

平成27年11月2日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>スパゲティミートソース		
スパゲティ	40	小麦
オリーブ油	0.9	
合ミンチ	20	鶏肉・豚肉
玉ねぎ	35	
人参	12	
水煮大豆	12	大豆
油	1.8	
料理用ワイン	1.5	
ケチャップ	13.5	
ウスターソース	4.5	大豆・りんご
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.2	
塩	0.05	
水	20	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
<主菜>野菜コロッケ		
野菜コロッケ	30	小麦・乳・大豆
油	3	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2.5	
赤ピーマン	3	
胡瓜	8	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<汁物>スープ		
キャベツ	20	
コーン	5	
もやし	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→乳つなぎ×は鶏肉の甘酢あんに変更
8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
大豆(36.43)・クエン酸(0.08)・リンゴ酸(0.03)・塩化カルシウム(0.11)・水(63.35)
なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・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
トマト・たまねぎ・にんにく・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘材(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)・(原材料の一部に大豆・りんごを含む)
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・人参・スイートコーン・グリーンピース・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・グルタミン酸ナトリウム・脱脂粉乳・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・グアーガム・キサンタンガム・水
なたね油
だいこん
赤ピーマン(AL) / kg
きゅうり(AS) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
キャベツ(L8玉) / Kg
緑豆
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月4日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のごま風味揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.12	
小麦粉	6	小麦
黒ごま	0.36	ごま
白ごま	0.6	ごま
油	6	
料理合計		
<副菜>ツナと野菜の和え物		
フロッコリー	15	
玉ねぎ	30	
人参	8	
まぐろフレーク	3	大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
卵	7	卵
白菜	15	
青ねぎ	2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→ごま×はごまなし

→魚介類食品×はツナなし

→卵原型×は卵なし、コーン5gに変更

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
旨みいりごま白
なたね油
玉葱(皮付き2L)/Kg
人参(2L)/Kg
缶詰油漬フレークホワイト
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
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
大麦
殻付き卵
白菜(L6玉)/Kg
青葱/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%)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月6日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜> 豚肉と根菜の磯煮		
豚肉	15	豚肉
豚肉	10	豚肉
ごぼう	10	
大根	40	
人参	20	
油	2	
芽ひじき	1.5	
水	80	
出し	1.11	さば
砂糖	3	
醤油	5	小麦・大豆
みりん	2	
グリーンピース		
酒	1	
料理合計		
<副菜> 昆布とキャベツの酢の物		
きざみ昆布	1	
キャベツ	30	
人参	5	
胡瓜	5	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	小麦・大豆
料理合計		
<主食> 麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物> 味噌汁		
麩	2	小麦
豆腐	20	大豆
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ> フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<その他> 牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→海藻類×は芽ひじきなし

→海藻類×きざみ昆布なし、コーン5g追加

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
だいこん(葉なし) / kg
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(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
キャベツ(L8玉) / Kg
きゅうり(AS) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
大麦
小麦粉72%・グルテン28%
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
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%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月9日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
油	6	
料理合計		
<副菜>和風スパゲティーサラダ		
スパゲティ	4	小麦
赤ピーマン	2	
胡瓜	5	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	4	卵・大豆
玉ねぎドレッシング	1	小麦・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
白菜	20	
えのき	4	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小 計		

→乳つなぎ×は鶏肉の照焼に変更
8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・醤油)

