

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;鶏肉の生姜焼</b>		
鶏肉	60	鶏肉
油	0.5	
生姜	0.5	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナと野菜のソテー</b>		
人参	5	
ピーマン	4	
玉ねぎ	20	
まぐろフレーク	5	
油	2	
中華だし	0.25	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根のドレッシング和え</b>		
大根	25	
コーン	5	
人参	5	
玉ねぎドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつまいの旨煮</b>		
さつまい	30	
醤油	0.75	
みりん	0.75	
水	15	
かつおだし	0.42	
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  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
食用なたね油
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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
人参
ピーマン (AM) /Kg
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
食用なたね油
食塩・砂糖・デキストリン・ポークエキス調味料・ポークエキス・チキンエキス・香辛料・酵母エキス調味料・食用風味油・酵母エキス・野菜エキス・たん白加水分解物・ゼラチン・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む
だいこん (2L) /Kg
とうもろこし
人参
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)・小麦を原材料の一部を含む
さつまい/Kg
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・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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;ハンバーグ</b>		
ハンバーグ ケ	60	鶏肉
油	1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜の甘酢和え</b>		
白菜	30	
きゅうり	5	
穀物酢	2	
砂糖	1.2	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋</b>		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
ドライパセリ	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>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	
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  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→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・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)
食用なたね油
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
白菜(L6玉) / Kg
きゅうり(AS) / Kg
酒かす・アルコール・米
海水
じゃがいも(皮むき) / kg
海水
パセリ
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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;ポークコロッケ</b>		
豚肉のコロッケ	40	
塩	0.1	
油	7.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;スパゲティのケチャップソテー</b>		
スパゲティ	10	
玉ねぎ	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
ケチャップ	10	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の炒め煮</b>		
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	
かつおだし	0.35	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;オクラと白菜の酢の物</b>		
オクラ	15	
白菜	10	
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  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄・(原材料の一部に大豆を含む)
海水
食用なたね油
デュラム小麦のセモリナ
食用なたね油
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
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
海水
青首大根
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
人参
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・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
おくら
白菜(L6玉) / Kg
酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

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;白身魚の照焼</b>		
まだら	40	
油	0.5	
砂糖	1	
醤油	2.4	
みりん	0.6	
水	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の煮物</b>		
切干大根	2	
人参	8	
グリーンピース	3	
油	1	
水	10	
かつおだし	0.14	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのゆかり和え</b>		
キャベツ	20	
小松菜	10	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	3.6	
かつおだし	0.05	
ゆかり	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	8	ごま
玉ねぎ	20	
水	10	
かつおだし	0.14	
砂糖	0.5	
醤油	1.25	
みりん	0.75	
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  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
青首大根 人参 グリーンピース 食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
キャベツ(L8玉)/Kg 小松菜(九州) 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・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油(植物油脂)・クエン酸・一部にごま・大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主菜>牛肉のおかか炒め			
	牛肉	30		
	玉ねぎ	30		
	人参	10		
	ピーマン	5		
	油	2		
	砂糖	1.2		
	醤油	4		
	みりん	0.4		
	酒	0.8		
	かつお節	1		
		料理合計		
	<副菜>キャベツサラダ			
	キャベツ	25		
	人参	5		
	フレンチドレッシング	4		
		料理合計		
	<副菜>焼かぼちゃ			
	かぼちゃ	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			
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)				
オレンジ	26.8			
	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  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付
人参
ピーマン (AM) /Kg
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
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
かつおのふし
キャベツ (L8玉) /Kg
人参
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)
かぼちゃ (5玉) /Kg
食用なたね油
海水
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