

2021年11月1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;ヒレカツ</b>						
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・加工テンブン・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						
<b>&lt;副菜&gt;しらすのさっぱりサラダ</b>						
大根	35	g		だいこん 人参 いんげん いわし類の稚魚・食塩		
人参	10	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	
さやいんげん	5	g				
しらす	2	g				
→卵×は、ヒレカツなし ハムカツ1枚に変更(成分下記参照) (A116608A)						
→魚介類食品×は、しらす無し他の具多め						
玉ねぎドレッシング	4	g				
料理合計						
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>						
米(国産)	53	g		米 大麦(国産)		
押麦	2	g				
料理合計						
<b>&lt;汁物&gt;かぼちゃ豆乳スープ</b>						
かぼちゃ	20	g		かぼちゃ 有機脱皮大豆・水 とうもろこし 玉ねぎ		
豆乳	30	g				
コーン	5	g				
玉ねぎ	5	g				
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		
ドライパセリ	0.1	g			パセリ	
料理合計						
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>						
牛乳	100	g	乳	生乳  かたくちいわし・食塩 大麦		
いりこ	1	g				
麦茶	0.06	ヶ				
料理合計						
小計						
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・加工テンブン・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11月5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;主食&gt;焼豚チャーハン</b>		
米(国産)	65 g	
醤油ラーメンスープ	5 g	さば・鶏肉
焼豚	10 g	
玉ねぎ	15 g	
小松菜	7 g	
卵そぼろ	7 g	卵
油	5.5 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	鶏肉
塩	0.01 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとわかめのサラダ</b>		
ちくわ	7 g	
わかめ	0.5 g	
きゅうり	15 g	
人参	8 g	
酢	1 g	
醤油	1.5 g	
油	0.8 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
緑豆もやし	20 g	
フロッコリー	10 g	
水	120 g	
丸鶏がらスープ	2 g	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	1/3 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		

→卵×は、卵なし他の具多め

→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
米	
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	
豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む	
玉葱	
小松菜(九州)	
全卵・還元水あめ・植物油脂・砂糖・しょうゆ・食塩・こんぶエキス・香辛料・加工でん粉・カロチノイド色素・pH調整剤・ポリリン酸Na・増粘剤(キサンタン)・乳化剤・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む	
食用なたね油	
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	
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)	
湯通し塩蔵ワカメ	
きゅうり	
人参	
酒かす・アルコール・米	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食用なたね油	
原料糖	
緑豆もやし	
フロッコリー	
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	
バナナ	
生乳	
かたぐちいわし・食塩	
大麦	

2021年11月8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;ウィンナーとほうれん草のキッシュ</b>		
卵	45 g	卵
豆乳	12.5 g	
塩	0.13 g	
ウィンナー	5 g	
ほうれん草	10 g	
じゃが芋	10 g	
油	4 g	
塩	0.1 g	
チキンコンソメ	0.3 g	鶏肉
下マトケチャップ	5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コールスローサラダ</b>		
玉ねぎ	15 g	
キャベツ	25 g	
人参	8 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	4 g	
砂糖	2 g	
塩	0.05 g	
酢	2 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;スープ</b>		
大根	30 g	
わかめ	0.3 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	0.13 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		

→卵×は、ウィンナーとほうれん草のキッシュ無し  
 ジャーマンポテトに変更  
 (ポテト60g ウィンナー15g  
 ほうれん草15g チキンコンソメ 塩)

→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
卵	
有機脱皮大豆・水	
海水	
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	
じゃがいも	
食用なたね油	
海水	
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・アレルギー情報	
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	
玉葱	
キャベツ	
人参	
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	
原料糖	
海水	
酒かす・アルコール・米	
米	
大麦(国産)	
だいこん	
湯通し塩蔵ワカメ	
<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>	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年11月10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;白菜とブロッコリーの梅風味和え</b>		
白菜	30 g	
ブロッコリー	10 g	
黄パプリカ	5 g	
練り梅	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.7 g	
水	5 g	
だし	0.07 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;豚汁</b>		
豚肉	5 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	10 g	
さつまいも	15 g	
ほうれん草	10 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 ケ	
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

→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	
海水	
食用なたね油	
白菜	
ブロッコリー	
パプリカ	
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	
米	
大麦(国産)	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
さつまいも	
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	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

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;かぼちゃコロッケ</b>					
かぼちゃコロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、かぼちゃコロッケなし かぼちゃ挽肉フライ1個に変更(成分下記参照) (A118956A)	野菜・(かぼちゃ・玉ねぎ)・乾燥マッシュポテト・マーガリン・砂糖・食塩・大豆油・衣(パン粉・小麦粉・でん粉・食塩)・甘味料(ソルビトール)・乳化剤・増粘剤(グァーガム)・調味料(アミノ酸)・着色料(パプリカ色素、カロテン)・香料(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)	
油	4.5 g			食用なたね油	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;ツナと小松菜のサラダ</b>					
ツナフレーク	5 g		→魚介類食品×は、ツナフレーク無し	きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
人参	10 g			人参	
小松菜	20 g			小松菜(九州)	
大根	25 g			だいこん	
玉ねぎドレッシング	5 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	
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	10 g			玉ねぎ	
キャベツ	20 g			キャベツ	
わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
コーン	5 g			とうもろこし	
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	かたくりいわし・食塩	
料理合計					
小計					
かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ			かぼちゃ(33.50)、豚肉(6.60)、たまねぎ(3.40)、豚脂(1.90)、粒状植物性たん白(0.40)、水(粒状植物性たん白水戻し用)(1.10)、粉末状植物性たん白(0.00)、パン粉①(10.40)、パン粉②(6.20)、でん粉(6.70)、小麦粉(2.60)、植物油脂(1.80)、還元水あめ(1.20)、砂糖(3.10)、しょうゆ(3.10)、発酵調味料(0.80)、小麦グルテン酵素分解物(0.60)、ウスターソース(0.60)、香辛料①(0.00)、香辛料②(0.00)、水(14.70)、加工テンパン①(1.00)、加工テンパン②(0.30)、調味料(アミノ酸)(0.00)、乳化剤(0.00)	
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11月17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;マーメレードチキン</b>		
鶏肉	2 枚	鶏肉
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
マーメレード	3 g	
醤油	3 g	
本みりん	3 g	
しょうが	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草のごま和え</b>		
白菜	30 g	
ほうれん草	15 g	
人参	8 g	
白ごま	0.5 g	ごま
白ごま	0.5 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;味噌汁</b>		
玉ねぎ	25 g	
花麩	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;ベアクリームワッフル</b>		
ベアクリームワッフル	1 ケ	卵・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 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

