

2020年1月8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;主食&gt;カレーライス</b>		
米(国産)	65	
にんにく	0.5	
生姜	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		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>		
切干大根	2.5	
さつま揚げ	7	
きゅうり	8	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
牛肉
人参
じゃがいも
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
青首大根
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油:菜種油
きゅうり(AS) / 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
食用ごま油
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

2020年1月10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;主菜&gt;サバの漬け焼</b>		
サバ	40	さば
油	0.5	
生姜	0.1	
砂糖	1	
醤油	2.4	
みりん	0.6	
水	2.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜の塩昆布和え</b>		
白菜	30	
いんげん	5	
人参	8	
塩昆布	0.96	
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;汁物&gt;根菜汁</b>		
ごぼう	5	
大根	15	
こんにゃく	8	
小松菜	10	
水	120	
かつおだし	1.67	
赤味噌	3	
白味噌	3	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(みかん)</b>		
みかん	40	
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		

→サバ×は、サバなし鶏肉に変更  
(1907鶏肉 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
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤
原料糖
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
白菜(L6玉)/Kg
いんげん
人参
昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
精白米
大麦
ごぼう
だいこん(2L)/Kg
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)
小松菜(九州)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大豆・米・食塩
大豆・米・食塩
みかん(AM@95g)/個
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2020年1月14日(火)

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;ハンバーグトマトソース</b>		
ハンバーグ ケ	1 ケ	鶏肉
油	1	
玉ねぎ	15	
トマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
はるさめ	6	
油	0.1	
きゅうり	10	
人参	8	
青じそドレッシング	4	
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;かぼちゃ豆乳スープ</b>		
かぼちゃ	20	
豆乳	40	
水	100	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
ドライパセリ	0.1	
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		

→鶏肉×は、ハンバーグなし  
豚のケチャップ炒めに変更  
(8424 豚肉 50g)  
ケチャップ・チキンコンソメ

→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・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
きゅうり (AS) /Kg
人参
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
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・イーストフード・V. C・香料
西洋かぼちゃ
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 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・香料
パセリ
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

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;高野豆腐のそぼろ丼</b>		
米(国産)	65	
高野豆腐	5	
鶏ミンチ	20	鶏肉
玉ねぎ	20	
人参	15	
おろし生姜	0.5	
油	2.5	
砂糖	3	
醤油	4.5	
酒	1.5	
水	45	
かつおだし	0.65	
グリーンピース	3	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春巻</b>		
野菜春巻	25	ごま
油	1	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
ほうれん草	15	
えのきだけ	5	
麩	1	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	46.6	
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		
ハムカツ	60	

→鶏肉×は、鶏ミンチなしツナに変更 (Z699 ツナ 20g)

→ごま調味料×は野菜春巻なし ハムカツ(1/2)に変更(成分下記参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
鶏肉むね
人参
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
食用なたね油
原料糖
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
グリーンピース
加工馬鈴薯澱粉粉
野菜・キャベツ・たけのこ・たまねぎ・にんじん・しょうゆ・植物油脂・砂糖・でん粉・食塩・おろししょうが・香辛料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・一部に小麦・ごま・大豆を含む
食用なたね油
ほうれんそう
えのきだけ(A)(100g)/P
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
バナナ/本
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)

2020年1月17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;焼そば</b>		
中華麺	70	
油	2.4	
豚肉	10	
酒	1.6	
片栗粉	0.8	
油	0.4	
キャベツ	25	
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		
<b>&lt;主菜&gt;コーンコロッケ</b>		
コーンコロッケ	60	乳
油	4.5	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
ワカメ	0.5	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ (りんご)</b>		
りんご	25	
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		

→乳を含む食品・乳つなぎ×は  
鶏の竜田揚げに変更  
(1907 鶏肉60g  
醤油・みりん・砂糖・片栗粉・油)

→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
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
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
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・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
食用なたね油
だいこん (2L) /Kg
食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・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

2020年1月20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
<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>		
白身魚フライ	60	
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ミックスサラダ</b>		
ブロッコリー	25	
人参	8	
コーン	10	
フレンチドレッシング		
	4	
砂糖	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;汁物&gt;トマトビーンズスープ</b>		
じゃが芋	20	
大豆	10	
玉ねぎ	10	
ドライパセリ	0.05	
水	100	
チキンコンソメ		
	1.3	鶏肉
トマト	15	
ケチャップ	5	
塩	0.01	
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		

→タラ×は、白身魚フライなし  
 鶏の竜田揚げに変更  
 (1907 鶏肉60g  
 醤油・みりん・砂糖・片栗粉・油)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
スケソウダラ・パン粉・バターミックス・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・加工でん粉・増粘剤・乳化剤・水 食用なたね油
ブロッコリー 人参 とうもろこし
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)
原料糖
精白米 大麦
じゃがいも 大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
パセリ
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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 海水
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食