①マヨネーズ×は
マヨネーズなし、ドレッシングのみに変更

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×海藻類×は、えのき・ワカメなし
人参5g追加

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
植物性たん白(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチン(0.31)・パン粉(18.84)・フライミックス粉(6.35)・植物油脂(0.22)・砂糖(1.42)・トマトケチャップ(0.62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)・コウリヤン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グァーガム(0.01)・キサンタンガム(0.01)・水(31.86)
なたね油
赤ピーマン(AL) / kg きゅうり(AS) / Kg 玉葱(皮付き2L) / Kg 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物 ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)
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
白菜(L6玉) / Kg えのきだけ(A)(100g) / P
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・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月11日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉とさつま芋のシチュー		
鶏肉	20	鶏肉
玉ねぎ	30	
さつま芋	40	
しめじ	5	
油	1.5	
水	150	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
クリームシチューの素	14	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉
牛乳	10	乳
ブロッコリー	12	
料理合計		
<副菜>大根のおかかサラダ		
大根	35	
胡瓜	8	
かつお節	0.2	
青じそドレッシング	5	小麦・大豆
料理合計		
<主食>キャロットピラフ		
米(国産)	55	
水	72	
人参	5	
チキンコンソメ	1.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
ウインナー	2	豚肉
人参	8	
グリーンピース	3	
油	1	
バター	1	乳
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>いちご豆乳かん		
寒天	0.36	
豆乳	42	大豆
水	12	
砂糖	2	
いちごジャム	8	りんご
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→乳料理×乳調味料×きのこ類×は
鶏とさつま芋のポトフに変更
(鶏肉20g・玉ねぎ30g・さつま芋40g
人参15g・ブロッコリー12g・チキンコンソメ)

→魚介類食品×はかつお節なし

→乳製品×はバターなしキャロットピラフ

→海藻類×はいちご豆乳かんなし
ミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
さつま芋/Kg
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
小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC・ビタミンE)
生乳100%
だいこん(葉なし)/kg
きゅうり(AS)/Kg
鰹
糖類・醸造酢・しょうゆ・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・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
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう類・砂糖・食塩・香辛料・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)
なたね油
生乳(98.5)・食塩(1.5)
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
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月12日(木)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ミートボールのトマトカレースープ煮		
チキンボール	45	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉
玉ねぎ	30	
人参	20	
じゃが芋	15	
グリーンピース	3	
油	0.5	
カレーフレーク	3	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	3	
酒	5	
水	120	
カットトマト	15	
料理合計		
<副菜>しらすとひじきのサラダ		
しらす干し	1	
チーズ	1.5	乳
芽ひじき	3	
胡瓜	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	5	
えのき	4	
小松菜	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→乳つなぎ×はチキンボールなし
豚肉(8487 豚もも45g)に変更

→マヨネーズ×乳製品×海藻類×
キャベツと胡瓜のサラダに変更
(人参5g・キャベツ20g・胡瓜8g
青じそドレッシング)

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×は、えのきなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉・たまねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・揚げ油(植物油)・でん粉・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・チキンエキス・リン酸塩ナトリウム・調整水
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
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(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
トマト
いわし・食塩
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり(AS) / Kg
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月~10月)・イーストフード・V・C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月~11月)・イーストフード・V・C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月~12月)・イーストフード・V・C・香料(原材料の一部に大豆を含む)
えのきだけ(A)(100g) / P
こまつな
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月18日(水)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>サバの塩焼		
	サバ	40	さば
	塩	0.1	
	油	1	
		料理合計	
	<副菜>キャベツと胡瓜のゆかり和え		
	キャベツ	35	
	胡瓜	10	
	ゆかり	0.2	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<汁物>さつま芋豚汁		
	豚肉	10	豚肉
	白菜	10	
	大根	10	
	人参	5	
	さつま芋	20	
青ねぎ	2		
水	120		
出し	1.67	さば	
合わせ麦みそ	7	大豆	
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
じゃこ	1	大豆	
麦茶	0.5		
	小計		

→青魚(サバ)×は鶏のケチャップ炒めに変更
8461鶏もも30g×2ヶ(ケチャップ・砂糖・)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
まさば(99.4)・DR-MK(PH調整剤)(0.2)・ジェファー液(クロレラエキス)(0.3)・食塩(0.1)
なたね油
キャベツ(L8玉)/Kg きゅうり(AS)/Kg 赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
大麦
白菜(L6玉)/Kg だいこん(葉なし)/kg
さつま芋/Kg 青葱/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・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月20日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ウインナーとほうれん草のオムレツ		
卵	50	卵
豆乳	3	大豆
塩	0.1	
ウインナー	3.5	豚肉
ほうれん草	7.5	
玉ねぎ	20	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	4	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜のごま和え		
白菜	35	
小松菜	5	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
うす揚げ	2	大豆
大根	20	
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	りんご
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→卵原型×は卵なし、豆腐の炒め物に変更
(8319木綿豆腐50g・ウインナー3.5g
ほうれん草7.5g・玉ねぎ20g・チキンコンソメ・塩)

