

2020年12月1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	アレルギー
<主菜>キラキラハンバーグ		
ハンバーグ	1 ケ	鶏肉
油	1 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	8 g	
きゅうり	8 g	
人参	10 g	
マヨネーズ	8 g	卵
塩	0.15 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<汁物>ポテトクリームスープ		
クリームコーン	20 g	
豆乳	20 g	
じゃが芋	20 g	
コーン	5 g	
玉ねぎ	5 g	
水	110 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
ドライパセリ	0.1 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

→鶏肉×は、ハンバーグなし
豚肉ケチャップソテーに変更
(A116661A 豚肉 60g
ケチャップ・砂糖・コンソメ)

→卵×はマヨネーズなし、
フレンチドレッシングに変更(成分12/14参照)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
鶏肉・豚肉・植物性たん白・植物性たん白戻し水・たまねぎ・豚脂・乾燥マッシュポテト・でん粉2・トマトケチャップ・野菜ペースト・砂糖・ワイン・オニオンエキス・食塩・香辛料1・香辛料2・香辛料3・酵母エキス1・酵母エキス2・加工デンプン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・	
食用なたね油	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
きゅうり	
にんじん	
食用植物油(国内製造)・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(国内製造)・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・香料・V.C.一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
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	
じゃがいも	
とうもろこし	
玉ねぎ	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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12月2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	アレルギー
<主菜>サバの旨煮		
さば	0.5 切	さば
しょうが	0.2 g	
ウスターソース	3.6 g	
砂糖	3 g	
醤油	2.2 g	
料理酒	1.5 g	
水	15 g	
料理合計		
<副菜>もやしとブロッコリーのおかか和え		
緑豆もやし	25 g	
人参	5 g	
ブロッコリー	15 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	0.7 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>具だくさん汁		
油揚げ	3 g	
大根	10 g	
小松菜	15 g	
白菜	15 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	0.13 ヶ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ヶ	
料理合計		
小計		

→さば×は、豚肉に変更 (A116661A 豚肉 60g)

→魚介類食品×は、かつお節なし

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
さば	
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	
野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく(その他)・醸造酢(国内製造)・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)・一部に大豆、りんごを含む	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
緑豆もやし	
にんじん	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつお節	
米	
大麦	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
大根	
小松菜(九州)	
白菜(L6玉) / K g	
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	
りんご	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2020年12月4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	アレルギー
<主菜>鶏肉の照焼		
鶏肉	2 枚	鶏肉
油	0.5 g	
しょうが	0.1 g	
砂糖	2 g	
醤油	4.8 g	
本みりん	1.2 g	
水	5 g	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす	2 g	
大根	25 g	
ほうれん草	15 g	
油	0.8 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.5 g	
酢	1 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>花魁のすまし汁		
花魁	3 g	
わかめ	0.2 g	
えのきだけ	5 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
醤油	1 g	
塩	0.5 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	0.13 ヶ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ヶ	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、鶏肉なし豚肉ソテーに変更
(A116661A 豚肉 60g)
※ソース同じ・色付き部位

→魚介類食品×は、しらす無し他の具多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも	
食用なたね油	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
	原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム
	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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))
いわし類の稚魚・食塩	
大根	
ほうれん草	
食用なたね油	原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム
	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
米	
大麦	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
えのきだけ	
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
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年12月7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	アレルギー
食 食	<主菜>星のミートコロッケ		
	星のミートコロッケ	1 ケ	鶏肉
	油	7.5 g	
		料理合計	
	<副菜>ブロッコリーサラダ		
	ブロッコリー	20 g	
	キャベツ	20 g	
	人参	8 g	
	サウザンアイランドドレッシング	7 g	
	砂糖	0.5 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	玉ねぎ	20 g	
	小松菜	10 g	
	水	120 g	
	チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
	料理合計		
<デザート>クリスマスデザート			
お星さまゼリー	1 ケ		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小計		
	かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ	

→鶏肉×は、星のミートコロッケなし
かぼちゃひき肉フライに変更(成分下記参照)
(A118956A フライ=1個)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・難消化性デキストリン・食塩・香辛料・水・	
食用なたね油	
ブロッコリー	
キャベツ	
にんじん	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
米	
大麦	
玉ねぎ	
小松菜(九州)	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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	
糖類：水あめ・果糖ぶどうとう液糖・ぶどう糖・砂糖・果糖・果汁：なつみかん・めろん・デキストリン・豆乳加工食品：豆乳クリーム・植物油脂・砂糖類・寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸Ca・酸味料・香料・加工テンパン・クチナシ色素・クエン酸鉄Na・乳化剤・ビタミンC・pH調整剤・セルロース・塩化マグネシウム	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工テンパン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麴・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	

