

2019年11月1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>ウインナーとほうれん草のキッシュ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.13	
ウインナー	5	
ほうれん草	10	
じゃが芋	10	
油	4	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>キャベツのフレンチサラダ		
キャベツ	25	
ブロッコリー	10	
人参	8	
玉ねぎ	10	
フレンチドレッシング	5	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<主菜>スープ		
大根	30	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→卵原型×は、卵・豆乳・ケチャップ無し
他の具多目でジャーマンポテト
(7384ポテト50g ウインナー10g
ほうれん草7g チキンコンソメ 塩)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
卵
有機脱皮大豆・水
海水
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
ほうれんそう
じゃがいも
食用なたね油
海水
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
キャベツ(L8玉) / Kg
ブロッコリー
人参(2L) / Kg
醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
精白米
大麦
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年11月6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
<主菜> マーマレードチキン		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
オレンジマーマレード	3	
醤油	3	
みりん	3	
生姜	0.2	
料理合計		
<副菜> 白菜と小松菜のごま和え		
白菜	20	
小松菜	20	
人参	8	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
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		
青ねぎ	2.5	
玉ねぎ	20	
麩	1	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート> フルーツ(りんご)		
りんご	25	
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		

→鶏肉×は、鶏肉なし
白身魚のマーマレードソースに変更
(1362 まだら40g)

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
海水
小麦
食用なたね油
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水
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
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
白菜(L6玉) / Kg
小松菜(九州)
人参
ごま
ごま
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
精白米
大麦
青葱 / kg
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年11月7日(木)

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>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ ケ	1 ケ	鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
トマト	15	
ケチャップ	12	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	3	
油	0.1	
人参	7	
ピーマン	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	4.5	
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>スープ		
大根	20	
ほうれん草	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→鶏肉×は、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 45g)
玉ねぎ15・ケチャップ・チキンコンソメ

→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・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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用なたね油
人参
ピーマン(AM) /Kg
どうもろこし
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香料・一部に小麦・大豆を含む
精白米
大麦
だいこん(2L) /Kg
ほうれんそう
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・食用どうもろこし油・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
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年11月8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
<主食>焼豚チャーハン		
米 (国産)	65	
鶏がらスープ	1	鶏肉
焼豚	8	
玉ねぎ	20	
青ねぎ	2	
油	3	
卵	10	卵
塩	0.1	
油	0.5	
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
ごま油	0.5	ごま
料理合計		
<副菜>ちくわとわかめのサラダ		
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		
<汁物>中華スープ		
もやし	15	
ブロッコリー	10	
しめじ	5	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	47	
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		

→卵原型×は、卵なし他の具多目

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
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
豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料 (アミノ酸等) ・カラメル色素・原材料の一部に小麦含む
青葱
食用なたね油
卵
海水
食用なたね油
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
食用ごま油
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
人参
酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食用なたね油
原料糖
緑豆
ブロッコリー
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年11月11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
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	25	
	ほうれん草	10	
	人参	7	
	穀物酢	1.1	
	砂糖	1.1	
	塩	0.3	
	オリーブ油	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	
	<汁物>スープ		
	白菜	20	
	コーン	10	
	水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉	
	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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤
海水
オリーブ油
パセリ
キャベツ(L8玉)/Kg
ほうれん草
人参
酒かす・アルコール・米
原料糖
海水
オリーブ油
精白米
大麦
白菜(L6玉)/Kg
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年11月13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
<主菜>ミートボールとさつま芋のシチュー		
チキンボール	24	鶏肉
玉ねぎ	25	
さつま芋	35	
しめじ	5	
油	1.2	
水	120	
クリームシチューの素	12	乳・鶏肉
牛乳	8	乳
グリーンピース	2.4	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
小松菜	10	
人参	10	
大根	20	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
かつお節	1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	47	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→乳料理・乳を含む食品×鶏肉×はシチューなし、ポークポトフに変更 (8424 豚バラスライス 25g チキンコンソメ追加・他野菜は同じ)

