

2022年11月2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;焼豚チャーハン</b>		
米(国産)	65 g	
減塩醤油ラーメンスープ	5 g	
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	
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	8 g	
わかめ	0.5 g	
きゅうり	10 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>		
白菜	20 g	
ブロッコリー	8 g	
水	120 g	
丸鶏がらスープ	2 g	
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	0.1 ケ	
料理合計		
小計		

→卵×は、卵なし他の具多め

→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

昼食

原材料	食品添加物
精白米	
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	
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・一部に小麦、大豆、豚肉を含む	
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・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)・調味料(アミノ酸等)・水	
大豆油	
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	
にんじん	
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	
大豆油	
原料糖	
白菜	
ブロッコリー	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年11月9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;主菜&gt;鶏肉の照焼</b>		
	鶏肉	2 枚	
	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	
	<b>&lt;副菜&gt;もやしとほうれん草のサラダ</b>		
	緑豆もやし	30 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	
	<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>		
	豆腐	15 g	
	玉ねぎ	10 g	
	わかめ	0.2 g	
	人参	8 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・かみかみこんにゃく</b>			
牛乳	100 g	乳	
かみかみこんにゃく	1 g		
麦茶	0.06 ㇿ		
	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	
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	
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	
緑豆	
ほうれん草	
大豆油	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
酒かす・アルコール・米・	
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	
玉葱	
湯通し塩蔵ワカメ	
にんじん	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・米・酒精・	
生乳100%	
真昆布	
大麦	

2022年11月11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	30 g		
	玉ねぎ	10 g		
	人参	8 g		
	小松菜	10 g		
	水	75 g		
	だし	2 g		
	白だし	10.5 g		
	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	りんご	→りんご×はりんご無し、オレンジに変更	
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	
いりこ	1 g			
麦茶	0.1 ケ			
料理合計				
小計				

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	
玉葱	
にんじん	
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	
大豆油	
りんご	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年11月14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;カレーコロッケ</b>		
カレーコロッケ	1 ケ	乳・りんご
油	4.5 g	
ハムカツ	1 ケ	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナとフロッコリーのサラダ</b>		
ツナフレーク	5 g	
人参	10 g	
フロッコリー	10 g	
大根	25 g	
玉ねぎドレッシング	5 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	1 ケ	乳
無塩ロールパン	1 ケ	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>		
玉ねぎ	10 g	
キャベツ	15 g	
わかめ	0.2 g	
コーン	8 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 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	
料理合計		
小計		

→乳×は、カレーコロッケなし  
ハムカツ1枚に変更(成分下記参照)  
(A116608A)  
※りんごはエキスの為、対応不要

→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
野菜(ばれいしょ(国産)・(たまねぎ・(にんじん・牛脂・小麦粉加工品・砂糖・粒状植物性たん白・食塩・カレールー・ウスターソース・豚肉・カレー粉・香辛料・衣(パン粉・(でん粉(小麦粉・(ぶどう糖・(粉末状植物性たん白・調味料(アミノ酸等)・着色料(アナトー・(カラメル・(ココア・増粘剤(グァー)・乳化剤・酸味料・一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む	
大豆油	
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)・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)	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
にんじん	
フロッコリー	
だいこん	
食用植物油脂(国内製造)・糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・一部に小麦・大豆を含む	
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	
玉葱	
キャベツ	
湯通し塩蔵ワカメ	
どうもろこし	
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・食用どうもろこし油・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	

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;マーメレードチキン</b>			
	鶏肉	2 枚		
	塩	0.1 g		
	小麦粉	3 g		
	油	3 g		
	マーメレード	3 g	りんご ※りんごはエキスの為、対応不要	
	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	10 g		
	人参	10 g		
	白ごま	0.5 g		
	白ごま	0.5 g		
	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;ペアクリームワッフル</b>				
ペアクリームワッフル	1 ケ	卵・乳		
		→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)		
一口ゼリー	2 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	0.1 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	
海水	
小麦粉	
大豆油	
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・	
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	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
白菜	
ほうれんそう	
にんじん	
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(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)	
玉葱	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆(遺伝子組換えでない)・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	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【パイナップル】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年11月18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;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	りんご
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
	マカロニ	10 g	
	ブロッコリー	10 g	
	コーン	5 g	
	マヨネーズタイプ(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	0.1 ケ		
	料理合計		
	小計		

※りんごはエキスの為、対応不要

→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	
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	
牛バラ肉	
玉葱	
にんじん	
じゃがいも	
大豆油	
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	
デュラム小麦のセモリナ	
ブロッコリー	
どうもろこし	
食用植物油類(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	
寒天(国内製造)	
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11月21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;ウイ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	
ウインナー	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	
トマトケチャップ	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	1.5 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;主菜&gt;スープ</b>		
大根	20 g	
わかめ	0.3 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 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	0.13 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	0.1 ケ	
料理合計		
小 計		

→卵×は、ウイ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 ウインナー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

原材料	食品添加物
卵	
有機脱皮大豆・水	
海水	
豚肉(輸入又は国産(5%未満))・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)・原料の一部に牛、大豆を含む	
ほうれんそう	
じゃがいも	
大豆油	
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	
にんじん	
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	
原料糖	
海水	
酒かす・アルコール・米	
精白米	
大麦(国産)	
だいこん	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	

昼食

2022年11月25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	
	塩	0.1 g	
	豚骨ラーメンスープ	18 g	
	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	
	水	6 g	
	調合ごま油	0.1 g	
		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	0.1 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
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	
キャベツ	
玉葱	
にんじん	
ほうれんそう	
大豆油	
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	
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(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	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	



2022年11月28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;ミートボールとさつま芋のシチュー</b>		
チキンボール	3 ケ	
玉ねぎ	20 g	
さつま芋	40 g	
しめじ	5 g	
油	1.2 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	乳
牛乳	8 g	乳
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>		
きゅうり	8 g	
人参	10 g	
大根	25 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
かつお節	1 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	1 ケ	乳
無塩ロールパン	1 ケ	
料理合計		
<b>&lt;おやつ&gt;アップルゼリー</b>		
りんごゼリー	30 g	りんご
ぶどうゼリー	30 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	
料理合計		
小 計		

→乳×は、クリームシチューミックス・牛乳無し  
チキンコンソメ追加でポトフに変更

→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→りんご×りんごゼリー無し、ぶどうゼリーに変更

→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)・	
玉葱	
さつまいも	
しめじ	
大豆油	
小麦粉(国内製造)・植物油脂・砂糖・でんぷん・デキストリン・食塩・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・チキンフイヨンパウダー・酵母エキス・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100%	
グリーンピース	
きゅうり	
にんじん	
だいこん	
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・酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
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	
かつおのふし	
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	
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	
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	

厚食

2022年11月30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;主菜&gt;サバの塩焼</b>		
	さば	0.5 切	
	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	35 g	
	ブロッコリー	15 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	0.1 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	
海水	
大豆油	
白菜	
ブロッコリー	
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(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)	
豚肉	
玉葱	
にんじん	
さつまいも	
ほうれんそう	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・米・酒精・、	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	