

2019年3月1日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;桃色ひなちらし</b>		
米(国産)	65	
穀物酢	8	
砂糖	6	
塩	0.8	
ケチャップ	4	
高野豆腐	2	
水	25	
だし	0.35	
砂糖	1	
醤油	2.4	
みりん	3	
コーン	5	
いんげん	3	
水	5	
だし	0.07	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;花形豆腐ハンバーグ</b>		
花形豆腐ハンバーグ	40	鶏肉
油	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーのおかか和え</b>		
ブロッコリー	35	
人参	8	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.05	
かつお節	0.8	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;花麩のすまし汁</b>		
花麩	2	
青ねぎ	2	
大根	10	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ひなあられ</b>		
ひなあられ ケ	1 ケ	
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		
コーンコロッセ	60	乳

→鶏肉×は、ハンバーグなし  
コーンコロッセに変更(成分下記参照)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩
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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
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
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
とうもろこし
さやいんげん
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
たまねぎ・豆腐・鶏肉・おから・植物油・粒状植物性たん白・にんじん・粉末状植物性たん白・ぶどう糖・食塩・小麦不使用
醤油・しょうがペースト・液状混合調味料・酵母エキス・香辛料・水・加工デンプン・貝カルシウム・凝固剤・安定剤
(グァーガム)・ピロリン酸第二鉄
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本)・インド 初ア
※2 そうだかつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他)・インドネシア
かつおのふし
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
青葱
だいこん(2L) / Kg
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
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
食塩
もち米・砂糖・寒天・加工デンプン・着色料(ベニコウジ色素・クチナシ色素)
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
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・クリーミングパウダー・
グルタミン酸ナトリウム・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水

昼食

2019年3月4日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>サケの香草焼		
	サケ	40	
	塩	0.05	
	オリーブ油	1	
	ドライパセリ	0.3	
		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	キャベツ	30	
	ほうれん草	10	
	人参	7	
	玉ねぎドレッシング	4	
		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>味噌汁		
	うす揚げ	2	
	玉ねぎ	10	
	ワカメ	0.3	
水	120		
だし	1.67		
合わせ麦みそ	7		
	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×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤
食塩
オリーブ油
パセリ
キャベツ (L8玉) / Kg
ほうれん草
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)
大麦
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
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・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年3月6日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	1.99	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとわかめのサラダ</b>		
ちくわ	5	
ワカメ	0.5	
きゅうり	15	
人参	10	
穀物酢	1	
醤油	1.5	
油	0.8	
砂糖	1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;ポテトポタージュ風スープ</b>		
じゃが芋	35	
豆乳	30	
水	95	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
コーン	10	
玉ねぎ	10	
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	
料理合計		
小計		
マグロカツ	60	

→鶏肉×は、唐揚げなし  
マグロカツに変更(成分下記参照)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料 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 加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
魚肉・でん粉・植物性たん白 (大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)
きゅうり (AS) /Kg
米・アルコール・酒粕 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 食用なたね油
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
ばれいしょ 大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水 食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物 (小麦を含む)・デキストリン・食用こしょう・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
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩
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

昼食

2019年3月8日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主食&gt;野菜醤油ラーメン</b>			
	中華麺	100		
	豚肉	5		
	玉ねぎ	20		
	人参	10		
	キャベツ	25		
	小松菜	10		
	コーン	5		
	油	2.5		
	醤油	1		
	鶏がらスープ	0.5	鶏肉	
	塩	0.1		
	醤油ラーメンスープ	16.6	鶏肉	
	水	150		
			料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;揚げギョーザ &amp; タコウインナー</b>			
	ギョーザ	34	卵・乳 鶏肉・ごま	
	油	1.5		
	タコウインナー	15	鶏肉	
			料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;蒸しケーキ (いちご)</b>				
蒸しパンケーキ (いちご)	22	卵・乳		
		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		
	白身魚フライ	50		
	フライドポテト	30		
	油	1.5		
	塩	0.1		

→卵を含む食品×乳つなぎ×ごま油×鶏肉×は、ギョーザ・ウインナーなし  
白身魚フライ2個・フレンチポテト30gに変更(成分下記参照)

→卵菓子×乳菓子×は蒸しパンケーキ無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む 豚肉
キャベツ (L 8玉) / Kg 小松菜(九州) とうもろこし 食用なたね油 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
食塩
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料 (アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む
キャベツ・小麦粉・米粉・たまねぎ・粒状大豆たん白・鶏肉・パン粉・豚脂・でん粉・しょうゆ・食塩・香辛料・卵白・ごま油・オイスターソース・清酒・砂糖・たん白加水分解物・にんにく・調味料 (アミノ酸等)・キシロース・水
食用なたね油
鶏肉39.1・豚肉17.6・脂肪酸・でん粉加工食品5.8・粉あめ1.7・植物性たん白1.3 (大豆)・おろしにんにく0.2・水19.5・調味料 (食塩1.4 酵母エキス0.7・発酵調味料0.5 香辛料0.3 砂糖0.2・着色料 発色剤)
全卵・小麦粉・砂糖・なたね油・難消化性デキストリン・乳化油脂・水あめ・植物油脂・乳たん白・食物繊維 (イヌリン)・いちご濃縮果汁・膨張剤・乳化剤・加工でん粉・ベニコウジ色素・酸味料・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・その他大豆由来原材料を含む
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
バサ (チャー種)・漬込みとして・食塩・クエン酸 (K)・水・衣・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂 (I J M P a - d・とうもろこし・サワリ)・小麦たん白・加工でん粉・貝Ca・増粘剤・調味料 (アミノ酸)・膨張剤・乳化剤・香辛料抽出物・水
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム
食用なたね油
食塩