

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のカレー風焼		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
カレー粉	0.05	
油	1	
料理合計		
<副菜>白菜とブロッコリーのサラダ		
白菜	30	
ブロッコリー	20	
セミセパゆずしょうゆ	5	
料理合計		
<副菜>野菜の洋風煮		
人参	15	
大根	30	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
水	20	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
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		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
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
 <<卵すべて・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
海水
小麦
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
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグreek・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐がらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジowan・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
食用なたね油
白菜(L6玉) / Kg
ブロッコリー
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
人参
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
食用なたね油
海水
精白米
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
<主菜>アジの煮付け		
あじ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
かつおだし	0.21	
おろし生姜	0.1	
	料理合計	
<副菜>わかめとキャベツの酢の物		
ワカメ	0.5	
キャベツ	25	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
	料理合計	
<副菜>きんぴらごぼう		
ごぼう	15	
人参	10	
油	1	
水	5	
かつおだし	0.07	
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.5	
酒	0.5	
	料理合計	
<副菜>ポテトフライ		
フライドポテト	30	
油	1.5	
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	
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
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
 <<卵すべて・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
アジ・食塩・pH調整剤
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
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
キャベツ(L8玉) / Kg
酒かす・アルコール・米
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
ごぼう
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
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
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
海水
精白米
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
<主菜>白身魚フライ		
白身フライ(たら)	60	
油	3	
料理合計		
<副菜>大根のさっぱりサラダ		
大根	30	
いんげん	3	
コーン	5	
かつお節	0.5	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<副菜>ビーフソテー		
ウインナー	3	
玉ねぎ	10	
人参	8	
ピーマン	5	
ピーフン	5	
油	1	
丸鶏がらスープ	0.3	鶏肉
料理合計		
<副菜>かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	35	
砂糖	1.5	
水	20	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
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
 <<卵すべて・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
スケウダラ・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・揚げ油(大豆油) 食用なたね油
だいこん(2L) / Kg いんげん とうもろこし かつおのふし
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
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
人参 ピーマン(AM) / Kg 米 食用なたね油
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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・一部に鶏肉を含む
かぼちゃ(5玉) / Kg 原料糖
精白米 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
<主菜>肉団子の甘酢炒め		
チキンボール	40	鶏肉
油	2	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
丸鶏がらスープ	0.6	鶏肉
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ナムル		
切干大根	2	
人参	8	
ほうれん草	15	
もやし	20	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.31	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>さつまいの旨煮		
さつまい	35	
醤油	0.75	
みりん	1	
水	15	
かつおだし	0.21	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
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
 <<卵すべて・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・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
食用なたね油
酒かす・アルコール・米
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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・一部に鶏肉を含む
加工馬鈴薯澱粉
青首大根
人参
ほうれんそう
緑豆もやし
ごま
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
原料糖
食用ごま油
海水
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
精白米
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
<主菜>豚肉と野菜の味噌炒め		
豚肉	30	
玉ねぎ	25	
ごぼう	15	
人参	5	
油	2	
合わせ麦みそ	2.5	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
みりん	1.2	
おろし生姜	0.1	
料理合計		
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	35	
いんげん	5	
ゆかり	0.8	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツのごま和え		
ほうれん草	12	
キャベツ	30	
白ごま	0.7	ごま
醤油	1.08	
みりん	0.36	
水	5.4	
かつおだし	0.07	
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(バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
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
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

昼食

原材料/添加物
豚肉
ごぼう
人参
食用なたね油
大麦・大豆・食塩・米・酒精
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
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
白菜(L6玉)/Kg
いんげん
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
ほうれんそう
キャベツ(L8玉)/Kg
ごま
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
精白米
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