醤油	3.2	
	みりん	2.4	
	酒	1.6	
	卵	20	卵
		料理合計	
<副菜>白菜とほうれん草のゆかり和え			
白菜	40		
ほうれん草	12		
ゆかり	0.3		
	料理合計		
<汁物>味噌汁			
巻麩	2		
ワカメ	0.4		
水	120		
かつおだし	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		
午後おやつ	<デザート>じゃがもちバター醤油		
	じゃが芋	70	
	塩	0.1	
	片栗粉	10	
	油	1	
	バター	2	乳
醤油	0.3		
	小 計		

→卵原型×は卵なし
豚肉とごぼうの甘辛煮を提供

→牛乳×は牛乳なし

→乳製品×はバターなし
醤油・砂糖で味付けする

原材料/添加物
大麦
豚肉
豚肉ばら
ごぼう
人参
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
殻付き卵
白菜(L6玉) / Kg
ほうれん草
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
小麦粉・グルテン
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
ばれいしょ
食塩
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
生乳・食塩
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール