

2020年4月1日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

原材料資料 (アレルギー指示書)

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵・甲殻類・プリ>>

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉と根菜の煮物		
牛肩ローススライス肉500 P	30	
大根	35	
人参	20	
玉ねぎ	20	
水	22.5	
かつおだし	0.32	
砂糖	1.5	
醤油	2.25	
みりん	0.38	
酒	0.75	
	料理合計	
<副菜>揚さつま芋		
さつま芋	35	
油	1.5	
塩	0.1	
	料理合計	
<副菜>ちくわとキャベツの酢の物		
ちくわ	3	
キャベツ	30	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	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	
<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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

昼食

原材料/添加物
牛肩ロース肉
だいこん(2L) / Kg
人参
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
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
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
さつまいも
食用なたね油
海水
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
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
精白米
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月2日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>豚肉の生姜炒め		
豚肉	50	
玉ねぎ	25	
ピーマン	5	
油	1.5	
しょうが焼のたれ	8	
料理合計		
<副菜>ごぼうの味噌風味サラダ		
ごぼう	8	
人参	8	
きゅうり	10	
合わせ麦みそ	1	
ノンオイル減塩フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.2	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
一口がんも	20	
玉ねぎ	10	
水	7	
かつおだし	0.1	
砂糖	0.35	
醤油	0.9	
みりん	0.6	
料理合計		
<副菜>小松菜と白菜の和え物		
小松菜	15	
白菜	20	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
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		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

原材料/添加物
豚肉
ピーマン (AM) / Kg
食用なたね油
しょうゆ (小麦・大豆を含む) (国内製造)・果糖ぶどう糖液糖・みじんしょうが・砂糖・醸造酢・食塩・米発酵調味料・酵母エキス (大豆を含む)・ポークエキス・ネギエキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・アルコール・増粘剤 (キサンタン)・香辛料
ごぼう
人参
きゅうり (AS) / Kg
大麦・大豆・食塩・米・酒精
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
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
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小松菜(九州)
白菜 (L6玉) / 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

2020年4月3日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>タラのムニエル		
まだら	40	
チキンコンソメ	0.1	
小麦粉	2	
油	1	
	料理合計	
<副菜>粉ふき芋あおさ味		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
	料理合計	
<副菜>キャベツのごま和え		
キャベツ	30	
人参	5	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
かつおだし	0.08	
	料理合計	
<副菜>大根と昆布の煮物		
きざみ昆布	2	
大根	25	
水	27	
かつおだし	0.38	
砂糖	1.35	
醤油	1.8	
酒	0.9	
	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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

昼食

原材料/添加物
マダラ・しょうが・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・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
小麦
食用なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg
海水
あおさ
キャベツ(L8玉) / Kg
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
北海道産昆布
だいこん(2L) / Kg
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
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
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
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月6日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	40	
油	2	
玉ねぎ	20	
油	1	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
中華だし	0.6	
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ナムル		
切干大根	2	
人参	15	
チンゲン菜	10	
白ごま	0.5	
醤油	1.3	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの洋風浸し		
ブロッコリー	30	
チキンコンソメ	0.15	
水	10	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

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
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・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
加工馬鈴薯澱粉
青首大根
人参
チンゲン菜(L) / Kg
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
ブロッコリー
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
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

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
<主食>三色ごはん		
米 (国産)	55	
合ミンチ	15	
大豆ミンチ	5	
油	0.6	
醤油	2.3	
砂糖	1	
みりん	0.8	
コーン	10	
油	0.5	
塩	0.05	
いんげん	5	
醤油	0.3	
みりん	0.15	
水	3	
かつおだし	0.05	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの煮物		
かぼちゃ	40	
水	30	
かつおだし	0.42	
砂糖	1.5	
醤油	2	
酒	1	
料理合計		
<副菜>ちくわと野菜のソテー		
ちくわ	10	
ピーマン	8	
人参	12	
玉ねぎ	30	
油	1.2	
チキンコンソメ	0.24	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
きゅうり	10	
白菜	35	
かつお節	0.1	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料/添加物
精白米
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
原料糖
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
とうもろこし
食用なたね油
海水
いんげん
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
かぼちゃ (5玉) / Kg
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
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)
ピーマン (AM) / Kg
人参
食用なたね油
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
きゅうり (AS) / Kg
白菜 (L6玉) / Kg
かつおのふし
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
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月8日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>サバの甘辛焼		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.6	
酒	0.24	
おろし生姜	0.2	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2.5	
きゅうり	10	
醤油	1.2	
穀物酢	0.96	
砂糖	0.4	
みりん	0.24	
ごま油	0.08	
料理合計		
<副菜>ひじき煮		
ひじき	1.5	
人参	5	
グリーンピース	3	
油	0.6	
水	9	
かつおだし	0.05	
砂糖	0.6	
醤油	0.9	
酒	0.3	
料理合計		
<副菜>さつま芋の甘煮		
さつま芋	35	
砂糖	2	
水	30	
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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

原材料/添加物
たいせいようさば
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
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
青首大根
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
人参(2L)/Kg
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
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
さつま芋/Kg
原料糖
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

