

平成28年1月4日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>たまごコロッケ		
たまごコロッケ	60	小麦・卵・乳・大豆
油	6	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	2	大豆
人参	5	
水	15	
出し	0.21	さば
砂糖	1	
醤油	1.25	小麦・大豆
酒	0.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物		
ブロッコリー	15	
わかめ	0.1	
穀物酢	2	
砂糖	1.5	
醤油	0.7	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>さつま芋とコーンの甘煮		
さつま芋	25	
コーン	5	
砂糖	2	
水	30	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>ジュース・いりこ		
オレンジジュース36本 C	100	
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>
 <<キウイフルーツ>>

原材料/添加物
じゃがいも(49.21)・たまご(12.3)・パン粉(17.08)・食塩(0.37)・白こしょう(0.04)・バター液(21) なたね油
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
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) 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
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)
さつまいも
大麦
オレンジ・香料 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5日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの蒲焼風		
アジ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	小麦・大豆
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	小麦・大豆
砂糖	1	
みりん	1	
片栗粉	0.2	
水	6	
料理合計		
<副菜>大根イタリアンサラダ		
大根	15	
人参	4	
玉ねぎ	10	
胡瓜	4	
セミセパイタリアン	3	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツの和え物		
ほうれん草	5	
キャベツ	20	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫
 ≪キウイフルーツ≫

原材料/添加物
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 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)
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)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
だいこん(葉なし) / kg
きゅうり(AS) / 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・たんぱく加水分解物・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)
キャベツ(L8玉) / 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
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
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6日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>鶏と野菜のかき揚げ			
	鶏肉	12		
	ごぼう	4		
	人参	5		
	玉ねぎ	15		
	ピーマン	3		
	小麦粉	6	小麦	
	油	6		
	塩	0.2		
		料理合計		
	<副菜>白菜とのゆかり和え			
	白菜	20		
	チンゲンサイ	4		
	ゆかり	0.25		
		料理合計		
	<副菜>かぼちゃの甘煮			
	かぼちゃ	30		
	醤油	1.2	小麦・大豆	
	みりん	1.2		
	水	27		
	出し	0.36	さば	
		料理合計		
	<副菜>粉ふき芋青のり味			
じゃが芋	25			
塩	0.1			
青のり	0.05			
	料理合計			
<主食>麦入りごはん				
米(国産)	53			
押麦	2			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳		
じゃこ	1	大豆		
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>
 <<キウイフルーツ>>

原材料/添加物
ピーマン (AM) /Kg
なたね油
白菜 (L 6玉) /Kg
チンゲン菜 (L) /Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料 (アミノ酸等)・リンゴ酸
かぼちゃ (5玉) /Kg
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
じゃがいも (皮むぎ) /kg
大麦
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7日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉と野菜のケチャップ炒め		
豚肉	20	
玉ねぎ	30	
キャベツ	30	
人参	15	
ピーマン	5	
えのき	5	
油	2	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	小麦・大豆
みりん	2.4	
酒	2	
料理合計		
<副菜>大学芋		
さつまいも	25	
油	2	
砂糖	7	
醤油	0.2	小麦・大豆
水	11	
黒ごま	0.5	ごま
料理合計		
<副菜>胡瓜ともやしの酢の物		
胡瓜	5	
もやし	30	
穀物酢	3.5	
砂糖	2.5	
醤油	1.2	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのおかか和え		
ブロッコリー	15	
人参	5	
醤油	0.8	小麦・大豆
砂糖	0.2	
水	5	
出し	0.07	さば
かつお節	0.3	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	55	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫
 ≪キウイフルーツ≫

原材料/添加物
キャベツ(L8玉)/Kg
ピーマン(AM)/Kg
えのきだけ(A)(100g)/P
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
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
さつまいも
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)
黒ごま
きゅうり(AS)/Kg
緑豆
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)
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
鰹
大麦
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8日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>いなり寿司		
いなり用揚げ	45	小麦・大豆
米(国産)	45	
穀物酢	4.8	
砂糖	1.4	
塩	0.7	
黒ごま	1	ごま
料理合計		
<副菜>牛肉とかぼちゃの煮物		
牛肉	15	
かぼちゃ	40	
玉ねぎ	15	
グリーンピース	3	
水	30	
出し	0.42	さば
砂糖	2	
醤油	3	小麦・大豆
酒	1	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
マツタケ	20	
人参	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
みりん	0.5	
水	15	
出し	0.21	さば
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	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
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫
 ≪キウイフルーツ≫

原材料/添加物
丸大豆(遺伝子くみかえではない)・食塩・植物油・豆腐用凝固剤
黒ごま
かぼちゃ(5玉)/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)・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
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) 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
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28年1月14日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの塩焼		
サバ	40	さば
塩	0.1	
油	1	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜のお浸し		
白菜	15	
小松菜	5	
人参	5	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	12	
出し	0.17	さば
料理合計		
<副菜>大根と旨煮		
大根	30	
水	30	
出し	0.42	さば
砂糖	1.5	
醤油	2	小麦・大豆
酒	1	
青のり	0.01	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
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		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>
 <<キウイフルーツ>>

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
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)
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
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)
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
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28年1月21日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>オープンオムレツ		
卵	45	卵
牛乳	12.5	乳
塩	0.1	
ハム	5	卵・大豆
玉ねぎ	8	
インゲン	5	
油	3	
塩	0.1	
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>ポテトサラダ		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
グリーンピース	3	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<副菜>大根とりんごの酢の物		
大根	15	
りんご	8	
胡瓜	5	
穀物酢	1.7	
砂糖	1.2	
塩	0.08	
料理合計		
<デザート>人参とレーズンの甘煮		
人参	20	
レーズン	1	
砂糖	0.8	
水	20	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	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		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>
 <<キウイフルーツ>>

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし塩のみ

原材料/添加物
殻付き卵 生乳100%
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・グリシン・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
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
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)
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
だいこん(葉なし) / kg
きゅうり (AS) / Kg
干しぶどう
大麦
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28日(木)
 段上幼稚園
 こじかクラブ印刷用

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	
鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
<副菜>ひじきの煮物		
ひじき	1.5	
きざみ揚げ	1	大豆
人参	3	
油	0.5	
水	15	
出し	0.21	さば
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	0.5	
クリーンピース	1.5	
料理合計		
<副菜>もやしの手しりしめ		
もやし	20	
青のり	0.03	
白ごま	0.25	ごま
醤油	0.5	小麦・大豆
みりん	0.15	
水	2.5	
出し	0.02	さば
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
コーン	5	
大根	25	
ほうれん草	5	
穀物酢	1	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	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		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>
 <<キウイフルーツ>>

原材料/添加物
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
なたね油
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
緑豆
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
だいこん(葉なし) / 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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食