

平成28年1月13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>麻婆丼			
	米(国産)	65		
	豆腐	50	大豆	
	おろし生姜	0.1		
	合ミンチ	20		
	玉ねぎ	20		
	人参	10		
	干しいたけ	0.3		
	油	2		
	砂糖	2		
	醤油	3	小麦・大豆	
	合わせ麦みそ	3.5	大豆	
	酒	1.5		
	水	90		
	鶏がらスープ	1.8		
	片栗粉	2		
	水	2		
		料理合計		
	<副菜>マロニーサラダ			
	マロニー	4		
	油	0.1		
	パプリカ(黄)	2		
	赤ピーマン	2		
	ほうれん草	10		
	玉ねぎドレッシング	4	小麦・大豆	
	料理合計			
<汁物>中華スープ				
キャベツ	15			
わかめ	0.2			
コーン	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		
じゃこ	1	大豆		
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

→きのこ類×は、干しいたけ無し

→海藻類×は、わかめ無し

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
丸大豆・食塩・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
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
なたね油
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)
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
なたね油
赤ピーマン(AL) / kg
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)
キャベツ(L8玉) / Kg
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月15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>鶏肉のおかか焼		
鶏肉	60	
砂糖	1.2	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	0.8	
水	2	
小麦粉	3	小麦
油	1	
かつお節	0.2	
料理合計		
<副菜>ひじき煮豆		
ひじき	2	
水煮大豆	10	大豆
きざみ揚げ	2	大豆
人参	5	
油	1	
水	30	
出し	0.42	さば
砂糖	2	
醤油	3	小麦・大豆
酒	1	
グリーンピース	3	
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		
大根	20	
もやし	10	
青葱	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	
料理合計		
小 計		

→魚介類食品×は、かつお節無し

→海藻類×は、ひじき無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
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
なたね油 鰹
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) 油揚げ
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)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 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
大麦
だいこん(葉なし) / k g 緑豆
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28年1月18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	
昼食	<主食>ほうとう風うどん			
	うどん	120	小麦	
	豚肉	15		
	かぼちゃ	20		
	大根	20		
	しいたけ	3		
	ごぼう	4		
	青ねぎ	3		
	水	180		
	だし昆布	0.3		
	出し	2.5	さば	
	合わせ麦みそ	10	大豆	
	醤油	1.5	小麦・大豆	
	酒	1.5		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの磯辺揚げ			
	ちくわ	26	大豆	
	小麦粉	3	小麦	
	青のり	0.05		
	油	3		
	料理合計			
<デザート>フルーツ(みかん)				
みかん	40			
	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			
	料理合計			
	小計			

→きのこ類×海藻類×は、しいたけ・だし昆布無し

→魚介類食品×海藻類×はさつま芋の天ぷらに変更
(7381 さつま芋20g)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
小麦粉・食塩
かぼちゃ(5玉)/Kg
だいこん(葉なし)/kg
青葱/kg
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
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(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
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
いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
なたね油
みかん(AM@95g)/個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月22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
昼食	<主菜>サバの味噌煮		
	サバ	40	さば
	水	40	
	出し	0.56	さば
	合わせ麦みそ	2	大豆
	砂糖	3	
	醤油	1.2	小麦・大豆
	酒	1.4	
		料理合計	
	<副菜>白菜の塩昆布和え		
	白菜	35	
	小松菜	10	
	人参	8	
	塩昆布	1.2	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>すまし汁		
花麩	2	小麦	
大根	15		
青葱	3		
水	120		
出し	1.67	さば	
醤油	1	小麦・大豆	
塩	0.5		
	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		
	料理合計		
	小計		

→青魚×は、豚肉の味噌煮に変更
(8487 豚肉 40g)

→海藻類×は、塩昆布なしゆかり和えに変更
(8094 ゆかり 0.8g)

→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
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)
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%)
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) 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
白菜(L6玉)/Kg こまつな
しょうゆ(大豆・小麦を含む)・たんぱく加水分解物(大豆を含む)・昆布・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
大麦
小麦粉75%・グルテン25% 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 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)
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月25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>牛肉コロッケ		
牛肉コロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	6	
料理合計		
<副菜>イタリアン風サラダ		
キャベツ	40	
ブロッコリー	8	
人参	5	
コーン	5	
セミセパイタリアン	6	小麦・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	8	
しめじ	4	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・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	
料理合計		
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)

→乳パン×麦ロール提供

→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
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・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
なたね油
キャベツ (L8玉) / Kg
食用植物油脂・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・たん白加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス(小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む)
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
だいこん(葉なし) / 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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月27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	<主食>カレーライス			
	米(国産)	65		
	牛肉	15		
	玉ねぎ	30		
	人参	15		
	じゃが芋	15		
	油	1.5		
	水	110		
	カレーフレーク	17.5		
		料理合計		
	<副菜>しらすと大根のサラダ			
	しらす干し	2		
	大根	35		
	胡瓜	5		
	わかめ	0.2		
	穀物酢	1		
	醤油	1.5	小麦・大豆	
	油	0.8		
	砂糖	1		
		料理合計		
<デザート>オレンジかん				
寒天	0.3			
水	30			
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		
じゃこ	1	大豆		
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

→海藻類×青魚×は、しらす干し・わかめ無し
コーン 5g追加

→海藻類×はオレンジかんなし、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
じゃがいも(皮むき) / k g
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
いわし・食塩
だいこん(葉なし) / k g
きゅうり(AS) / K g
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)
なたね油
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28年1月29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>スペイン風オムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	大豆
粉チーズ	0.8	乳
塩	0.1	
ハム	3	卵・大豆
じゃが芋	12	
玉ねぎ	8	
インゲン	5	
油	3	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>キャロットアーモンドサラダ		
人参	35	
アーモンド	3	
レーズン	2	
マヨネーズ	6	卵・大豆
塩	0.1	
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		
キャベツ	15	
コーン	5	
ほうれん草	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
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
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型・卵つなぎ×乳製品×は
卵・ハム・粉チーズなし、
豆腐の炒め物に変更
(8319木綿豆腐50g・8461鶏肉15g
じゃが芋・玉ねぎ・インゲン・チキンコンソメ・塩)

→マヨネーズ・ナッツ類×は、
アーモンド・マヨネーズなしサラダに変更
(コーン5g・青じそドレッシング・人参・レーズン)

→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
ナチュラルチーズ
豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリニン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩(Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物
じゃがいも(遺伝子組換えでない)・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤(ビタミンC)
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
アーモンド
干しぶどう
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
大麦
キャベツ(L8玉)/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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食