

2022年5月6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	10 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	
下マトケチップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	5 g	
油	0.5 g	
フロッコリー	15 g	
コーン	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
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		
<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

原材料	食品添加物
米	
にんにく・pH調整剤	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
豚肉	
玉葱	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
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	
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(甘草)・一部に大豆、りんごを含む	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
食用なたね油	
フロッコリー	
とうもろこし	
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	
海水	
海藻(紅藻類)	
ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料	
原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年5月9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>牛肉コロッケ		
牛肉コロッケ	1 ケ	乳
油	6 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
ポークコロッケ	1 ケ	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
ちくわ	5 g	
ほうれん草	10 g	
キャベツ	20 g	
人参	5 g	
油	1.6 g	
砂糖	2 g	
醤油	2.5 g	
レモン果汁	1.5 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
無塩ロールパン	1 ケ	
料理合計		
<汁物>スープ		
わかめ	0.2 g	
玉ねぎ	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 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×は、牛肉コロッケなし
ポークコロッケに変更(成分下記参照)
(2/3個 60g)

→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

風食

原材料	食品添加物
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	
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)・	
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄・(原材料の一部に大豆を含む)	
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)	
ほうれんそう	
キャベツ	
人参	
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・	
レモン・香料	
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	
小麦粉(国内製造)・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V.C.一部に小麦・大豆を含む	
湯通し塩蔵ワカメ	
玉葱	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

2022年5月11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	<主菜>サバの煮付け		
	さば	0.5 切	
	砂糖	1.4 g	
	醤油	2.4 g	
	料理酒	0.5 g	
	水	15 g	
	だし	0.21 g	
	しょうが	0.1 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	
	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>ごはん		
	米(国産)	55 g	
	油揚げ	2 g	
	たけのこ	5 g	
	人参	5 g	
	醤油	1.71 g	
	醤油	1.7 g	
	本みりん	1.7 g	
	料理酒	0.6 g	
	水	77 g	
	だし	1.07 g	
	料理合計		
<汁物>すまし汁			
花麩	2 g		
大根	15 g		
水	120 g		
だし	0.6 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 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

原材料	食品添加物
さば	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
白菜(L6玉) / Kg	
小松菜(九州)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
たけのこ・pH調整剤	
人参	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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・炭酸水素ナトリウム	
だいこん	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年5月13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>醤油ラーメン			
	ラーメン	0.5 玉		
	豚肉	8 g		
	さつま揚げ	7 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		
	減塩醤油ラーメンスープ	20 g		
	水	180 g		
		料理合計		
	<副菜>中華ポテト			
	さつま芋	45 g		
	油	2 g		
	砂糖	4 g		
	水	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	→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			
	料理合計			
	小計			

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	
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)	
玉葱	
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	
しょうゆ・チキンエキス・たん白加水分解物・ブークエキス・食塩・ブークオイル・チキンオイル・魚醤濃縮物・砂糖・みりん風調味料・香辛料・こんぶエキス・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・着色料(カラメル)・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
さつまいも	
食用なたね油	
原料糖	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年5月16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>ハンバーグ		
ハンバーグ	60 g	
油	1 g	
トマトケチャップ	4 g	
ウスターソース	2 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
わかめ	0.4 g	
大根	20 g	
ちくわ	8 g	
油	1.6 g	
砂糖	2 g	
醤油	3 g	
酢	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>具だくさん味噌汁		
じゃが芋	15 g	
玉ねぎ	10 g	
白菜	15 g	
人参	10 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 ㌦	
料理合計		
小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	
湯通し塩蔵ワカメ	
だいこん	
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)	
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	
酒かす・アルコール・米	
米	
大麦(国産)	
じゃがいも	
玉葱	
白菜(L6玉) / Kg	
人参	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

2022年5月18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>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	2 枚	
醤油	2 g	
料理酒	0.5 g	
しょうが	0.2 g	
でん粉	3 g	
油	3 g	
料理合計		
<副菜>ツナサラダ		
ツナフレーク	5 g	
ブロッコリー	10 g	
キャベツ	25 g	
玉ねぎドレッシング	5 g	
料理合計		
<主食>コーンピラフ		
米(国産)	55 g	
水	77 g	
チキンコンソメ	1.2 g	
塩	0.3 g	
コーン	5 g	
人参	4.85 g	
玉ねぎ	14.1 g	
油	0.6 g	
チキンコンソメ	0.12 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	15 g	
緑豆もやし	15 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<デザート>ヨーグルト風クレープ		
クレープ(ヨーグルト)	1 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