→ごま×は、ごま無し

→卵×・乳×は、ベアクリームワッフルなし  
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

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも	
海水	
小麦粉	
食用なたね油	
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水(ペクチン:(リンゴ由来))	
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)・	
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	
白菜	
ほうれんそう	
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・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(国産)	
玉ねぎ	
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	
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・でんぷん・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・膨脹剤・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	
牛乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年11月19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	<b>&lt;主食&gt;五目うどん</b>		
	うどん	0.48 玉	
	豚肉	15 g	
	キャベツ	20 g	
	緑豆もやし	20 g	
	人参	8 g	
	小松菜	10 g	
	水	75 g	
	だし	2 g	
	白だし	10.5 g	さば
	でん粉	2 g	
	水	2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>		
	ちくわ	40 g	
	小麦粉	6 g	
	あおさのり	0.5 g	
	油	6 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		
	ポテトフライ	30 g	

→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
めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
豚肉	
キャベツ	
緑豆もやし	
人参	
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	
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	
りんご	
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	

段上幼稚園  
3歳以上

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー		原材料	食品添加物
昼食	<主食>ミートボールとさつま芋のシチュー					
	チキンボール	3 ケ	鶏肉	→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)	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	
	玉ねぎ	20 g			玉ねぎ	
	さつま芋	40 g			さつまいも	
	しめじ	5 g			ほんしめじ	
	油	1.2 g			食用なたね油	
	水	120 g				
	クリームシチューミックス	12 g	乳・鶏肉		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)	
	牛乳	8 g	乳		生乳	
	グリーンピース	3 g			グリーンピース	
		料理合計				
	<副菜>おかかサラダ					
	きゅうり	10 g			きゅうり	
	人参	10 g			人参	
	大根	25 g			だいこん	
	醤油	1.5 g			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・	
	酢	1.2 g			酒かす・アルコール・米	
	砂糖	0.5 g			原料糖	
	本みりん	0.3 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)・	
	かつお節	1 g		→魚介類食品×は、かつお節無し	かつおぶし	
	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					
<おやつ>アップルゼリー						
りんごゼリー	30 g			りんご果汁(還元)・ぶどう糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC		
	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11月24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	<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
	米(国産)	65 g	
	しょうが	0.5 g	
	にんにく	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;マカロニサラダ</b>		
	マカロニ	10 g	
	フロッコリー	10 g	
	黄パプリカ	5 g	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g	
	塩	0.1 g	
		料理合計	
	<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
	寒天	0.4 g	
	水	45 g	
	ぶどうジュース	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 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
米	
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	
牛肉	
玉ねぎ	
人参	
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	
<small>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</small>	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
フロッコリー	
パプリカ	
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	
海藻(紅藻類)	
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・精製水	
原料糖	
生乳	
かたぐちいわし・食塩	
大麦	

2021年11月26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	<b>&lt;主食&gt;豚骨ラーメン</b>		
	ラーメン	0.6 玉	
	豚肉	8 g	
	キャベツ	20 g	
	玉ねぎ	20 g	
	人参	10 g	
	ほうれん草	10 g	
	油	1.5 g	
	醤油	1 g	
	丸鶏がらスープ	0.5 g	鶏肉
	塩	0.1 g	
	豚骨ラーメンスープ	18 g	鶏肉・ごま
	水	180 g	
	料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;いんげんともやし中華和え</b>		
	さやいんげん	5 g	
	緑豆もやし	25 g	
	赤パプリカ	5 g	
	醤油	1 g	
	本みりん	0.3 g	
	丸鶏がらスープ	0.1 g	鶏肉
	水	6 g	
	調合ごま油	0.1 g	ごま
	料理合計		
	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
	バナナ	0.34 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			

→ごま×は、豚骨ラーメンスープ無し、塩ラーメンに変更

→ごま×は、ごま油なし

→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	
キャベツ	
玉ねぎ	
人参	
ほうれん草	
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	
海水	
ブークエキス(国内製造)・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタン)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
いんげん	
緑豆もやし	
パプリカ	
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)・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	
食用ごま油・食用なたね油	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年11月29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;ハンバーグトマトソース</b>		
ハンバーグ	1 g	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	
砂糖	1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
春雨	3 g	
油	0.1 g	
ブロッコリー	10 g	
コーン	5 g	
青じそドレッシング	4.5 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;具だくさん味噌汁</b>		
大根	15 g	
じゃが芋	15 g	
人参	5 g	
小松菜	10 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		

→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

風食

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	
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	
原料糖	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
ブロッコリー	
とうもろこし	
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	
米	
大麦(国産)	
だいこん	
じゃがいも	
人参	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	