→乳を含む食品×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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油 (なたね油)・加工デンプン・調味料 (アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む
さつま芋/K g
食用なたね油
小麦粉・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料 (アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC・一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む
生乳100% グリーンピース
小松菜(九州) 人参 だいこん (2L) /K g 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 酒かす・アルコール・米 原料糖 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 かつおのふし
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
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>焼そば		
中華麺	80	
油	2.4	
豚肉	10	
酒	1.6	
片栗粉	0.8	
油	0.4	
キャベツ	30	
玉ねぎ	20	
赤パプリカ	5	
ピーマン	8	
もやし	20	
油	2	
中濃ソース	12	
醤油	3.6	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	20	
塩	0.1	
きゅうり	8	
人参	8	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10	
しめじ	5	
もやし	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フィナンシェ		
フィナンシェ	8	卵・乳
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		

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し
フレンチドレッシングに変更(11/1 参照)

→卵菓子×乳製品・乳を含む食品×ナッツ類×は
フィナンシェ無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・植物油・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
食用なたね油
豚肉
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
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
パプリカ (赤) (L) /Kg
ピーマン (AM) /Kg
緑豆
食用なたね油
野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤 (タマリンド)・カラメル色素・甘味料 (甘草)・調味料 (アミノ酸)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
さつまいも /Kg
海水
きゅうり (AS) /Kg
人参
食用植物油・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料 (アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
ブロッコリー
緑豆
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
卵白・マーガリン・グラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料 (カロテン)
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年11月22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
<主食>カレーライス		
米(国産)	65	
生姜	0.5	
にんにく	0.5	
牛肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
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	8	
コーン	8	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
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		

→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、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
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
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
牛肉
人参
じゃがいも(皮むき) / kg
食用なたね油
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・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(グアー)・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
デュラム小麦のセモリナ
きゅうり(AS) / Kg
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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
海水
海藻(紅藻類)
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
原料糖
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年11月25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>チキンカツ		
チキンカツ	60	卵・乳 鶏肉
油	9	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
人参	5	
ピーマン	7	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
ワカメ	0.4	
玉ねぎ	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		
白身魚フライ	60	

→卵を含む食品×乳を含む食品×鶏肉×は、チキンカツなし、白身魚フライに変更 ※成分下記参照

→乳を含む食品×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
鶏肉・パン粉・食塩・香辛料・衣・パン粉・砂糖・卵白粉・香辛料・加工でん粉・セルロース・pH調整剤・トレハロース・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）・グリシン・アナトー色素・酵素・一部に卵・乳成分・小麦・鶏肉・大豆を含む
食用なたね油
青首大根 人参 ピーマン（AM）/Kg 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 酒かす・アルコール・米 原料糖 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
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
生乳 かたくちいわし・食塩
スケソウダラ（50.00）・パン粉（25.00）・小麦粉（5.35）・でん粉（1.68）・食塩（0.51）・グルタミン酸ナトリウム・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・水（17.13）

昼食

2019年11月27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
<主食>豚骨ラーメン		
中華麺	120	
豚肉	8	
キャベツ	20	
玉ねぎ	20	
人参	10	
青ねぎ	2	
油	1.5	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
豚骨ラーメンスープ	18	鶏肉・ごま
水	180	
料理合計		
<副菜>胡瓜ともやし中華和え		
きゅうり	10	
もやし	25	
コーン	8	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<デザート>星ポテト		
星ポテト 個 10g	2	ケ
油	1	
塩	0.1	
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		

→ごま調味料×は、
豚骨ラーメンスープの素無し、
塩ラーメンに変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
人参
青葱
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
海水
ポークエキス (国内製造) ・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料 (アミノ酸等) ・酒精・カラメル色素・増粘剤 (キサンタン) ・香料・酸化防止剤 (ビタミンE) ・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む
きゅうり (AS) /Kg
緑豆
とうもろこし
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
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
食用ごま油
じゃがいも・なたね油・食塩・乾燥じゃがいも・ぶどう糖
食用なたね油
海水
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年11月29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>サバの塩焼		
サバ	40	さば
油	0.3	
	料理合計	
<副菜>白菜とブロッコリーの梅風味和え		
白菜	30	
ブロッコリー	10	
黄パプリカ	4	
練り梅	0.4	
醤油	1.2	
みりん	0.6	
水	6	
かつおだし	0.08	
	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	
大根	10	
ごぼう	5	
人参	10	
こんにゃく	5	
青ねぎ	2	
水	120	
かつおだし	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	

→サバ×は、サバ無し、鶏の塩焼に変更 (1907 60g)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
たいせいようさば
食用なたね油
白菜(L6玉) /Kg
ブロッコリー
パプリカ
梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
精白米
大麦
豚肉
だいこん(2L) /Kg
ごぼう
人参
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食