

2021年10月4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
<b>&lt;主菜&gt;焼き栗コロッケ</b>					
焼き栗コロッケ	1	ヶ		野菜・(ばれいしょ・(さつまいも・くり・糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液等、果糖)・植物油脂・難消化性デキストリン・食塩・衣・(パン粉・(小麦粉・(コーンフラワー・(難消化性デキストリン・(還元水あめ・(でん粉・(植物油脂・セルロース・クチナシ黄色素・香料・一部に小麦・大豆を含む	
油	6	g		食用なたね油	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>					
大根	25	g		だいこん	
コーン	15	g		とうもろこし	
さやいんげん	5	g		いんげん	
玉ねぎドレッシング	4	g		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	
かつお節	0.8	g		かつおぶし	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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					
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
人参	5	g		人参	
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
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					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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	

→魚介類食品×は、かつお節無し

→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

主食

2021年10月5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
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグバーベキュー風味</b>		
ハンバーグ	1 g	鶏肉
油	1 g	
トマトケチャップ	4 g	
ウスターソース	2 g	
水	1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
マカロニ	8 g	
キャベツ	10 g	
ブロッコリー	10 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ミニシチュー</b>		
鶏肉	5 g	鶏肉
じゃが芋	15 g	
人参	10 g	
玉ねぎ	15 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		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 g	
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

→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・他野菜は同じ

→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	食品添加物
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	
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	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
キャベツ	
ブロッコリー	
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	
海水	
米	
大麦	
鶏小間肉	
じゃがいも	
人参	
玉ねぎ	
グリーンピース	
小麦粉(国内製造)・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味料・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、ビタミンC)・一部に(乳成分、小麦、大豆(鶏肉、豚肉を含む	
生乳	
生乳	
かたぐちいわし・食塩	
大麦	

2021年10月11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	<b>&lt;主食&gt;きつねうどん</b>		
	うどん	0.48 玉	
	味付けいなり揚げ	2 枚	
	わかめ	0.5 g	
	小松菜	15 g	
	水	75 g	
	だし	2 g	
	白だし	10.5 g	さば
	料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの梅風味和え</b>		
	ちくわ	5 g	
	キャベツ	25 g	
	きゅうり	5 g	
	人参	5 g	
	練り梅	0.5 g	
	醤油	1.2 g	
	本みりん	0.5 g	
	水	6 g	
	だし	0.08 g	
	料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>			
オレンジ	0.12 ケ		
料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>			
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

→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	
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
湯通し塩蔵ワカメ	
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・たんばく加水分解物・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	
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	
きゅうり	
人参	
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・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	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年10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	原材料	食品添加物
<b>&lt;主菜&gt;メンチカツ</b>					
メンチカツ	1 ケ	卵・乳・鶏肉	→卵×・乳×・鶏肉×は、メンチカツなし ハムカツ1枚に変更(成分下記参照) (A116608A)	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・ポークフィヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・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	
油	9 g			食用なたね油	
中濃ソース	5 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	2 g				
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>					
さつまいも	35 g			さつまいも	
塩	0.1 g			海水	
キャベツ	15 g			キャベツ	
人参	8 g			人参	
ドライパセリ	0.05 g			パセリ	
マヨネースタイプ(卵不使用)	5 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)・カロチン色素・香辛料	
	料理合計				
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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				
<b>&lt;汁物&gt;豆乳スープ</b>					
玉ねぎ	15 g			玉ねぎ	
コーン	10 g			とうもろこし	
ブロッコリー	10 g			ブロッコリー	
豆乳	30 g			有機脱皮大豆・水	
水	100 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				
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうゼリー</b>					
ぶどうゼリー	30 g			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	
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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	
ハムカツ	1 ケ			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・加工テンパン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・<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10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
<b>&lt;主菜&gt;サバの塩焼</b>		
さば	0.5 切	さば
塩	0.1 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしの菜種和え</b>		
ほうれん草	20 g	
緑豆もやし	25 g	
卵	10 g	卵
調合ごま油	1 g	ごま
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;真沢山味噌汁</b>		
油揚げ	2 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	5 g	
つきこんにゃく	5 g	
わかめ	0.2 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 g	
料理合計		
小 計		

→さば×は、サバなし豚肉ケチャップ炒めに変更 (A116661A 豚肉 60g)  
ケチャップ・ウスターソース・チキンコンソメ

→卵×・ごま×は、卵・ごま油なし他の具多め

→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
さば	
海水	
食用なたね油	
ほうれん草	
緑豆もやし	
鶏卵	
食用ごま油・食用なたね油	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
玉ねぎ	
人参	
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年10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
<b>&lt;主菜&gt;チキンボールカレー風味</b>		
チキンボール	5 ケ	鶏肉
油	1 g	
玉ねぎ	10 g	
水	50 g	
だし	0.68 g	
トマトケチャップ	2 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.5 g	
塩	0.02 g	
カレーフレーク	3.5 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
大根	30 g	
グリーンアスパラガス	10 g	
人参	8 g	
酢	2.2 g	
砂糖	2.2 g	
醤油	0.8 g	
オリーブ油	0.8 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>		
ブロッコリー	5 g	
キャベツ	20 g	
ほうれん草	10 g	
コーン	5 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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

