

平成30年8月1日(水)

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;チキンチャップ</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
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		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの甘辛炒め</b>		
ごぼう	8	
人参	8	
いんげん	5	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.8	
料理合計		
<b>&lt;付け合せ&gt;さつまいものレモン煮</b>		
さつまいも	35	
レモン果汁	1	
砂糖	3.5	
水	35	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;茄子の煮浸し</b>		
茄子	20	
醤油	0.5	
みりん	0.25	
砂糖	0.04	
水	5.6	
出し	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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・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
食塩
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
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖) ※食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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
ごぼう
さやいんげん
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
さつまいも/Kg
レモン・醸造酢・香料
なす(AM)/Kg
脱脂加工大豆・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
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年8月2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;主食&gt; そぼろ寿司</b>		
米 (国産)	65	
穀物酢	7.2	
砂糖	6.4	
塩	1.6	
鶏ミンチ	15	
干しいたけ	0.5	
人参	8	
油	1.2	
砂糖	0.64	
醤油	0.8	
醤油	0.8	
みりん	2	
水	16	
出し	0.22	
いんげん	3	
コーン	8	
塩	0.04	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; ちくわとかぼちゃの天ぷら</b>		
ちくわ	26	
かぼちゃ	20	
塩	0.02	
小麦粉	5.5	
油	5.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 白菜のおかか和え</b>		
白菜	30	
ほうれん草	5	
醤油	0.96	
みりん	0.32	
水	4.8	
出し	0.06	
かつお節	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; ブロッコリースープ煮</b>		
ブロッコリー	30	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt; フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt; 牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩 鶏肉むね 原木乾しいたけ
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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 脱脂加工大豆・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 さやいんげん とうもろこし 食塩
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水 かぼちゃ(5玉) / Kg 食塩 小麦粉 植物油なたね油
白菜(L6玉) / Kg ほうれん草 脱脂加工大豆・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 かつお・ふし
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
オレンジ
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年8月3日(金)

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	
昼食	<主菜>豚肉と夏野菜の味噌炒め			
	豚肉	10		
	豚肉	15		
	玉ねぎ	20		
	人参	10		
	オクラ	8		
	茄子	15		
	油	0.5		
	合わせ麦みそ	3		
	砂糖	2.7		
	醤油	1.2		
	みりん	1.8		
	生姜	0.1		
		料理合計		
	<副菜>コーンサラダ			
	コーン	15		
	きゅうり	12		
	人参	8		
	青じそドレッシング	4		
		料理合計		
	<副菜>人参の甘煮			
	人参	20		
	砂糖	0.65		
	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			
ミニゼリー				
一口ゼリー	30			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳		
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
大型豚モモ 脂身付生 豚肉ばら 脂身付
おくら なす(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・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・酸化防止剤・PH調整剤
とうもろこし きゅうり(AS) /Kg 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
大麦
異性化液糖・濃縮果汁・アップル・パイン・オレンジ・グレープ・ピーチ・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料・紅花黄・赤キャベツ・クチナシ
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

平成30年8月6日(月)

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
昼食	<主菜>サケの塩焼		
	サケ	40	
	塩	0.1	
	油	0.48	
		料理合計	
	<副菜>わかめと大根の梅風味和え		
	ワカメ	0.2	
	大根	30	
	人参	8	
	しそ練り梅	0.3	
	醤油	1.5	
	みりん	0.5	
	水	6	
	出し	0.08	
		料理合計	
	<副菜>煮豆		
	水煮大豆	20	
	人参	8	
	干しいたけ	0.5	
	グリーンピース	3	
	水	12.5	
	出し	0.18	
	砂糖	0.5	
	醤油	1	
	みりん	1	
	酒	0.5	
		料理合計	
	<デザート>焼きポテト		
じゃが芋	30		
油	0.5		
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		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水
食塩
植物油なたね油
だいこん(2L) / Kg
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・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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
原木乾しいたけ
グリーンピース
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・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
じゃがいも(皮むぎ) / kg
植物油なたね油
食塩
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月7日(火)