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
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	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
加工馬鈴薯澱粉粉	
食用なたね油	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ブロッコリー	
キャベツ	
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	
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	
海水	
とうもろこし	
人参	
玉葱	
食用なたね油	
<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>	
海水	
小松菜(九州)	
緑豆もやし	
<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>	
豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁(濃縮還元)・麦芽糖・加工デンプン・増粘剤(カドラン)・乳化剤・ゲル化剤(増粘多糖類)・安定剤(増粘多糖類)・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・着色料(カラメル、カロチノイド)・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・一部に大豆を含む	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

風食

2022年5月20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>すき焼き煮		
牛肉	20 g	
白菜	30 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	8 g	
ごぼう	5 g	
つぎこんにゃく	10 g	
焼豆腐	20 g	
油	1 g	
水	25 g	
だし	0.35 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	3.5 g	
本みりん	1.8 g	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
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		
<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		
キャベツ	20 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		
<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		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
牛肉ばら	
白菜(L6玉) /Kg	
玉葱	
人参	
ごぼう	
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)	
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム	
食用なたね油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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	
アオサ(ヒトエグサ)・	
食用なたね油	
米	
大麦(国産)	
キャベツ	
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	
オレンジ	
牛乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

2022年5月23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>白身魚フライ			
	白身魚フライ	1 ケ		
	油	4 g		
	中濃ソース	4 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ			
	じゃが芋	35 g		
	塩	0.2 g		
	ブロッコリー	10 g		
	赤パプリカ	3 g		
	マヨネースタイプ(卵不使用)	8 g		
		料理合計		
	<主食>ロールパン			
	ロールパン	1 ケ	乳	
	無塩ロールパン	1 ケ		
		料理合計		
	<汁物>具だくさんスープ			
	人参	5 g		
	コーン	10 g		
	玉ねぎ	15 g		
	小松菜	15 g		
	水	120 g		
	チキンコンソメ	1.6 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×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	
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)・	
じゃがいも	
海水	
ブロッコリー	
赤ピーマン	
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)・カロチン色素・香辛料	
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	
小麦粉(国内製造)・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V. C.一部に小麦・大豆を含む	
人参	
とうもろこし	
玉葱	
小松菜(九州)	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

2022年5月25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>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		
	大豆ミンチ	3 g		
	玉ねぎ	15 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		
	和風だし	0.32 g		
	さやいんげん	3 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>大根の昆布和え			
	大根	35 g		
	きゅうり	8 g		
	塩昆布	2 g		
		料理合計		
	<汁物>味噌汁			
	わかめ	0.2 g		
緑豆もやし	15 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(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			

→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

原材料	食品添加物
精白米	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
鶏むね肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
玉葱	
人参	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
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	
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	
砂糖・かつお節粉末・昆布エキス・昆布粉末・かつおエキス調味料・かつお節エキス・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・酸味料	
いんげん	
加工馬鈴薯澱粉粉	
だいこん	
きゅうり	
昆布・たんぱく加水分解物・還元水あめ・しょうゆ・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦、大豆を含む	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年5月27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>あんかけうどん			
	うどん	0.48 玉		
	豚肉	10 g		
	さつま揚げ	5 g		
	ほうれん草	10 g		
	玉ねぎ	10 g		
	人参	10 g		
	しめじ	5 g		
	水	150 g		
	だし	2 g		
	白だし	10.5 g		
	塩	0.15 g		
	でん粉	2 g		
	水	2 g		
		料理合計		
	<副菜>インゲンと白菜のごま和え			
	さやいんげん	5 g		
	黄パプリカ	3 g		
	白菜	35 g		
	白ごま	0.5 g		
	白ごま	0.5 g		
	醤油	1 g		
	本みりん	0.3 g		
	水	6 g		
	だし	0.08 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			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
豚肉	
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)	
ほうれん草	
玉葱	
人参	
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	
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	
加工馬鈴薯澱粉	
いんげん	
黄パプリカ	
白菜(L6玉) / Kg	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年5月30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>メンチカツ		
	メンチカツ	1 ケ	卵・乳
	油	5 g	
	中濃ソース	4 g	
	水	g	
	ハムカツ	1 ケ	
	料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ		
	マカロニ	8 g	
	フロッコリー	10 g	
	人参	5 g	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 g	
	塩	0.1 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>具だくさん味噌汁		
	さつまいも	15 g	
	小松菜	15 g	
	玉ねぎ	15 g	
	油揚げ	2 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 ケ		
料理合計			
小 計			

→卵×・乳×は、メンチカツなし
ハムカツに変更(成分下記参照)
(A116608A 2/2個)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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・中濃ソース・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・	
食用なたね油	
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)・	
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・トシハローース・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)	
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ・デュラム小麦のセモリナ	
フロッコリー	
人参	
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	
海水	
米	
大麦(国産)	
さつまいも	
小松菜(九州)	
玉葱	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	