

原材料資料

平成30年3月1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>サケのムニエル		
サケ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	
ケチャップ	4	
料理合計		
<副菜>野菜のソテー		
ブロッコリー	10	
もやし	15	
玉ねぎ	15	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
うす揚げ	1.5	
切干大根	1.5	
人参	5	
油	0.8	
水	8	
出し	0.11	
砂糖	0.6	
醤油	0.8	
みりん	0.4	
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(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
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
海水
小麦粉
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
緑豆
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
だいこん
植物油なたね油
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・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
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月8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> 豚肉のおかか炒め		
豚肉	10	
豚肉	10	
玉ねぎ	30	
人参	10	
ピーマン	4	
油	2	
砂糖	1.2	
醤油	4	
みりん	0.4	
酒	0.8	
かつお節	0.2	
料理合計		
<副菜> 中華サラダ		
ちくわ	3.5	
白菜	20	
きゅうり	4	
醤油	1.35	
穀物酢	1.08	
砂糖	0.45	
みりん	0.27	
ごま油	0.09	
料理合計		
<副菜> キャベツの塩昆布和え		
キャベツ	30	
人参	5	
塩昆布	0.7	
料理合計		
<副菜> ジャガイモの洋風煮		
ジャガイモ	30	
チキンコンソメ	0.15	
水	10	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉 大型豚モモ 脂身付生
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
かつお・ふし
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
白菜 (L6玉) /Kg きゅうり (AS) /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 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 食用ごま油・食用なたね油
キャベツ (L8玉) /Kg 昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
じゃがいも(皮むき) /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 かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月12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>白身魚の蒲焼		
まだら	40	
酒	1.5	
醤油	1	
しょうが	0.2	
片栗粉	2	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	1	
酒	3.5	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	3	
油	0.1	
きゅうり	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	5	
料理合計		
<副菜>人参の甘煮		
人参	20	
砂糖	0.5	
水	7.5	
料理合計		
蒸かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
塩	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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
まだら (93.46) ・しょうが (0.01) ・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水 (6.53)
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 植物油なたね油 きゅうり (AS) /Kg とうもろこし 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
かぼちゃ (5玉) /Kg 海水
大麦
生乳 かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月13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>鶏肉の和風ムニエル		
鶏肉	60	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	
みりん	0.16	
水	0.4	
小麦粉	3	
油	1	
料理合計		
<副菜>ちくわとキャベツのソテー		
ちくわ	4	
キャベツ	20	
ピーマン	3	
油	0.8	
チキンコンソメ	0.15	
料理合計		
<副菜>じゃこ大豆		
じゃこ	1.5	
水煮大豆	20	
油	0.5	
砂糖	0.6	
醤油	0.6	
酒	0.75	
料理合計		
<副菜>もやしのごま和え		
もやし	30	
人参	5	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	
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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
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
小麦粉 植物油なたね油
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
キャベツ(L8玉) / Kg ピーマン(AM) / 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
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水 植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
緑豆
ごま ごま
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
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月15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>ハンバーグ		
ハンバーグ	60	
油	1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	20	
コーン	8	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.2	
料理合計		
<副菜>大根の中華風煮		
大根	35	
人参	10	
醤油	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	15	
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(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
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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)
植物油なたね油 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
とうもろこし 醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
だいこん(2L)/Kg 脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年3月16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
<主菜>サバの漬け焼き		
サバ	40	
砂糖	1.5	
醤油	3	
酒	2	
しょうが	0.5	
料理合計		
<副菜>ウインナーとチンゲンサイのソテー		
ウインナー	5	
チンゲン菜	10	
もやし	30	
油	1	
チキンコンソメ	0.3	
料理合計		
<副菜>胡瓜と人参の酢の物		
きゅうり	10	
人参	8	
ワカメ	0.1	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	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		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
たいせいようさば
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
チンゲン菜(L) / Kg
緑豆
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
きゅうり(AS) / Kg
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月19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＞かぼちゃサンドフライ		
かぼちゃひき肉フライ	60	
油	6	
	料理合計	
＜副菜＞和風サラダ		
人参	3	
小松菜	10	
白菜	20	
ソイルト レッツァ 青じそ	5	
	料理合計	
＜副菜＞キャベツのおかか和え		
キャベツ	20	
ブロッコリー	10	
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	
かつお節	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	
＜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
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
かぼちゃ・パン粉生・でんぷん・豚肉・パン粉乾・玉葱・砂糖・ラード・水あめ・キャッサバ・ウスターソース・大豆たん白 植物油なたね油
人参(2L) / Kg 小松菜(九州) 白菜(L6玉) / Kg 果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず)
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
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 かつお・ふし
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年3月20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>豚じゃが		
豚肉	20	
じゃが芋	40	
玉ねぎ	20	
人参	10	
油	1.6	
水	32	
出し	0.45	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	0.8	
酒	0.4	
グリーンピース	3	
料理合計		
<主菜>ちくわの甘辛炒め		
ちくわ	31	
油	0.35	
砂糖	0.63	
醤油	1.05	
みりん	0.35	
水	4.2	
料理合計		
<副菜>大根と昆布の酢の物		
大根	10	
きゅうり	8	
きざみ昆布	0.8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.6	
醤油	0.8	
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	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むぎ) / kg
植物油なたね油
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・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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
グリーンピース
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
植物油なたね油
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
だいこん(2L) / Kg
きゅうり(AS) / Kg
北海道産昆布
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年3月22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	3	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	5	
きゅうり	5	
コーン	5	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.2	
料理合計		
<副菜>焼ポテト		
じゃが芋	25	
油	1	
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		
<デザート>パインかん		
寒天	0.36	
水	40.5	
パインジュース	13.5	
砂糖	4.5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮無
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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
じゃがいも(皮むき) / kg
植物油なたね油
海水
大麦
海藻(紅藻類)
パインアップル・ペクチン・ビタミンC
生乳
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年3月23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	
米(国産)	45	
穀物酢	8	
砂糖	4	
塩	0.5	
白ごま	1	
料理合計		
<主菜>サバの塩焼		
サバ	40	
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
小松菜	25	
人参	5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	12	
出し	0.17	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ	35	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	0.5	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
丸大豆・食塩・植物油・豆腐用凝固剤
米・アルコール・酒粕
海水 ごま
たいせいようさば 海水 植物油なたね油
小松菜(九州)
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
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・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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年3月26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
昼食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	60	
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>切干大根サラダ		
	切干大根	2	
	人参	5	
	きゅうり	12	
	醤油	1.5	
	穀物酢	1.2	
	砂糖	0.5	
	みりん	0.3	
	ごま油	0.1	
		料理合計	
	<副菜>中華ポテト		
	さつまいも	24	
	油	1.2	
	砂糖	2.4	
	水	3.04	
		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(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	
じゃこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

