

# 原材料資料

平成30年9月3日(月)  
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;サケの唐揚げ</b>		
サケ	40	
醤油	1.99	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
小麦粉	1	
片栗粉	1	
油	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜と小松菜のお浸し</b>		
白菜	25	
小松菜	10	
人参	8	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとアスパラのソテー</b>		
ちくわ	5	
グリーンアスパラガス	15	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
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(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
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
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
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・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・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
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
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
アスパラガス
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
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9月4日(火)  
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;牛肉のケチャップ炒め</b>		
牛肉	25	
牛肉	10	
玉ねぎ	25	
人参	15	
ピーマン	8	
油	2.5	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	
みりん	2.4	
酒	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ゆでとうもろこし</b>		
とうもろこし	80	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
かぼちゃ	35	
砂糖	1.8	
水	27	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーとキャベツのお浸し</b>		
ブロッコリー	15	
キャベツ	20	
醤油	1.35	
みりん	0.45	
水	13.5	
出し	0.19	
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	
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
輸入 牛バラ 脂身付き 牛肉もも 脂身付き
ピーマン (AM) /Kg 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
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
スイートコーンホール
かぼちゃ (5玉) /Kg
キャベツ (L 8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
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9月6日(木)  
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;サバの煮付け</b>		
サバ	40	
砂糖	2.8	
醤油	4.8	
酒	1	
水	30	
だし	0.42	
生姜	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とわかめの酢の物</b>		
きゅうり	15	
ワカメ	0.3	
穀物酢	0.9	
砂糖	0.6	
醤油	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜ソテー</b>		
キャベツ	40	
人参	5	
油	1.5	
チキンコンソメ	0.2	
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
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
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
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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
キャベツ (L8玉) / Kg
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
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9月13日(木)  
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;肉じゃが</b>		
牛肉	15	
じゃが芋	40	
玉ねぎ	30	
人参	10	
油	3.5	
水	80	
だし	1.11	
砂糖	3	
醤油	5	
みりん	2	
酒	1	
グリーンピース	3	
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;副菜&gt;しらすと大根の酢の物</b>		
大根	30	
人参	5	
しらす干し	2	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;平天とほうれん草のソテー</b>		
さつま揚げ	5	
ほうれん草	15	
コーン	5	
油	1	
チキンコンソメ	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;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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
輸入 牛バラ 脂身付き
じゃがいも(皮むき) / 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・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
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
だいこん(2L) / Kg
いわし類の稚魚・食塩
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
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でん粉・たまねぎ・植物性たん白・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(菜種油)
ほうれんそう
とうもろこし
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
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9月20日(木)  
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;豚肉の生姜炒め</b>		
豚肉	30	
玉ねぎ	30	
ピーマン	5	
油	2.5	
砂糖	1.2	
醤油	4	
みりん	0.4	
酒	0.8	
生姜	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	8	ごま
人参	10	
水	16	
だし	0.22	
砂糖	0.8	
醤油	2	
みりん	1.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根とワカメの酢の物</b>		
大根	30	
ワカメ	0.2	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	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(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
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
ピーマン(AM) / Kg 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
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
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油脂・クエン酸・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
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
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
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9月27日(木)  
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;マグロカツ</b>		
マグロカツ	45	
油	4.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜ともやしの酢の物</b>		
きゅうり	10	
もやし	20	
人参	5	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツとしめじのソテー</b>		
キャベツ	30	
しめじ	5	
コーン	8	
油	1.5	
チキンコンソメ	0.2	
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(なし)</b>		
梨	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	
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
こしながまぐろ・しょうが・食塩・パン粉・でん粉・小麦粉・米粉・食塩・水・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース 植物油なたね油
きゅうり (AS) / Kg ブラックマップ
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
キャベツ (L8玉) / Kg
とうもろこし 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
梨 (AL) / 個
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