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	
昼食	<主菜>豚天の甘酢あん			
	豚ロース	50		
	塩	0.01		
	小麦粉	7.5		
	油	7.5		
	レモン果汁	2.8		
	醤油	4.8		
	塩	0.1		
	砂糖	1.6		
	穀物酢	2		
	みりん	1		
	水	5		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草のお浸し			
	ほうれん草	25		
	人参	7		
	醤油	0.6		
	みりん	0.2		
	水	6		
	出し	0.09		
		料理合計		
	<副菜>かぼちゃの甘煮			
	かぼちゃ	35		
	砂糖	0.8		
	水	12		
		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		
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
豚肉かたロース 脂身付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
レモン・醸造酢・香料
脱脂加工大豆・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
食塩
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
ほうれんそう
脱脂加工大豆・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
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月8日(水)

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;アジの旨煮</b>		
アジ	40	
生姜	0.4	
ウスターソース	1.52	
砂糖	1.52	
醤油	1.08	
酒	0.8	
水	8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜のソテー</b>		
ブロッコリー	20	
人参	8	
玉ねぎ	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;厚揚げの青のり焼</b>		
厚揚げ	27	
油	0.3	
砂糖	0.25	
醤油	0.5	
みりん	0.15	
水	1.75	
あおさのり	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>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	30	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
あじ・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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・カンソウ抽出物・香辛料抽出物
脱脂加工大豆・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
植物油なたね油
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
丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化マグネシウム にがり)
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
あおさ
大麦
異性化液糖・濃縮果汁・アップル・パイン・オレンジ・グレープ・ピーチ・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料・紅花黄・赤キャベツ・クチナシ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月9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;主食&gt;シューシー (沖縄風おこわ)</b>		
米 (国産)	45	
もち米	10	
豚肉	8	
ごま油	1	
人参	5	
ひじき	0.8	
青ねぎ	1.5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
出し	0.91	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春巻</b>		
ミニ春巻	50	えび
油	3.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐と昆布の煮物</b>		
きざみ昆布	2	
高野豆腐	2	
水	22.5	
出し	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ビーフソテー</b>		
まぐろフレーク	3	
赤パプリカ	5	
玉ねぎ	15	
ビーフン	5	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
精白米
豚肉
食用ごま油・食用なたね油
青葱 / kg
脱脂加工大豆・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
脱脂加工大豆・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
野菜・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油・大豆油・ごま油・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・しいたけ・きくらげ・砂糖・でん粉・食塩・ポークフィヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醬・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料 (アミノ酸等)・乳化剤・増粘剤 (キサンタンガム)・水
植物油なたね油
北海道産昆布
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・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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
うるち米
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)・pH調整剤
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月10日(金)

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
昼食	<主菜>ささみチーズフライ		
	ささみチーズフライ	45	乳
	油	4.5	
		料理合計	
	<副菜>切干大根の酢の物		
	切干大根	3	
	人参	8	
	きゅうり	8	
	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>焼さつま芋		
	さつま芋	25	
	油	0.5	
	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		
<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	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		
	アレルギー代替商品		
	星のミートコロッケ	50	小麦・鶏肉

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→乳製品×は、ささみチーズフライ無し  
 星のミートコロッケに変更  
 (原材料表は下記参照)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉ささ身・大豆たん白食品・プロセスチーズ・ナチュラルチーズ・トマトケチャップ・粉末状植物たん白・上白糖・チーズ風味調味料・食塩・リン酸架橋デンプン・pH調整剤・乳化剤・香料・パン粉生・パン粉乾燥・バタミックス粉・でん粉加工品・増粘多糖類・水
植物油なたね油
だいこん
きゅうり(AS)/Kg 脱脂加工大豆・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
さつま芋/Kg 植物油なたね油 食塩
大麦
バナナ/本
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・食塩・香辛料・水



平成30年8月16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
昼食	<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>		
	ハンバーグ ケ	1	
	油	1	
	ケチャップ	8	
	料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;マカロニソテー</b>		
	マカロニ	7	
	油	0.5	
	チキンコンソメ	0.3	
	料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの洋風浸し</b>		
	ブロッコリー	25	
	人参	8	
	チキンコンソメ	0.2	
	水	15	
	料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;コーンとわかめの酢の物</b>		
	コーン	10	
	ワカメ	0.7	
	穀物酢	1.2	
	砂糖	0.8	
	醤油	0.4	
	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	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
料理合計			
小 計			

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

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
デュラム小麦のセモリナ
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
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
とうもろこし
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月17日(金)