→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	
玉ねぎ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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)・海水	
でん粉・バーム油・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 (加工テンパン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料	
酢酸テンパン	
だいこん	
アスパラガス	
人参	
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	
ブロッコリー	
キャベツ	
ほうれんそう	
とうもろこし	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年10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
<b>&lt;主菜&gt;焼きキン南蛮</b>		
鶏肉	2 枚	鶏肉
塩	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
料理酒	1 g	
でん粉	3 g	
油	1 g	
酢	2.8 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
玉ねぎ	5 g	
きゅうり	5 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	12 g	
酢	0.1 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布イリチー</b>		
細切昆布	1 g	
切干大根	2 g	
油揚げ	2 g	
干しいたけ	0.3 g	
人参	5 g	
油	1 g	
砂糖	2 g	
醤油	2.5 g	
本みりん	1 g	
水	25 g	
だし	0.35 g	
さやいんげん	5 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
小松菜	20 g	
おつゆ麩	2 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	0.33 本	バナナ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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

→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
鶏もも	
海水	
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	
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	
酢酸デンプン	
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	
玉ねぎ	
きゅうり	
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	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
北海道産昆布	
大根	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
原木乾しいたけ	
人参	
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)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
いんげん	
米	
大麦	
小松菜(九州)	
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	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年10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
<b>&lt;主菜&gt;サンマの蒲焼風</b>		
さんま開き	1 枚	
料理酒	0.8 g	
醤油	0.8 g	
でん粉	2 g	
油	2 g	
醤油	1.8 g	
砂糖	1 g	
本みりん	1 g	
しょうが	0.01 g	
水	6 g	
でん粉	0.2 g	
水	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしとワカメの酢の物</b>		
緑豆もやし	30 g	
人参	5 g	
わかめ	0.3 g	
酢	3 g	
砂糖	2 g	
醤油	1 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;あずきおこわ</b>		
米(国産)	45 g	
もち米	10 g	
小豆	5 g	
醤油	1.9 g	
醤油	1.9 g	
本みりん	1.9 g	
料理酒	0.7 g	
水	65 g	
だし	0.91 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;花魁の味噌汁</b>		
花魁	1 g	
豆腐	15 g	
しめじ	5 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	0.13 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→さんま×は、さんま無し豚肉に変更  
(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	食品添加物
さんま	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
酢酸デンプン	
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(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)・	
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	
酢酸デンプン	
緑豆もやし	
人参	
湯通し塩蔵ワカメ	
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・米・大豆・アルコール・	
米	
精白米	
小豆	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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(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)・	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
ほんしめじ	
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



2021年10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
<b>&lt;主菜&gt;ハロウィンハンバーグ</b>		
かぼちゃ型ハンバーグ	1 ケ	鶏肉
油	1 g	
トマトケチャップ	4 g	
ウスターソース	3 g	
水	2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>		
じゃが芋	35 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	15 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;コーンスープ</b>		
クリームコーン	20 g	
豆乳	20 g	
コーン	10 g	
しめじ	5 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		
<b>&lt;デザート&gt;パンブキンプリン</b>		
ハロウィンデザート	1 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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

昼食

原材料	食品添加物
鶏肉(日本)・玉ねぎ・豚脂 かぼちゃ・粒状植物性たん白・豚肉・水溶性食物繊維・砂糖・ぶどう糖・食塩・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・加工でん粉・セルロース・炭酸Ca・ヒロリン酸第二鉄	
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	
野菜・果実(トマト)・たまねぎ・(にんじん)・(その他 醸造酢・糖類(砂糖)・(ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物・一部に大豆・りんごを含む	
じゃがいも	
海水	
きゅうり	
人参	
玉ねぎ	
食用植物油(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	
米	
大麦	
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	
ほんしめじ	
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	
パセリ	
かぼちゃペースト・豆乳加工品・グラニュー糖・砂糖・ぶどう糖・でん粉・水・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・乳化剤・pH調整剤・セルロース・クエン酸鉄Na(0.014)・塩化マグネシウム・乳化剤・クエン酸Na・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	

2021年10月26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	原材料	食品添加物
<b>&lt;主食&gt;牛肉コロッケ</b>					
牛肉コロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、牛肉コロッケなし 焼き栗コロッケ1個に変更(成分10/4参照)	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・クリーミングパウダー・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	
油	3 g			食用なたね油	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;オクラともやしのサラダ</b>					
オクラ	15 g			オクラ	
緑豆もやし	25 g			緑豆もやし	
人参	8 g			人参	
おろし醤油ドレッシング	4 g			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)	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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					
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
玉ねぎ	15 g			玉ねぎ	
ほうれん草	10 g			ほうれんそう	
大根	15 g			だいこん	
わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
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					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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	

昼食

2021年10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
<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
牛肉	15 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	
<b>&lt;副菜&gt;ツナサラダ</b>		
ツナフレーク	5 g	
ほうれん草	15 g	
大根	20 g	
黄パプリカ	5 g	
青じそドレッシング	4 g	
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>		
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	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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×は、ツナ無し他の具材多め

→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
米	
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	
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	
牛肉	
玉ねぎ	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉・バーム油・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(グァー)・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	
だいこん	
パプリカ	
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・香料	
原料糖	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	