

2022年9月2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	
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
精白米	
豚肉	
玉葱	
人参	
じゃがいも	
大豆油	
にんにく・食塩・砂糖・植物油類・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤(加工デンプン)・調味料(アミノ酸等)・セルロース・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・しょうが加工品・増粘剤(加工デンプン)・ソルビトール・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(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	
海藻(紅藻類)	
りんご・香料(りんご由来)・原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年9月5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>チキンポルトマトソース		
	チキンボール	5 ケ	
	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>マカロニサラダ		
	マカロニ	10 g	
	人参	5 g	
	ざやいんげん	5 g	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g	
	塩	0.1 g	
	料理合計		
	<主食>ロールパン		
昼食	ロールパン	1 ケ	乳
	無塩ロールパン	1 ケ	
	料理合計		
	<汁物>豆乳スープ		
	コーン	10 g	
	ブロッコリー	15 g	
	豆乳	40 g	
	水	100 g	
	チキンコンソメ	1.8 g	
	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	
	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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）	
大豆油	
玉葱	
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	
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	
人参	
いんげん	
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	
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	
とうもろこし	
ブロッコリー	
有機脱皮大豆・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	
加工馬鈴薯澱粉粉	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	

2022年9月7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>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		
	黄パプリカ	3 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		
	丸鶏がらスープ	0.2 g		
	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		
		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			
丸鶏がらスープ	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			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	
玉葱	
パプリカ	
ピーマン	
大豆油	
しょうが・食塩・醸造酢・しょうが加工品・増粘剤（加工デンプン）・ソルビトール・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・砂糖・植物油脂・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・セルロース・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	
加工馬鈴薯澱粉粉	
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・ポークエキス・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	
精白米	
大麦（国産）	
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100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

2022年9月9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	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		
	減塩醤油ラーメンスープ	20 g		
	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	→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(国内製造)・(小麦たん白・(かんすい・(クチナシ色素・	
豚肉	
玉葱	
人参	
緑豆	
ほうれんそう	
大豆油	
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・ポークエキス・食塩・ポークオイル・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	
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	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年9月12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>白身魚フライ		
白身魚フライ	1 ケ	
油	5 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	40 g	
塩	0.1 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	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>ポトフ風スープ		
じゃが芋	15 g	
ウインナー	3 g	
ブロッコリー	8 g	
キャベツ	12 g	
水	150 g	
チキンコンソメ	2 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

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、大豆を含む大豆油	
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)・.	
かぼちゃ	
海水	
玉葱	
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	
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	
じゃがいも	
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	
ブロッコリー	
キャベツ	
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9月14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>鶏肉の照焼		
	鶏肉	2 枚	
	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>和風サラダ		
	さやいんげん	5 g	
	緑豆もやし	30 g	
	人参	5 g	
	おろし醤油ドレッシング	4 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	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
料理合計			
小 計			

→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
(B6547160 ミニゼリー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
鶏もも肉	
大豆油	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
いんげん	
緑豆	
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)	
精白米	
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	
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・乳化学剤・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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年9月16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>スパゲティナポリタン		
スパゲティ	40 g	
油	2 g	
ウインナー	5 g	
玉ねぎ	20 g	
ピーマン	5 g	
コーン	5 g	
油	3 g	
塩	0.06 g	
トマトケチャップ	12 g	
トマトピューレ	12 g	
水	20 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<副菜>ちくわ入りサラダ		
キャベツ	25 g	
ちくわ	8 g	
人参	8 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>チキンナゲット		
チキンナゲット	1 ケ	卵・乳
油	1.3 g	
ハムカツ	0.33 ケ	
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	20 g	
ブロッコリー	8 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 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		

→卵・乳×は、チキンナゲットなし
ハムカツ1/3に変更
(A116608A 2/6回)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
デュラム小麦のセモリナ	
大豆油	
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	
玉葱	
ピーマン	
とうもろこし	
大豆油	
海水	
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	
トマト・食塩	
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	
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)・	
人参	
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)	
鶏肉・小麦粉・揚げ油(植物油)・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物油・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む	
食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
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)・<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)	
だいこん	
ブロッコリー	
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	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

2022年9月21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>マグロカツ		
	まぐろカツ	1.5 ケ	
	油	5 g	
	中濃ソース	4 g	
	水	1 g	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	春雨	5 g	
	油	0.5 g	
	玉ねぎ	10 g	
	人参	10 g	
	マヨネースタイプ(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>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	
		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		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
こしながまくろ・しょうが・食塩・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・米粉・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース	
大豆油	
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)・)	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖類・ミョウバン
大豆油	
玉葱	
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	
海水	
精白米	
大麦(国産)	
湯通し塩蔵ワカメ	
緑豆	
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	
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9月26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>ハンバーグデミグラスソース		
	ハンバーグ	1 ケ	
	油	1 g	
	玉ねぎ	10 g	
	赤ワイン(料理用)	1 g	
	本みりん	1 g	
	トマトピューレ	1.5 g	
	ハヤシフレーク	2 g	
	トマトケチャップ	1 g	
	水	10 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	
	玉ねぎドレッシング	4 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>具だくさんスープ		
	わかめ	0.2 g	
	さつまいも	15 g	
	ほうれん草	8 g	
	白菜	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	
	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	
大豆油	
玉葱	
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)	
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	
トマト・食塩	
小麦粉(国内製造)・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)・(パプリカ色素・加工デンプン・調味料(アミノ酸等)・酸味料)一部に小麦、大豆、豚肉を含む	
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	
精白米	
大麦(国産)	
湯通し塩蔵ワカメ	
さつまいも	
ほうれんそう	
白菜	
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	
大麦	

2022年9月28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>サケのマヨネーズ焼		
	さけ	1 切	
	塩	0.1 g	
	小麦粉	2 g	
	油	2 g	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	5 g	
		料理合計	
	<副菜>もやしと小松菜のお浸し		
	緑豆もやし	30 g	
	小松菜	15 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		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
海水	
小麦粉	
大豆油	
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	
緑豆	
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、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	
精白米	
大麦(国産)	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	