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
<主菜>豆腐チャンプルー		
豚肉	8	
豆腐	40	
もやし	20	
キャベツ	20	
いんげん	4	
コーン	8	
おろし生姜	0.08	
油	1.6	
醤油	2.4	
砂糖	1.6	
中華だし	0.48	
酒	0.8	
塩	0.08	
ごま油	0.08	
片栗粉	0.8	
水	0.8	
料理合計		
<副菜>小松菜の中華和え		
小松菜	25	
人参	5	
醤油	1	
みりん	0.3	
中華だし	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	
料理合計		
<副菜>ウインナーソテー		
ウインナー	15	
玉ねぎ	25	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.2	
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	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
緑豆
キャベツ (L 8玉) /Kg
いんげん
とうもろこし
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
原料糖
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
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
海水
食用ごま油
加工馬鈴薯澱粉
小松菜 (九州)
人参
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・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
食用ごま油
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
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
精白米
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月13日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	
油	9	
	料理合計	
<副菜>しらすとブロッコリーの中華和え		
しらす干し	3	
ブロッコリー	30	
醤油	1	
みりん	0.3	
中華だし	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	
	料理合計	
<副菜>大根と人参の洋風煮		
大根	25	
人参	10	
チキンコンソメ	0.12	
水	9	
	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	27	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

昼食

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
いわし類の稚魚・食塩
ブロッコリー
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
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
食用ごま油
だいこん(2L)/Kg
人参
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
精白米
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月14日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>豚肉と野菜のケチャップ炒め		
豚肉	30	
玉ねぎ	40	
人参	20	
いんげん	10	
油	2	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	
みりん	2.4	
酒	2	
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		
<副菜>もやしとほうれん草の梅風味和え		
もやし	25	
ほうれん草	8	
しそ練り梅	0.2	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	3	
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		
<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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
人参
いんげん
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
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
食用なたね油
海水
緑豆
ほうれんそう
梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月15日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>牛肉と大根のごま醤油煮		
牛肩ローススライス肉500 P	25	
大根	50	
人参	20	
グリーンピース	2.5	
かつおだし	0.42	
砂糖	1	
醤油	2	
白ごま	2	
	料理合計	
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	3	
ごま油	0.06	
ブロッコリー	10	
コーン	5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1.2	
醤油	0.5	
	料理合計	
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	30	
小松菜	10	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
かつお節	0.5	
	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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

昼食

原材料/添加物
牛肩ロース肉
だいこん(2L) / Kg
人参
グリーンピース
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
ごま
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用ごま油
ブロッコリー
とうもろこし
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
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
かつおのし
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月16日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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>アジのつけ焼			
	あじ	40		
	砂糖	1.2		
	醤油	2		
	みりん	0.8		
	水	8		
	油	0.5		
		料理合計		
	<副菜>和風サラダ			
	ほうれん草	15		
	白菜	35		
	青じそドレッシング	4		
		料理合計		
	<副菜>胡瓜とワカメの酢の物			
	きゅうり	10		
	人参	5		
	ワカメ	0.3		
	穀物酢	1.5		
	砂糖	1		
	醤油	0.5		
		料理合計		
	<副菜>ポテトフライ			
	ミニポテト	22		
	油	2.2		
		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			
いりこ	1			
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用なたね油
ほうれんそう
白菜 (L 6玉) / Kg
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
きゅうり (AS) / Kg
人参
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
ばれいしょ・食塩・上新粉・香辛料・揚げ油 (パーム油)
食用なたね油
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月17日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	60	
醤油	2	
酒	0.5	
おろし生姜	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	25	
塩	0.1	
きゅうり	5	
ノンオイル減塩フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
料理合計		
<副菜>小松菜のごま和え		
小松菜	15	
大根	20	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
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		
<デザート>オレンジかん		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

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・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
小麦
加工馬鈴薯澱粉
食用なたね油
さつまいも/Kg
海水
きゅうり (AS) /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)
原料糖
小松菜 (九州)
だいこん (2L) /Kg
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
海藻 (紅藻類)
オレンジ
原料糖
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月23日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>ハンバーグ		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
ケチャップ	6	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	7	
いんげん	3	
コーン	10	
ノンオイル減塩フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめの和え物		
ブロッコリー	20	
わかめ	0.5	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	26	
油	0.6	
砂糖	0.27	
醤油	0.45	
みりん	0.15	
水	1.8	
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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤 (CMC)・増粘多糖類
いんげん
どうもろこし
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
ブロッコリー
湯通し塩蔵わかめ
酒かす・アルコール・米
原料糖
海水
オリーブ油
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)
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月30日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

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
<主菜>ハムカツ		
ハムカツ	60	
油	9	
料理合計		
<副菜>大根と人参の中華風煮		
大根	30	
人参	15	
醤油	0.3	
中華だし	0.1	
水	15	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
コーン	10	
ノンオイル減塩サウザンドレッシング	4	
砂糖	0.3	
ドライパセリ	0.05	
料理合計		
<副菜>平天とほうれん草のソテー		
さつま揚げ	8	
ほうれん草	20	
油	1.5	
チキンコンソメ	0.35	
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	
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料/添加物
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・水溶性食物繊維・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)
食用なたね油
だいこん (2L) / Kg
人参
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
デュラム小麦のセモリナ
とうもろこし
トマトケチャップ (国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤 (キサンタンガム)・酸化防止剤 (ビタミンC)・甘味料 (スクラロース)
原料糖
パセリ
魚肉・でん粉・玉ねぎ・植物性たん白 (大豆を含む)・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料 (アミノ酸)
ほうれんそう
食用なたね油
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
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