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;サバのおかか焼</b>		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	
みりん	0.16	
水	0.4	
小麦粉	2	
油	2	
かつお節	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのサラダ</b>		
キャベツ	25	
ほうれん草	5	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき豆</b>		
ひじき	1.5	
水煮大豆	20	
いんげん	5	
油	1.5	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
酒	0.5	
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	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
たいせいようさば
脱脂加工大豆・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 かつお・ふし
キャベツ(L8玉)/Kg ほうれんそう 米・アルコール・酒粕
食塩 オリーブ油
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水 さやいんげん 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・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
大麦
バナナ/本
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年8月20日(月)

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
昼食	<主菜>カレーコロッケ		
	カレーコロッケ	60	乳
	油	3	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーのごま和え		
	ブロッコリー	20	
	人参	5	
	白ごま	0.24	
	白ごま	0.32	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	4	
	出し	0.06	
		料理合計	
	<副菜>ツナと野菜のソテー		
	まぐろフレーク	5	
	黄パプリカ	5	
	玉ねぎ	25	
	油	1	
	チキンコンソメ	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		
<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	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・パン粉・粒状大豆たん白・水・砂糖・カレー粉・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・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
植物油なたね油
ごま
ごま
脱脂加工大豆・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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)
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
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月21日(火)

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
<主菜>チキンソテーパイナップルソース		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
パイナップル缶詰	4.2	
醤油	1.2	
酒	2.16	
砂糖	1.2	
水	21.6	
片栗粉	0.22	
水	0.22	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	5	
コーン	5	
人参	5	
マヨネーズ	4	卵
料理合計		
<副菜>アスパラガスの洋風煮		
グリーンアスパラガス	20	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<副菜>白菜のお浸し		
白菜	30	
小松菜	10	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
出し	0.21	
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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
 青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
食塩
小麦粉
植物油なたね油
パイナップル60%・砂糖11.4%・クエン酸0.01%・水28.59%
脱脂加工大豆・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
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
じゃがいもでん粉
デュラム小麦のセモリナ
とうもろこし
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
アスパラガス
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
白菜(L6玉)/Kg
小松菜(九州)
脱脂加工大豆・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100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年8月22日(水)

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	
昼食	<主菜>牛肉と厚揚げの旨煮			
	牛肉	25		
	玉ねぎ	30		
	厚揚げ	30		
	水	25		
	出し	0.35		
	砂糖	1.5		
	醤油	3.5		
	みりん	1.75		
	グリーンピース	3		
		料理合計		
	<副菜>かぼちゃの青のり焼			
	かぼちゃ	30		
	油	0.5		
	塩	0.1		
	あおさのり	0.1		
		料理合計		
	<副菜>キャベツのおかか和え			
	キャベツ	30		
	人参	4		
	醤油	0.96		
	みりん	0.32		
	水	4.8		
	出し	0.06		
	かつお節	0.5		
		料理合計		
	<副菜>コーンのスープ煮			
	コーン	20		
チキンコンソメ	0.12			
水	8			
	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		
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
丸大豆・デキストリン・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
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・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 グリーンピース
かぼちゃ(5玉) / Kg 植物油なたね油 食塩 あおさ
キャベツ(L8玉) / Kg 脱脂加工大豆・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 かつお・ふし
とうもろこし 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
大麦 生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

平成30年8月23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
昼食	<主菜>コーンコロッセ		
	コーンコロッセ	60	乳
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	はるさめ	3	
	油	0.5	
	人参	5	
	ほうれん草	8	
	青じそドレッシング	4	
		料理合計	
	<副菜>ウインナーピーズ		
	ウインナー	3	
	水煮大豆	20	
	玉ねぎ	15	
	水	30	
	チキンコンソメ	0.3	
	ケチャップ	6	
		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	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クレーミングパウダー・グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グアーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
ほうれんそう
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
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
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・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
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
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月24日(金)

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;アジのごま醤油煮</b>		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.32	
みりん	1.92	
酒	0.48	
水	14.4	
生姜	0.1	
白ごま	0.96	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>		
ひじき	2	
人参	8	
水	10	
出し	0.14	
砂糖	0.6	
醤油	1	
みりん	0.6	
きゅうり	8	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜の和え物</b>		
もやし	20	
小松菜	20	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
出し	0.21	
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	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し  
 煮物に変更

原材料資料

原材料/添加物
あじ・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水
脱脂加工大豆・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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 ごま
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・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 きゅうり(AS) / Kg 食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
緑豆 小松菜(九州) 脱脂加工大豆・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
バナナ/本
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年8月27日(月)

