

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚フライ		
白身魚フライ	40	
油	4	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
ブロッコリー	15	
コーン	5	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<主菜>ボルシチ風スープ		
ウインナー	5	
玉ねぎ	15	
キャベツ	20	
人参	15	
油	0.5	
トマト	15	
ケチャップ	0.35	
砂糖	0.1	
醤油	0.4	
水	60	
チキンコンソメ	1.2	鶏肉
塩	0.01	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
料理合計		
小計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩のみ)

→乳パン×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
バサ(チャー種)・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂・小麦たん白・酢酸デンプン・貝Ca・グルタミン酸Na・膨脹剤・グリセリン脂肪酸エステル・香辛料抽出物・水
植物油なたね油
じゃがいも
食塩
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
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・V.C・香料
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
キャベツ(L8玉) / Kg
植物油なたね油
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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・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
食塩
パセリ
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

昼食

平成30年12月5日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>星のミートコロッケ		
	星のミートコロッケ	50	鶏肉
	油	7.5	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーサラダ		
	ブロッコリー	20	
	キャベツ	25	
	コーン	8	
	レモン果汁	0.3	
	穀物酢	0.6	
	砂糖	0.5	
	塩	0.05	
	醤油	0.5	
	オリーブ油	0.5	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	45	
	押麦	5	
		料理合計	
	<汁物>スープ		
小松菜	15		
人参	8		
ワカメ	0.3		
水	120		
チキンコンソメ	1.6	鶏肉	
	料理合計		
<デザート>クリスマスデザート			
三色デザート	40		
	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		
※1	ハムカツ	60	

→鶏肉×は、星のミートコロッケなし
ハムカツに変更(成分下記※1参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
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
植物油なたね油
キャベツ(L8玉) / Kg
とうもろこし
レモン・醸造酢・香料
米・アルコール・酒粕
食塩
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
オリーブ油
大麦
小松菜(九州)
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
グラニュー糖・還元水あめ・豆乳加工食品・砂糖・水あめ・デキストリン・いちご果汁(還元)・果糖・寒天・水/増粘剤・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・加工デンプン・酸味料・乳化剤・着色料・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄・セルロース・塩化マグネシウム
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
衣・パン粉(小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)

平成30年12月7日(金)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>五目うどん		
	うどん	120	
	牛肉	8	
	牛肉	5	
	味付け揚げ	10	
	白菜	20	
	人参	10	
	青葱	2	
	水	140	
	だし	2	
	昆布つゆ	10.5	
	塩	0.15	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草とちくわの和え物		
	ちくわ	12	
	ほうれん草	20	
	醤油	0.6	
	みりん	0.2	
	水	3	
	だし	0.04	
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ	46		
	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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料資料

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
牛肉
牛肉もも 脂身付き
油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む
白菜(L6玉)/Kg
青葱
さば節(国内製造)・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
しょうゆ(本醸造)・昆布・かつお節・さば節・昆布エキス・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・醸造酢・たん白加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
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
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(国内製造)・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・食塩
大麦

平成30年12月10日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>キラキラハンバーグ		
星型ハンバーグ	60	鶏肉
油	1	
ケチャップ	3	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
きゅうり	7	
人参	5	
マヨネーズ	8	卵
塩	0.15	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<汁物>豆乳スープ		
じゃが芋	20	
コーン	10	
小松菜	10	
豆乳	20	
水	90	
鶏がらスープ	1.45	鶏肉
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		
※2 フレンチドレッシング	5	

→鶏肉×は、星のハンバーグなし
豚のケチャップ炒めに変更
(8424 豚バラスライス 50g)
ケチャップ・チキンコンソメ

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
8912 フレンチドレッシングに変更
(成分下記※2参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・植物性たん白戻し水・たまねぎ・豚肉・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・ワイン・砂糖・ト マトケチャップ・食塩・香辛料・酵母エキス・水・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄
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 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
食塩
大麦
じゃがいも とうもろこし 小松菜(九州) 有機脱皮大豆・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)・pH調整剤
生乳 かたくりいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりいわし：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 大麦
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)

※2

平成30年12月12日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの甘辛焼		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
生姜	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>もやしとワカメのおかか和え		
もやし	20	
きゅうり	5	
ワカメ	0.3	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.7	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>豚汁		
豚肉	5	
うす揚げ	2	
大根	15	
人参	7	
ごぼう	5	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
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
植物油なたね油
緑豆
きゅうり(AS) / 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(国内製造)・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
豚肉
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
だいこん(2L) / Kg
ごぼう
青葱
さば節(国内製造)・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(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
大麦

平成30年12月14日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	2	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	25	
小松菜	10	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<汁物>花魁のすまし汁		
花魁	3	
ワカメ	0.2	
えのきだけ	5	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<主食>蒸しパンケーキ		
蒸しパンケーキ(いちご)	22	卵・乳
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		

→鶏肉×は、鶏の唐揚げなし
白身魚の唐揚げに変更
(1362 まだら40g)

→卵菓子×・乳菓子×は
蒸しパンケーキなし
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

昼食

原材料/添加物
鶏もも肉
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・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・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
いわし類の稚魚・食塩
だいこん(2L) / Kg
小松菜(九州)
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
米・アルコール・酒粕
大麦
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム
えのきだけ(A) (100g) / P
さば節(国内製造)・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
食塩
全卵(38.4)・小麦粉(25.1)・砂糖(9.4)・なたね油(7.3)・難消化性デキストリン(5.5)・乳化油脂(水あめ・植物油脂・乳たん白)(3.3)・食物繊維(イヌリン)(2.5)・いちご濃縮果汁(0.5)・膨脹剤(1.3)・乳化剤(0.7)・加工でん粉(0.5)・紅麴色素(0.3)・酸味料(0.1)・甘味料(アセスルファムK・スクラロース)・香料・アナトー色素・水(5.1)
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
大麦