

2021年9月3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	
昼食	<主食>ポークカレー			
	米(国産)	65 g		
	豚肉	12 g		
	玉ねぎ	30 g		
	人参	15 g		
	じゃが芋	20 g		
	油	2 g		
	水	120 g		
	にんにく	0.5 g		
	しょうが	0.5 g		
	トマトケチャップ	1 g		
	ウスターソース	1 g		
	カレーフレーク	20 g		
		料理合計		
	<副菜>コーンサラダ			
	コーン	15 g		
	きゅうり	8 g		
	キャベツ	25 g		
	青じそドレッシング	4 g		
		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	→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	
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
米	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
にんにく・食塩・植物油・ソルビトール・セルロース・増粘剤(加工デンプン)・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・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤(加工デンプン)・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香料・香辛料抽出物	
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	
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	
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	
とうもろこし	
きゅうり	
キャベツ	
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)	
りんご・香料(りんご由来)・原料糖	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年9月6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	原材料	食品添加物
<主菜>ハンバーグデミグラスソース					
ハンバーグ	1 ケ	鶏肉	→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	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	
油	1 g			食用なたね油	
玉ねぎ	10 g			玉ねぎ	
赤ワイン(料理用)	1 g			醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)	
本みりん	1 g			もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)	
トマトピューレ	1.5 g			トマト・食塩	
ハヤシブレーク	2 g			小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・カラメル・パブリカ色素・酸味料・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	
トマトケチャップ	1 g			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	
水	10 g				
料理合計					
<副菜>マカロニサラダ					
マカロニ	10 g			デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
人参	5 g			人参	
さやいんげん	5 g			いんげん	
マヨネースタイプ(卵不使用)	8 g			食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
塩	0.1 g			海水	
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(成分下記参照)	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	
料理合計					
<汁物>具だくさんスープ					
わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
さつまい芋	15 g			さつまい芋	
小松菜	10 g			小松菜(九州)	
大根	20 g			だいこん	
水	120 g				
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉		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・アレルギー情報	
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	生乳	
いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し	かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					
麦ロール(卵・乳なし)	1 ケ			小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む	

2021年9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	アレルギー
<主食>スパゲティミートソース		
スパゲティ	40 g	
オリーブ油	2 g	
豚ひき肉	10 g	
玉ねぎ	20 g	
人参	10 g	
大豆ミンチ	5 g	
油	2 g	
赤ワイン(料理用)	2 g	
トマトケチャップ	16 g	
ウスターソース	6 g	
醤油	1.25 g	
砂糖	0.3 g	
塩	0.05 g	
水	20 g	
ドライパセリ	0.01 g	
料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ		
キャベツ	30 g	
ちくわ	10 g	→魚介類食品×は、ちくわ無し他の具多め
コーン	10 g	
酢	1.8 g	
砂糖	1.8 g	
塩	0.4 g	
オリーブ油	0.6 g	
料理合計		
<デザート>ミニアメリカンドッグ		
アメリカンドッグ	2 本	→魚介類食品×は、アメリカンドッグなし フレンチポテト30gに変更(A117101A) (成分下記参照)
油	2.6 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
緑豆もやし	20 g	
フロッコリー	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>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.34 本	バナナ →バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更
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	
麦茶	0.06 ケ	→魚介類食品×は、いりこ無し
料理合計		
小 計		
ポテトフライ	30 g	

昼食

原材料	食品添加物
デュラム小麦のセモリナ	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
食用なたね油	
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)	
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	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
原料糖	
海水	
パセリ	
キャベツ	
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)	
とうもろこし	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
衣・小麦粉(国内製造)・砂糖・パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白・植物油脂・食塩・魚肉すり身・植物油脂・ペースト状植物性たん白・でん粉・粉末状植物性大豆たん白・食塩・砂糖・たまねぎエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・揚げ油(パーム油)・加工でん粉・ソルビトール・ベーキングパウダー・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・香料・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物・一部に小麦・大豆を含む	
食用なたね油	
緑豆もやし	
フロッコリー	
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・アレルギー情報	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	

2021年9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	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 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>白菜と小松菜のお浸し		
白菜	30 g	
小松菜	20 g	
人参	5 g	
醤油	1.5 g	
本みりん	0.5 g	
水	15 g	
だし	0.21 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>味噌汁		
豆腐	15 g	
わかめ	0.3 g	
水	120 g	
だし	0.6 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	1/8 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		

→さば×は、サバなし豚肉に変更
(A116661A 豚肉 60g)
※他調味料同じ・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

昼食

原材料	食品添加物
さば	
しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤(加工デンプン)・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
白菜	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
大麦	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	

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	原材料	食品添加物
<主菜>ヒレカツ					
ヒレカツ	1	ヶ	卵	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)・)	
油	5	g		食用なたね油	
中濃ソース	4	g		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(甘草)・調味料(アミノ酸)・)	
水	1	g			
料理合計					
<副菜>春雨サラダ					
春雨	5	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	原料・モヨウパン
油	0.5	g		食用なたね油	
玉ねぎ	10	g		玉ねぎ	
人参	10	g		人参	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7	g		食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
塩	0.1	g		海水	
料理合計					
<主食>ロールパン					
ロールパン	1	ヶ	乳	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	
料理合計					
<汁物>ポトフ風スープ					
じゃが芋	20	g		じゃがいも	
ウインナー	3	g		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	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
キャベツ	10	g		キャベツ	
水	150	g			
チキンコンソメ	2	g	鶏肉	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・アレルギー情報	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					
麦ロール(卵・乳なし)	1	ヶ		小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む	
ハムカツ	1	ヶ		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)	

