

# 原材料資料

平成28年9月1日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケのチーズ焼</b>		
サケ	40	さけ
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	2	
油	0.5	
チーズ	5	乳
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;エッグサラダ</b>		
卵	20	卵
胡瓜	5	
じゃが芋	10	
塩	0.1	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしとわかめのお浸し</b>		
もやし	30	
わかめ	0.2	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.4	
水	5	
出し	0.08	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜のスープ煮</b>		
ブロッコリー	10	
人参	10	
チキンコンソメ	0.13	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	10	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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>>

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し  
 青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
秋さけ・クロレラエキス・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 植物油なたね油 ナチュラルチーズ(生乳・食塩)(モッツアレラチーズ60%以上使用・セルロース)
殻付き卵 きゅうり(AS)/Kg じゃがいも(皮むき)/kg 食塩 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
緑豆 湯通し塩蔵わかめ 脱脂加工大豆・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
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
ブロッコリー(AL)/Kg
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
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 麦茶 浸出液

昼食

# 原材料資料

平成28年9月8日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの漬け焼</b>		
サバ	40	さば
砂糖	0.24	
醤油	0.6	小麦・大豆
酒	0.24	
おろし生姜	0.04	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草とキャベツのお浸し</b>		
ほうれん草	5	
キャベツ	20	
人参	4	
醤油	0.96	小麦・大豆
みりん	0.32	
水	4.8	
だし	0.02	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋</b>		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
ドライパセリ	0.1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(梨)</b>		
梨	31.25	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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>>

原材料/添加物
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
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
植物油なたね油
キャベツ(L8玉) / Kg
脱脂加工大豆・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
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(皮むき) / kg
食塩
パセリ
大麦
梨(AL) / 個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
麦茶 浸出液

# 原材料資料

平成28年9月15日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;白身魚の唐揚げ</b>		
タラ	40	
塩	0.05	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
片栗粉	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
シューストリングポテト	15	
油	1.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;スパゲティサラダ</b>		
スパゲティ	3.5	小麦
胡瓜	3	
玉ねぎ	6	
人参	3	
マヨネーズ	3	卵・大豆
塩	0.06	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とわかめの酢の物</b>		
白菜	30	
わかめ	0.3	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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>>

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し  
 青じそドレッシングに変更

原材料/添加物
すけとうだら
食塩
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)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
馬鈴しょでん粉
じゃがいも・植物油脂・ブドウ糖・ピロリン酸Na
植物油なたね油
食塩
デュラム小麦のセモリナ
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
食塩
白菜(L6玉) / Kg
湯通し塩蔵わかめ
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
麦茶 浸出液

平成28年9月29日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt; 豚肉と秋野菜の味噌炒め</b>		
豚肉	25	豚肉
玉ねぎ	20	
人参	5	
キャベツ	40	
ピーマン	5	
油	2	
合わせ麦みそ	2.5	大豆
砂糖	1.8	
醤油	0.7	小麦・大豆
みりん	1.2	
おろし生姜	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 中華ポテト</b>		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	4	
水	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 春雨サラダ</b>		
春雨	2.5	
調合ごま油	0.08	ごま
フロッコリー	12	
コーン	5	
醤油	1.2	小麦・大豆
穀物酢	1	
砂糖	0.4	
みりん	0.25	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt; 麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt; フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt; 牛乳・いりこ</b>		
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>>

原材料/添加物
豚肉
キャベツ(L8玉) / Kg ピーマン(AM) / Kg 植物油なたね油 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・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 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
さつまいも 植物油なたね油
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉 食用なたね油・食用ごま油
とうもろこし 脱脂加工大豆・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 米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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) 麦茶 浸出液

平成28年9月30日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

原材料資料

該当園児アレルギーのみ記載  
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の梅かつお焼</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
しそねり梅	1	
砂糖	1	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1	
水	3	
油	0.5	
かつお節	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわと白菜の和え物</b>		
白菜	20	
人参	5	
ちくわ	5	大豆
醤油	0.6	小麦・大豆
みりん	0.2	
水	3	
出し	0.04	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
かぼちゃ	30	
砂糖	1.5	
水	20	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニのケチャップソテー</b>		
マカロニ	3	小麦
玉ねぎ	10	
油	0.4	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	8	
塩	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
梅肉(73.0)・還元水あめ(16.3)・しそエキス(4.0)・澱粉(3.0)・酒精(3.0)・酸味料(0.5)・野菜色素(0.1)・ビタミンB1(0.1)
脱脂加工大豆・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
植物油なたね油
鰹加工品 削り節
白菜(L6玉) / Kg
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
脱脂加工大豆・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・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
かぼちゃ(5玉) / Kg
デュラム小麦のセモリナ
玉葱(皮むき) / kg
植物油なたね油
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(アミン酸等)・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
食塩
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
麦茶 浸出液