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;ハムカツ</b>		
ハムカツ	60	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草のレモン和え</b>		
白菜	20	
ほうれん草	15	
人参	5	
レモン果汁	1	
穀物酢	1	
砂糖	1.2	
醤油	0.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根洋風煮</b>		
大根	40	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;コーンケチャップライス</b>		
米(国産)	55	
水	77	
コーン	5	
人参	8	
玉ねぎ	10	
油	1	
ケチャップ	6	
チキンコンソメ	1	
塩	0.4	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;りんごかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
りんごジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

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
白菜 (L6玉) /Kg
レモン・醸造酢・香料 米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
だいこん(2L) /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
とうもろこし
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
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
食塩
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他 食塩
寒天
りんご・香料
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食



平成30年8月28日(火)

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
昼食	<主菜>白身魚のムニエル まだら	40	
	チキンコンソメ	0.2	
	小麦粉	2	
	油	2	
		料理合計	
	<副菜>マロニーの甘酢和え		
	マロニー	3	
	ごま油	0.1	
	人参	7	
	きゅうり	7	
	穀物酢	2	
	砂糖	1.5	
	醤油	0.6	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーの洋風浸し		
	ブロッコリー	40	
	チキンコンソメ	0.4	
	水	15	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	35	
		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	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
マダラ(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)
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
植物油なたね油
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用ごま油・食用なたね油
きゅうり(AS) / Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
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
バナナ/本
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月29日(水)

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	
昼食	<主食>野菜とちくわのかき揚げ			
	ちくわ	10		
	かぼちゃ	8		
	玉ねぎ	15		
	ピーマン	5		
	小麦粉	15		
	塩	0.1		
	油	7.5		
		料理合計		
	<副菜>切干大根の炒め煮			
	切干大根	2		
	うす揚げ	2		
	人参	5		
	油	1		
	砂糖	1.5		
	醤油	2.5		
	みりん	1		
	水	25		
	出し	0.35		
		料理合計		
	<副菜>オクラとわかめの酢の物			
	オクラ	8		
	白菜	15		
	ワカメ	0.3		
	穀物酢	1.2		
	砂糖	0.8		
	醤油	0.4		
		料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	35			
	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		
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
かぼちゃ(5玉) / Kg
ピーマン(AM) / Kg
小麦粉
食塩
植物油なたね油
だいこん
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
おくら
白菜(L6玉) / Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
バナナ/本
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月30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	
昼食	<主菜>肉団子の甘酢炒め			
	チキンボール	40		
	油	2		
	玉ねぎ	20		
	油	0.5		
	穀物酢	2		
	砂糖	3		
	醤油	3		
	ケチャップ	1		
	鶏がらスープ	0.6		
	水	30		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	<副菜>大根としめじの和え物			
	大根	25		
	しめじ	5		
	人参	5		
	青じそドレッシング	4		
		料理合計		
	<副菜>ポテトのチーズ焼			
	じゃが芋	20		
	塩	0.08		
	チーズ	5	乳	
	油	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		
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
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
植物油なたね油
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・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)・pH調整剤
じゃがいもでん粉
だいこん(2L)/Kg
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
じゃがいも(皮むぎ)/kg
食塩
ナチュラルチーズ(生乳・食塩)(モッツァレラチーズ60%以上使用・セルロース
植物油なたね油
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年8月31日(金)

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;主食&gt;いなり寿司</b>		
いなり用揚げ	45	
米(国産)	45	
穀物酢	5.5	
砂糖	4	
塩	0.7	
白ごま	1	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;鶏の竜田揚げ</b>		
鶏肉	60	
砂糖	2.2	
醤油	0.86	
酒	0.56	
生姜	0.15	
片栗粉	3	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根と人参の甘酢和え</b>		
大根	25	
人参	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;インゲンともやしの梅風味和え</b>		
インゲン	8	
もやし	20	
しそ練り梅	0.2	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<b>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	30	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)  
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
米・アルコール・酒粕
食塩 ごま
若鶏モモ 皮付
脱脂加工大豆・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・酸化防止剤・PH調整剤 じゃがいもでん粉 植物油なたね油
だいこん(2L) / Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
いんげん 緑豆 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・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
異性化液糖・濃縮果汁・アップル・パイン・オレンジ・グレープ・ピーチ・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料・紅花黄・赤キャベツ・クチナシ
生乳100% かたくちいわし・食塩 麦茶 浸出液

昼食