当該園児アレルギーのみ記載
 ≪卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
チョップドハム・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・水 植物油なたね油
だいこん
きゅうり(AS) / 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 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 食用ごま油・食用なたね油
さつまいも 植物油なたね油
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

原材料資料

平成30年3月27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
<主食>五目チャーハン		
米(国産)	50	
鶏肉	15	
玉ねぎ	10	
人参	3	
コーン	8	
油	0.5	
青ねぎ	4.5	
油	2	
鶏がらスープ	1.5	
料理合計		
<副菜>しらすと白菜の中華和え		
白菜	20	
ブロッコリー	10	
しらす干し	1.5	
醤油	0.7	
みりん	0.2	
鶏がらスープ	0.07	
水	4	
ごま油	0.07	
料理合計		
<副菜>スパゲティソース		
スパゲティ	15	
油	0.1	
塩	0.05	
チキンコンソメ	0.8	
料理合計		
<副菜>肉団子のケチャップ炒め		
チキンボール	24	
玉ねぎ	15	
油	2	
水	4	
ケチャップ	4	
鶏がらスープ	0.1	
みりん	0.5	
片栗粉	0.3	
水	0.31	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
とうもろこし 植物油なたね油 青葱/kg 植物油なたね油
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)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
白菜(L6玉)/Kg
いわし類の稚魚・食塩 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
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
食用ごま油・食用なたね油
デュラム小麦のセモリナ 植物油なたね油 海水
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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)
植物油なたね油
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他 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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 じゃがいもでん粉
バナナ/本
生乳 かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月28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
<主菜>アジの竜田揚げ		
アジ	40	
砂糖	1.5	
醤油	3	
酒	2	
しょうが	0.5	
片栗粉	2	
油	2	
料理合計		
<副菜>じゃが芋の旨煮		
じゃが芋	30	
醤油	0.75	
みりん	0.75	
水	15	
出し	0.21	
料理合計		
<副菜>キンピラごぼう		
ごぼう	15	
人参	5	
ピーマン	5	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.5	
酒	0.5	
水	5	
出し	0.17	
白ごま	1	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
きゅうり	15	
ワカメ	0.3	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg 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
ごぼう
ピーマン (AM) / Kg 植物油なたね油
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
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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 ごま
きゅうり (AS) / Kg 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 かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

平成30年3月29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>チキンチャップ		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	1	
ケチャップ	6.5	
ウスターソース	1.5	
砂糖	0.8	
水	10	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<副菜>大根の洋風煮		
大根	35	
醤油	0.5	
チキンコンソメ	0.25	
水	15	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツのおかか和え		
ほうれん草	10	
キャベツ	20	
醤油	0.8	
砂糖	0.24	
水	4.8	
出し	0.06	
かつお節	0.04	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	3.5	
調合ごま油	0.08	
人参	5	
コーン	5	
穀物酢	1.8	
砂糖	1.3	
醤油	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	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
海水
小麦粉
植物油なたね油
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
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
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
だいこん(2L)/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
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
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
かつお・いし
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用なたね油・食用ごま油
とうもろこし
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)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料資料

平成30年3月30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
＜主菜＞サケの香草焼		
サケ	40	
チキンコンソメ	0.1	
小麦粉	2	
ドライパセリ	0.2	
オリーブ油	2	
料理合計		
＜副菜＞ひじきとさつま芋のサラダ		
ひじき	1	
水	3	
出し	0.04	
砂糖	0.18	
醤油	0.3	
みりん	0.18	
さつま芋	15	
きゅうり	4	
フレンチドレッシング	3	
料理合計		
＜副菜＞ブロッコリーの梅風味和え		
ブロッコリー	30	
人参	5	
しそ練り梅	0.16	
醤油	0.96	
みりん	0.32	
水	4.8	
出し	0.06	
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(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
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪卵原型・マヨネーズ・ナッツ類
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さげ・クロレウエキス・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
小麦粉
パセリ
オリーブ油
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・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
さつま芋/Kg
きゅうり(AS)/Kg
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1
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
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液