2020年12月9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	アレルギー
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
牛肉	12 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	15 g	
じゃが芋	20 g	
油	2 g	
水	120 g	
カレーフレーク	19 g	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>ツナサラダ		
ツナフレーク	5 g	
ほうれん草	15 g	
大根	15 g	
コーン	10 g	
青じそドレッシング	4 g	
料理合計		
<デザート>オレンジかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
オレンジジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→魚介類食品×は、ツナ無し他の具多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
米	
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・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・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	
牛小間肉	
玉ねぎ	
にんじん	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・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・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実:(トマト・(たまねぎ・(にんにく・(その他・醸造酢(国内製造)・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)・一部に大豆、りんごを含む	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ほうれんそう	
大根	
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	
海藻(紅藻類)	
オレンジ	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年12月11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	アレルギー
<主食>醤油ラーメン		
中華麺	100 g	
豚肉	12 g	
緑豆もやし	20 g	
玉ねぎ	15 g	
コーン	10 g	
わかめ	0.2 g	
油	2 g	
醤油	1.2 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	鶏肉
醤油ラーメンスープ	16.6 g	さば・鶏肉
水	150 g	
料理合計		
<副菜>小松菜とちくわの和え物		
ちくわ	10 g	
人参	8 g	
小松菜	15 g	
醤油	0.6 g	
本みりん	0.2 g	
水	3 g	
だし	0.04 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ (バナナ)		
バナナ	0.33 本	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→魚介類食品×は、ちくわ無し他の具多め

→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
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	
緑豆もやし	
玉ねぎ	
とうもろこし	
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・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む	
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)	
にんじん	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年12月14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	アレルギー
<主菜>メンチカツ		
メンチカツ	1 ケ	卵・乳・鶏肉
油	9 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
キャベツ	20 g	
人参	10 g	
コーン	10 g	
フレンチドレッシング	8 g	
砂糖	0.5 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<汁物>ミネストローネ風スープ		
マカロニ	3 g	
じゃが芋	15 g	
玉ねぎ	15 g	
ウインナー	3 g	
水	100 g	
トマトピューレ	15 g	
トマト	10 g	
チキンコンソメ	1.4 g	鶏肉
塩	0.07 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		
ヒレカツ	0.5 ケ	

→卵×・乳×・鶏肉×は、メンチカツなしヒレカツに変更(成分下記参照)(A116742A 1/2個)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
食肉・鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ホークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ホークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)・水	
食用なたね油	
キャベツ	
にんじん	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
パセリ	
小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C.一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
じゃがいも	
玉ねぎ	
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	
トマト・食塩	
トマト・トマトピューレ・クエン酸	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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	
海水	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
豚ヒレ肉・粉末状植物性たん白・食塩・衣(パン粉(小麦・大豆を含む))・(でん粉・(食塩・(香辛料・(大豆粉・(植物油脂・リン酸塩(Na))・増粘多糖類・pH調整剤・調味料(アミノ酸))・乳化剤・香辛料抽出物)・	

昼食

2020年12月15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	アレルギー
<副菜>ミートボールバーベキュー風		
チキンボール	5 ケ	鶏肉
油	4 g	
水	2 g	
トマトケチャップ	10 g	
ウスターソース	3 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまい	40 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
人参	10 g	
マヨネーズ	7 g	卵
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>かぼちゃ豆乳スープ		
かぼちゃ(冷凍)マッシュ	20 g	
豆乳	30 g	
玉ねぎ	15 g	
水	100 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
ドライパセリ	0.1 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

→鶏肉×は、チキンボールなし豚肉ソテーに変更
(A116661A 豚肉 60g)
※ソース同じ・色付き部位

→卵×はマヨネーズなし、
フレンチドレッシングに変更(成分12/14参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
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)・加工テンパン・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	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実・(トマト・(たまねぎ・(にんにく・(その他・醸造酢(国内製造)・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)・一部に大豆、りんごを含む	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
さつまい	
海水	
きゅうり	
にんじん	
食用植物油脂(国内製造)・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	
米	
大麦	
かぼちゃ	
有機脱皮大豆・水	
玉ねぎ	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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	
大麦	

昼食

2020年12月16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	アレルギー
昼食	<主食>赤飯		
	もち米	10 g	
	米(国産)	50 g	
	赤飯の素	15 g	
	黒ごま	1 g	ごま
	塩	0.01 g	
	料理合計		
	<主菜>鶏肉の唐揚げ		
	鶏肉	2 切	鶏肉
	醤油	3 g	
	料理酒	0.75 g	
	しょうが	0.3 g	
	でん粉	6 g	
	油	3 g	
	料理合計		
	<汁物>お雑煮風		
	白玉だんご	16 g	
	白菜	15 g	
	人参	8 g	
	みつば	2 g	
花魁	1 g		
水	120 g		
だし	1.67 g		
醤油	1 g		
塩	0.5 g		
料理合計			
<デザート>クレープ			
クレープ(ヨーグルト)	1 ケ		
料理合計			
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
料理合計			
小 計			
	ハムカツ	1 ケ	

→ごま×は、ごま無し

→鶏肉×は鶏肉の唐揚げなし、
ハムカツ1枚に変更(成分下記参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
精白米	
米	
ささげ・食塩・pH調整剤	
ごま	
海水	
鶏もも	
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・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
酢酸デンプン	
食用なたね油	
もち米粉・加工でん粉	
白菜(L6玉)/Kg	
にんじん	
みつば	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
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	
豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁(濃縮還元)・麦芽糖・水・加工デンプン・増粘剤(カドラン)・乳化剤・ゲル化剤(増粘多糖類)・安定剤(増粘多糖類)・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・カラメル色素・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド色素	
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・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・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)	