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;洋風そばろ寿司</b>		
米(国産)	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
豚ミンチ	8	
干しいたけ	0.5	
人参	10	
油	1	
砂糖	0.8	
醤油	1	
醤油	1	
みりん	2.5	
水	10	
かつおだし	0.1	
きゅうり	5	
ロースハム	5	卵・乳
コーン	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツのサラダ</b>		
ちくわ	5	
キャベツ	30	
いんげん	5	
玉ねぎドレッシング	2	
砂糖	0.25	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;かき玉汁</b>		
卵	15	卵
片栗粉	1	
水		
ほうれん草	10	
もやし	10	
水	120	
かつおだし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;レモンケーキ</b>		
レモンケーキ	18	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		

→卵つなぎ×乳つなぎ×はロースハムなし  
他の具多目

→卵原型×は、卵なし

→卵菓子×・乳を含む食品×は  
レモンケーキなし  
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
酒かす・アルコール・米
原料糖
海水
豚肉
原木乾しいたけ
人参
食用なたね油
原料糖
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
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
きゅうり(AS) / Kg
豚ロース肉・糖類・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘多糖類・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素・香辛料・原材料の一部に卵・乳成分・大豆を含む
とうもろこし
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)
キャベツ(L8玉) / Kg
いんげん
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む
原料糖
卵
加工馬鈴薯澱粉粉
ほうれんそう
緑豆
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
海水
鶏卵・砂糖・小麦粉・食用油脂・でん粉・加糖れん乳・水あめ・ワイントイプ発酵調味料・濃縮レモン果汁・全粉乳・乳清たんぱく・食塩・デキストリン・乳化剤(大豆由来)・膨張剤・pH調整剤・甘味料(ソルビトール)・香料
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2020年1月24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;主菜&gt;ウインナーチーズオムレツ</b>		
卵	45	卵
牛乳	2.5	乳
塩	0.1	
ウインナー	8	
玉ねぎ	10	
油	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
チーズ	5	乳
ケチャップ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーとわかめのサラダ</b>		
ブロッコリー	25	
人参	10	
ワカメ	0.3	
セミセパゆずしょうゆ	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;汁物&gt;スープ</b>		
小松菜	10	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→卵原型×乳料理・乳製品×は、ウインナーチーズオムレツなし ジャーマンポテトに変更 (7384 ジャが芋50g ウインナー10g 玉ねぎ10g 人参5g 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
卵
生乳100%
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
食用なたね油
海水
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
ナチュラルチーズ・乳化剤
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
ブロッコリー
人参
醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母エキス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む
精白米
大麦
小松菜(九州)
だいこん(2L)/Kg
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・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



2020年1月27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
<b>&lt;主菜&gt;牛肉コロッケ</b>		
コロッケ	60	乳
油	4.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	8	
人参	8	
キャベツ	10	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
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;コーンスープ</b>		
クリームコーン	20	
豆乳	40	
コーン	10	
水	100	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
ドライパセリ	0.1	
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		

→乳を含む食品・乳つなぎ×は牛肉コロッケなし、ハムカツに変更 (成分1/15参照)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなしフレンチドレッシングに変更 (成分1/20参照)

→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
野菜・ばれいしょ・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・牛脂・クレーミングパウダー・デキストリン・植物油脂・脱脂粉乳・その他・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アナトー・調味料 (アミノ酸) ・一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む
食用なたね油
デュラム小麦のセモリナ
人参
キャベツ (L 8玉) /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・調味料 (アミノ酸) ・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
海水
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・イーストフード・V. C・香料
スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤 (加工デンプン)
有機脱皮大豆・水
とうもろこし
食塩 (国内製造) ・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む) ・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料 (アミノ酸等) ・カラメル色素・香料
パセリ
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

2020年1月29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;主食&gt;のっぺうどん</b>		
うどん	120	
豚肉	30	
大根	30	
しいたけ	5	
小松菜	10	
水	150	
かつおだし	2	
昆布つゆ	10.5	さば
塩	0.15	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>		
ちくわ	26	
小麦粉	3	
あおさのり	0.05	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46.6	
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
だいこん (2L) /Kg
小松菜(九州)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・しょうゆ (小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節 (粗砕)・さば枯節 (粗砕)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料 (アミノ酸等)
海水
加工馬鈴薯澱粉粉
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)
小麦
あおさ
食用なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2020年1月31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;主菜&gt;鶏のレモン醤油がらめ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	1	
砂糖	2	
穀物酢	1.2	
醤油	2.4	
みりん	1.5	
水	10	
レモン果汁	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮豆</b>		
ひじき	2	
大豆	10	
うす揚げ	2	
人参	5	
油	1	
水	15	
かつおだし	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
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;汁物&gt;味噌汁</b>		
ほうれん草	10	
玉ねぎ	15	
麩	1	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	25	
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		

→鶏肉×は、鶏肉なし白身魚(たら)に変更 (1362 まだら40g)

→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
原料糖
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
レモン・醸造酢・香料
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
原料糖
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
グリーンピース
精白米
大麦
ほうれんそう
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