

2021年1月8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>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	
豚肉	15 g	
玉ねぎ	28.2 g	
人参	14.55 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>切干大根サラダ		
切干大根	3 g	
さつま揚げ	7 g	
きゅうり	10 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
ごま油	0.1 g	ごま
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
りんごジュース	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 g	
料理合計		
小 計		

→魚介類食品×、ごま×は、さつま揚げ・ごま油なし
コーン10g追加

→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
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
豚肉
玉ねぎ
にんじん
じゃがいも
食用なたね油
でん粉(国内製造)・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(甘糖)一部に大豆、りんごを含む
大根
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)
きゅうり
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・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
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)
食用ごま油
海藻(紅藻類)
りんご
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
牛乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2021年1月12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>チキンパン粉焼		
チキンのパン粉焼(バジル)	1 ケ	乳・鶏肉
油	0.5 g	
トマトケチャップ	4 g	
砂糖	0.5 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>ツナサラダ		
ツナフレーク	5 g	
キャベツ	25 g	
人参	5 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>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	10 g	
大根	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<おやつ>ピーチゼリー		
ももゼリー	30 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		

→乳×・鶏肉×は、チキンパン粉焼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×はツナフレーク無し
アレルギーフリーウインナーに変更(成分1/19参照)

→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
鶏肉・植物油脂・パン粉・つなぎ・粉末状植物性たん白・砂糖・粒状植物たん白・食塩・しょうゆ・酵母エキス・乾燥バジル・香辛料・重曹・加工テンパン・香料・カロチノイド色素・一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む
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
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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩
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
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
ほうれんそう
だいこん
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
白桃ピューレ・水あめ・果糖・グラニュー糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・ぶどう糖・水・ローカストビーンガム・カラギナン・DL-リンゴ酸・クエン酸鉄
生乳
かたくちいわし・食塩

食
食

2021年1月13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>のっぺうどん		
	うどん	0.6 玉	
	豚肉	25 g	
	大根	30 g	
	生しいたけ	5 g	
	小松菜	10 g	
	水	150 g	
	だし	2 g	
	白だし	10.5 g	さば
	塩	0.15 g	
	でん粉	2 g	
	水	2 g	
	料理合計		
	<副菜>ちくわの磯辺揚		
	ちくわ	26 g	
	小麦粉	3 g	
	あおさのり	0.05 g	
	油	3 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、ちくわの磯辺揚なし
フレンチポテト30g(A117101A)に変更

→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

原材料
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
だいこん
しいたけ
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
しょうゆ(本醸造)・食塩・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・昆布エキス・かつお枯節(粗砕)・さば古節(粗砕)・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・たんぱく加水分解物・かつお節エキス・アルコール・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に大豆、小麦含む
海水
酢酸デンプン
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)
小麦粉
あおさ
食用なたね油
バナナ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2021年1月15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>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ	1 ケ	鶏肉
油	1 g	
玉ねぎ	15 g	
トマト	5 g	
トマトケチャップ	8 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	6 g	
油	0.1 g	
きゅうり	5 g	
人参	10 g	
青じそドレッシング	4 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>豆乳スープ		
かぼちゃ	15 g	
フロッコリー	15 g	
豆乳	40 g	
水	100 g	
チキンコンソメ	1.8 g	鶏肉
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、ハンバーグなし豚肉ソテーに変更
(A116661A 豚肉 60g)
※ソース同じ・色付き部位

→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
鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキスパウダー・酵母エキス・植物油脂・加工デンプン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料(ココア)・硫酸Ca
食用なたね油
玉ねぎ
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
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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉
食用なたね油
きゅうり
にんじん
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
米
大麦
かぼちゃ
フロッコリー
有機脱皮大豆・水
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
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2021年1月18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
昼食	<主菜>牛肉コロッケ		
	牛肉コロッケ	1 ケ	乳
	→乳×牛肉コロッケなし、ハムカツ1枚(A116608A)に変更(成分下記参照)		
	油	4.5 g	
	料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ		
	マカロニ	8 g	
	→卵×はマヨネーズなし、フレンチドレッシングに変更(成分1/29参照)		
	人参	10 g	
	キャベツ	15 g	
	マヨネーズ	7 g	卵
	塩	0.1 g	
	料理合計		
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	1 ケ	乳
	→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更		
	料理合計		
	<汁物>コーンスープ		
クリームコーン	20 g		
豆乳	20 g		
コーン	20 g		
玉ねぎ	15 g		
水	120 g		
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉	
料理合計			
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更			
いりこ	1 g		
→魚介類食品×は、いりこ無し			
料理合計			
小計			
	ハムカツ	1 ケ	

原材料
野菜・(ばれいしょ・たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油脂・調味料(アミノ酸)・着色料・(カラメル・(カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む
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
にんじん
キャベツ
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
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
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
生乳
かたくちいわし・食塩
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)

2021年1月19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>サケの香草焼		
さけ	1 切	
塩	0.05 g	
オリーブ油	1 g	
ドライパセリ	0.3 g	
料理合計		
<副菜>ほうれん草のサラダ		
ほうれん草	15 g	
緑豆もやし	35 g	
黄パプリカ	5 g	
玉ねぎドレッシング	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>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	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→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
秋鮭・しょうが・pH調整剤
海水
食用オリーブ油(スペイン製造)
パセリ
ほうれん草
緑豆もやし
パプリカ
糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・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
米
大麦
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
大麦

