

2021年12月1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>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	
押し麦	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	
えのぎたけ	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

原材料	食品添加物
鶏もも	
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	
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)・	
いわし類の稚魚・食塩	
だいこん	
ほうれんそう	
食用なたね油	
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・	
酒かす・アルコール・米	
米	
大麦(国産)	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
湯通し塩蔵わかめ	
えのぎだけ	
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・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	

2021年12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
<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	
小松菜	10 g	
水	150 g	
だし	2 g	
白だし	3 g	さば
カレーフレーク		
でん粉	2 g	
水	2 g	
料理合計		
<副菜>揚げおさつ		
さつまいも	30 g	
油	1.5 g	
塩	0.08 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	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		

→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 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	
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	
酢酸デンプン	
さつまいも	
食用なたね油	
海水	
りんご	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

厚食

2021年12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>キラキラハンバーグ					
ハンバーグ	1	ヶ	鶏肉	鶏肉・豚肉・粒状植物性たん白・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	
油	1	g		食用なたね油	
トマトケチャップ	5	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	
		料理合計			
<副菜>マカロニサラダ					
マカロニ	8	g		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	8	g		きゅうり	
人参	10	g		人参	
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	0.15	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>おさつクリームスープ					
クリームコーン	20	g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
豆乳	20	g		有機脱皮大豆・水	
さつまい	20	g		さつまい	
コーン	5	g		とうもろこし	
玉ねぎ	5	g		玉ねぎ	
水	110	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	
でん粉	2	g		酢酸デンプン	
水	2	g			
ドライパセリ	0.1	g		パセリ	
		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	

→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)

→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

食
食

2021年12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
<主菜>サバの旨煮		
さば	0.5 g	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>白菜とブロッコリーのおかか和え		
白菜	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	10 g	
さつま芋	20 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 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		

→さば×は、サバなし豚肉に変更 (A116661A 豚肉 60g)

→魚介類食品×は、かつお節無し

→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・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(グァー)・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	
人参	
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(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	
かつおだし	
米	
大麦(国産)	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
だいこん	
小松菜(九州)	
さつま芋	
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12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
<主食>醤油ラーメン		
ラーメン	0.5 玉	
豚肉	12 g	
白菜	20 g	
玉ねぎ	15 g	
コーン	8 g	
ほうれん草	10 g	
油	2 g	
醤油	1.2 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	鶏肉
塩	0.01 g	
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>野菜とちくわの和え物		
ちくわ	10 g	
人参	8 g	
緑豆もやし	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 *	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

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	
白菜	
玉ねぎ	
とうもろこし	
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	
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)	
人参	
緑豆もやし	
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	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年12月13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>星のミートコロッケ					
星のミートコロッケ	1	ヶ	鶏肉	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・	
油	7.5	g			
		料理合計		食用なたね油	
<副菜>ブロッコリーサラダ					
ブロッコリー	20	g		ブロッコリー	
キャベツ	20	g		キャベツ	
人参	8	g		人参	
青じそドレッシング	4	g		糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢(国内製造)・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	
		料理合計			
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦(国産)	
		料理合計			
<汁物>スープ					
玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
小松菜	10	g		小松菜(九州)	
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			
<デザート>ぶどうゼリー					
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			
<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	
麦茶	0.06	ヶ		大麦	
		料理合計			
		小計			
かぼちゃ挽肉フライ	1	ヶ		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)、加工デンプン①(1.00)、加工デンプン②(0.30)、調味料(アミノ酸)(0.00)、乳化剤(0.00)	

→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

2021年12月14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
<副菜>ミートボールバーベキュー風					
チキンボール	5	ヶ	鶏肉	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	
油	4	g		食用なたね油	
水	2	g			
トマトケチャップ	10	g		トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
ウスターソース	3	g		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	
砂糖	1	g		原料糖	
料理合計					
<副菜>おさつサラダ					
さつまいも	40	g		さつまいも	
塩	0.1	g		海水	
きゅうり	8	g		きゅうり	
人参	10	g		人参	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7	g		食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋果汁・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	
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>かぼちゃ豆乳スープ					
かぼちゃ	20	g		かぼちゃ	
豆乳	30	g		有機脱皮大豆・水	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
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					
<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	

→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

→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

2021年12月15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	原材料	食品添加物
<主食>赤飯					
もち米	10	g		精白米 もち米	
米(国産)	50	g		米	
赤飯の素	15	g		ささげ・食塩・pH調整剤	
黒ごま	1	g	ごま	ごま	
塩	0.01	g		海水	
			→ごま×は、ごま無し		
料理合計					
<主菜>鶏肉の唐揚げ					
鶏肉	2	g	鶏肉	鶏もも	
→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)(A116608A)					
醤油	3	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	0.75	g		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	
しょうが	0.3	g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
でん粉	6	g		酢酸テンブ	
油	3	g		食用なたね油	
料理合計					
<汁物>お雑煮風					
白玉だんご	16	g		もち米粉・加工でん粉	
白菜	15	g		白菜	
人参	8	g		人参	
みつば	2	g		みつば	
花麩	1	g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
水	120	g			
だし	1.67	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	1	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・	
塩	0.5	g		海水	
料理合計					
<デザート>クリスマスデザート					
サンタさんの三色デザート	1	ヶ		グラニュー糖・還元水あめ・豆乳加工食品・砂糖・水あめ・デキストリン・いちご果汁(還元)・果糖・寒天・水・増粘剤・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・加工テンブ・酸味料・乳化剤・着色料・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸Na・セルロース・塩化マグネシウム	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更					
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
麦茶	0.06	ヶ		大麦	
			→魚介類食品×は、いりこ無し		
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・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)	

昼食