→卵×は、ヒレカツなし、ハムカツ1枚(A116608A)に変更(成分下記参照)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更(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

昼食

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	
砂糖	1.6 g	
醤油	3.8 g	
本みりん	1 g	
水	4 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	25 g	
人参	10 g	
コーン	10 g	
酢	1.8 g	
砂糖	1.8 g	
醤油	0.5 g	
オリーブ油	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>味噌汁		
油揚げ	3 g	
小松菜	10 g	
水	120 g	
だし	0.6 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
ペアクリームワッフル		
ペアクリームワッフル	1 ケ	卵・乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
料理合計		
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
小 計		

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

→卵×・乳×は、ペアクリームワッフルなし
ミニゼリー2個に変更(成分下記参照)
(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	食品添加物
鶏もも	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)	
ブロッコリー	
人参	
とうもろこし	
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	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
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	
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	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・マーガリン・食用油 脂・デキストリン・加糖卵黄・でん粉・乳製品・ショートニング・洋酒・糊料(加工デンプン、増粘多糖類)・ソルビトール・ 乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・着色料(V.B2、カラメル、カロチノイド)・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【パイナップル】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)	

昼食

2021年9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	アレルギー
昼食	<主食>カレーうどん		
	うどん	0.48 玉	
	牛肉	10 g	
	玉ねぎ	30 g	
	油揚げ	3 g	
	ほうれん草	10 g	
	水	150 g	
	だし	2 g	
	白だし	3 g	さば
	カレーフレーク	10 g	
	でん粉	2 g	
	水	2 g	
		料理合計	
	<副菜>和風サラダ		
	ざやいんげん	5 g	
	キャベツ	35 g	
	人参	5 g	
	おろし醤油ドレッシング	4 g	
		料理合計	
	<デザート>ぶどうゼリー		
ぶどうゼリー	30 g		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
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	食品添加物
めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
牛小間肉	
玉ねぎ	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
ほうれん草	
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	
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	
酢酸デンプン	
いんげん	
キャベツ	
人参	
醸造酢・糖類・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・しょうゆ・大根・食塩・酒精・小麦たん白発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・かつおぶしエキス・レモン果汁・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・カラメル色素・甘味料(ステビア)	
ぶどう果汁(還元)・水あめ・果糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・グラニュー糖・洋酒・食塩・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年9月22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>白身魚フライ		
白身魚フライ	1 ケ	
油	5 g	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	40 g	
塩	0.1 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	10 g	
ドライパセリ	0.05 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	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		
わかめ	0.3 g	
緑豆もやし	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	1/8 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		

→たら×は白身魚フライなし
ハムカツ1枚に変更(成分9/13参照)

→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

昼食

原材料	食品添加物
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	
さつまいも	
海水	
玉ねぎ	
人参	
パセリ	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香料	
米	
大麦	
湯通し塩蔵わかめ	
緑豆もやし	
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・香料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年9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	アレルギー
<主菜>厚揚げと野菜の中華炒め		
豚肉	20 g	
生揚げ	30 g	
人参	15 g	
玉ねぎ	20 g	
赤パプリカ	5 g	
ピーマン	5 g	
油	1 g	
しょうが	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	1 g	
みそ	4 g	
料理酒	1.5 g	
丸鶏からスープ	0.2 g	鶏肉
水	15 g	
でん粉	0.5 g	
料理合計		
<副菜>蒸シューマイ		
肉しゅうまい	2 ケ	鶏肉・ごま
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>中華スープ		
小松菜	10 g	
キャベツ	20 g	
水	120 g	
丸鶏からスープ	2 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×・ごま×は肉シューマイなし
蒸さつま芋40g(20×2)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
豚肉	
丸大豆・でん粉・デキストリン・粉末状大豆たん白・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
人参	
玉ねぎ	
パプリカ	
ピーマン	
食用なたね油	
しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤(加工デンプン)・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香料・香辛料抽出物	
にんにく・食塩・植物油脂・ソルビトール・セルロース・増粘剤(加工デンプン)・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	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
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	
鶏肉・野菜(キャベツ・(たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ボークエキス・皮(小麦粉・(なたね油・加工でん粉・調味料(無機塩等)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
米	
大麦	
小松菜(九州)	
キャベツ	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年9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	アレルギー
<主菜>チキンボールトマトソース		
チキンボール	5 ケ	鶏肉
油	1 g	
玉ねぎ	10 g	
トマト	15 g	
トマトケチャップ	12 g	
料理合計		
<副菜>しらすのさっぱりサラダ		
大根	35 g	
人参	10 g	
さやいんげん	5 g	
しらす	2 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		
コーン	10 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
でん粉	2 g	
水	2 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

→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	
玉ねぎ	
トマト・トマトピューレー・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	
だいこん	
人参	
いんげん	
いわし類の稚魚・食塩	
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	
とうもろこし	
フロッコリー	
有機脱皮大豆・水	
<small>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・アレルギー情報</small>	
酢酸デンプン	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年9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	アレルギー
<主食>醤油ラーメン		
ラーメン	0.5 玉	
豚肉	15 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
緑豆もやし	20 g	
ほうれん草	15 g	
油	2 g	
塩	0.1 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	鶏肉
醤油ラーメンスープ	20 g	さば・鶏肉
水	180 g	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚		
ちくわ	40 g	
小麦粉	6 g	
あおさのり	0.05 g	
塩	0.1 g	
油	6 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ (バナナ)		
バナナ	0.34 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に変更(A117101A)
(成分9/8参照)

→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	食品添加物
めん・小麦粉・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
緑豆もやし	
ほうれん草	
食用なたね油	
海水	
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)	
小麦粉	
あおさ	
海水	
食用なたね油	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食