昼食

2021年1月20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>洋風そぼろ寿司		
米(国産)	65 g	
酢	9 g	
砂糖	8 g	
塩	2 g	
豚ひき肉	8 g	
干しいたけ	0.5 g	
人参	9.7 g	
油	1 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	1 g	
醤油	1 g	
本みりん	2.5 g	
水	10 g	
だし	0.1 g	
きゅうり	4.9 g	
ハム	5 g	卵・乳
コーン	5 g	
料理合計		
<副菜>ちくわとキャベツのサラダ		
ちくわ	5 g	
キャベツ	25 g	
さやいんげん	5 g	
青じそドレッシング	4 g	
料理合計		
<汁物>かき玉汁		
卵	15 g	卵
でん粉	1 g	
水	1 g	
小松菜	5 g	
緑豆もやし	10 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>レモンケーキ		
レモンケーキ	1 ケ	卵・乳
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	
小計		

→卵×・乳×はハムなし、他の具多め

→魚介類食品×はちくわ無し、人参5g追加

→卵×は、卵なし

→卵×・乳×は、レモンケーキなし
ミニゼリー2個に変更(B6547160 ミニゼリー2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
米
酒かす・アルコール・米
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
海水
豚ミンチ
原木乾しいたけ
にんじん
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・
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
きゅうり
豚コース肉・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
いんげん
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・酒糟・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
卵
酢酸デンプン
小松菜(九州)
緑豆もやし
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・ワインタイプ発酵調味料・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

2021年1月22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>ヒレカツ		
ヒレカツ	1 ケ	卵
油	5 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>もやしとわかめのサラダ		
緑豆もやし	30 g	
人参	10 g	
わかめ	0.5 g	
ゆず醤油ドレッシング	4 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<主菜>パンパキンミニシチュー		
鶏肉	5 g	鶏肉
かぼちゃ	15 g	
玉ねぎ	20 g	
グリーンピース	2.4 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	乳・鶏肉
牛乳	8 g	乳
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		

→卵×はヒレカツなし、ハムカツ1枚に変更
(成分1/18参照)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→乳×・鶏肉×はシチューなし、ポークポトフに変更
(A116661A 豚肉 25g
チキンコンソメ追加・色付き部位は同じ)

→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
豚ヒレ肉・卵白・粉末状植物性たん白・食塩・衣・(パン粉)・(大豆粉)・(食塩)・(植物油)・加工デンプン・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・
食用なたね油
<small>野菜・果実・(トマト)・(にんじん)・(りんご)・(その他)・醸造酢(国内製造)・糖類・(砂糖)・(ぶどう糖)・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・甘味料(甘藷)・調味料(アミノ酸)・</small>
緑豆もやし
にんじん
醤油(国内製造)・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
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
鶏肉
かぼちゃ
玉ねぎ
グリーンピース
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合物・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・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、C)
生乳
生乳
かたくちいわし・食塩

2021年1月25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>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	5 ケ	鶏肉
油	2 g	
酢	2 g	
砂糖	3 g	
醤油	3 g	
トマトケチャップ	1 g	
●●412891丸鶏がらスープ 箱	0.6 g	鶏肉
水	30 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	35 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	5 g	
コーン	10 g	
マヨネーズ	5 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		
<主菜>ポトフ風スープ		
大根	20 g	
ウインナー	3 g	
玉ねぎ	20 g	
人参	10 g	
ブロッコリー	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
塩	0.05 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甘酢炒めに変更
(A116661A 豚肉 60g)
※たれ同じ・色付き部位

→卵×は、マヨネーズなし(塩のみで味付け)

→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
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・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
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
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
酢酸デンプン
じゃがいも
海水
きゅうり
とうもろこし
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
だいこん
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
玉ねぎ
にんじん
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
大麦

2021年1月27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	
食 食	<主食>高野豆腐のそぼろ丼			
	米(国産)	65 g		
	凍り豆腐	5 g		
	鶏ひき肉	20 g	鶏肉	
	玉ねぎ	20 g		
	人参	15 g		
	しょうが	0.5 g		
	油	2.5 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	4.5 g		
	料理酒	1.5 g		
	水	45 g		
	だし	0.65 g		
	グリーンピース	3 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>春巻			
	春巻	1 ケ	ごま	
	油	1 g		
		料理合計		
	<汁物>味噌汁			
	ほうれん草	20 g		
	おつゆ麩	1 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 (オレンジ)			
	オレンジ	0.13 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			

→鶏肉×は鶏ひき肉なし、豚肉(A116661A 豚肉 20g)に変更(1cm角に切る)

→ごま×は、春巻なし
フレンチポテト30g(A117101A)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
米
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
鶏肉むね
玉ねぎ
にんじん
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・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・たんぱく加水分解物・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
酢酸デンプン
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
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2021年1月29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>白身魚のマリネソース		
白身魚フライ	1 ケ	
油	6 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	5 g	
フレンチドレッシング	10 g	
砂糖	2 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
ブロッコリー	20 g	
人参	10 g	
コーン	10 g	
玉ねぎドレッシング	4 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>トマトビーンズスープ		
じゃが芋	20 g	
大豆	15 g	
キャベツ	10 g	
ドライパセリ	0.05 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
トマト	15 g	
トマトケチャップ	5 g	
塩	0.01 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		

→たら×は白身魚フライなし、ハムカツ1枚に変更
(成分1/18参照)※ソース同じ 色付き部位

→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

昼食

原材料
スケソウダラ・衣・(パン粉)・(小麦粉)・(でん粉)・(食塩)・(米粉)・加工でん粉・一部に小麦、大豆を含む
食用なたね油
玉葱
にんじん
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・砂ず果汁・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
ブロッコリー
にんじん
とうもろこし
糖類 (ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし (国内製造)・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
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
じゃがいも
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
キャベツ
パセリ
食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉を含む)・チキストリン・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
海水
生乳
かたくちいわし・食塩