→ごま×はごまなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
殻付き卵
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
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう類・砂糖・食塩・香辛料・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)
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
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
白菜(L6玉) / Kg
こまつな
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化カルシウム)・膨張剤・消泡剤(炭酸カルシウム)
だいこん(葉なし) / 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・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月25日(水)

段上幼稚園

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		
米(国産)	60	
押麦	5	
豚肉	15	豚肉
玉ねぎ	25	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	1	
水	110	
カレーフレーク	17.5	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
冷凍フィッシュリセーズ	3	小麦・大豆
カリフラワー	10	
キャベツ	30	
胡瓜	10	
コーン	10	
赤ピーマン	2	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.3	
水	30	
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→魚介類食品×はソーセージなし、大根8g追加

→海藻類×はぶどうかんなし、ミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
大麦
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
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
すけそうだら(36.29)・植物油・なたね油(8.13)・小麦たんぱく(3.85)・とうもろこしでん粉(2.79)・大豆たんぱく(1.55)・食塩(1.37)・上白糖(0.85)・たまねぎ(0.22)・植物油・調合油(0.22)・こしょう・白(0.12)・かつおだし(0.08)・穀物酢(0.07)・パン酵母(0.02)・キャッサバでん粉(6.16)・D-ソルビトール(2.42)・炭酸カルシウム(1.21)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.93)・着色料(クチナシ)(0.04)・香辛料抽出物(0.01)・香料(0.01)・水(33.66)
カリフラワー(L) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
きゅうり(AS) / Kg
赤ピーマン(AL) / kg
ぶどう・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月27日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のチーズ焼		
タラ	40	
塩	0.1	
チーズ	6	乳・大豆
油	1	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
緑豆はるさめ	3.5	
調合ごま油	0.1	ごま
赤ピーマン	2	
パプリカ(黄)	3	
インゲン	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	5	
玉ねぎ	15	
しめじ	4	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(梨)		
梨	31.25	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→白身魚×乳製品×は鶏のゆかり焼に変更
8461鶏もも30g×2ヶ(ゆかり0.5g)

→きのこ類×は、しめじなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水 なたね油
緑豆・えんどう豆 食用なたね油(60)・食用ごま油(40) 赤ピーマン(AL) / kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
大麦
こまつな
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
梨(AL) / 個
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年11月30日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグデミソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉 大豆・鶏肉
油	0.8	
玉ねぎ	8	
料理用ワイン	0.7	
みりん	0.7	
トマトピューレ	1.2	
デミグラスソース	10	小麦・牛肉・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
ケチャップ	0.8	
塩	0.08	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	25	
塩	0.1	
人参	5	
胡瓜	5	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	5	
白菜	20	
えのき	4	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小 計		

→乳つなぎ×はハンバーグなし、豚肉に変更
(8487 豚もも60g)

→マヨネーズ×はマヨネーズなし、塩に変更

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×は、えのきなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉 (32)・脱脂大豆 (6.4)・戻し水 (20.1)・たまねぎ (20.1)・パン粉 (6.8)・牛脂 (6.4)・ワイン (0.4)・植物油 (0.0)・しょうゆ (1.4)・砂糖 (0.6)・食塩 (0.4)・香辛料 (0.1)・水 (4.5)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.5)・グリシン (0.1)・5'-リボヌクレオチドナトリウム (0.0)・リン酸塩 (0.2)
なたね油
赤ワイン (加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ボークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類
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
じゃがいも (皮むき) / kg
きゅうり (AS) / Kg
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料 (アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
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
白菜 (L6玉) / Kg えのきだけ (A) (100g) / P
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・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食