2023年7月3日(月) 段上幼稚園

原材料資料(アレルギー指示書)

3歳以上

大学 マレルギー マレルギー マート					
全のミートコロッケ 1 ケ 油		料理/食品•規格			アレルギー
油		<主菜>星のミートコロッケ			
日本		星のミートコロッケ	1	ケ	
本記さっぱりサラダ 大きっぱりサラダ オクラ 5 g キャベツ 25 g 10 g おろし醤油ドレッシング 4 g りんご 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 (計物)具だくさんスープ 小松菜 10 g 人参 5 g 玉ねぎ 20 g カかめ 0.2 g カかめ 0.2 g オキンコンソメ 1.6 g チキンコンソメ 1.6 g		油	7. 5	g	
オクラ			料理合計		
キャベツ 25 g					
コーソ 10 g		<u>オクラ</u>	5	g	
コーソ 10 g		キャベツ	25	g	
大き食>麦入りごはん 米理合計 大(国産) 53 g 押麦 2 g 料理合計 10 g 大参 5 g 玉ねぎ 20 g 力かめ 0.2 g カかめ 0.2 g オーンコンソメ 1.6 g 料理合計 その他>牛乳・かみかみこんぶ 十乳 100 g カみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計 100 g 大ののちかみこんぶ 1 g 大多表茶 0.06 ケ 料理合計 100 g 大のようない。 1 g		<u>コーン</u>	10	g	
City Simple S		おろし醤油ドレッシング	4	g	りんご
接(国産) 53 g 7 p p p p p p p p p p p p p p p p p p			料理合計		
押麦		<主食>麦入りごはん			
大学 大学 大学 大学 大学 10 g 大学 5 g 10 g 大学 10 g 120 g 120 g 120 g 16 g 16 g 16 g 16 g 16 g 17 g 16 g 17			53	g	
(計物>具だくさんスープ 小松菜 10 g 人参 5 g 玉ねぎ 20 g わかめ 0.2 g 水 120 g チキンコンソメ 1.6 g 料理合計 *** イ乳 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計	昼	押麦	_	g	
小松菜 10 g 人参 5 g 玉ねぎ 20 g わかめ 0.2 g 水 120 g チキンコンソメ 1.6 g 料理合計 <その他>牛乳・かみかみこんぶ +乳 中乳 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計	食		料理合計		
大参 玉ねぎ 20 g わかめ 0.2 g 水 120 g チキンコンソメ 1.6 g 料理合計 <その他>牛乳・かみかみこんぶ 牛乳 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計					
玉ねぎ 20 g わかめ 0.2 g 水 120 g チキンコンソメ 1.6 g 料理合計 <その他>牛乳・かみかみこんぶ 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計		小松菜		g	
わかめ 0.2 g					
水 120 g チキンコンソメ 1.6 g 料理合計		上ねる	20		
チキンコンソメ 1.6 g 料理合計 <その他>牛乳・かみかみこんぶ 牛乳 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計		かかめ	0.2		
料理合計		<u> </u>	120	g	
<その他>牛乳・かみかみこんぶ 牛乳 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計		チキンコンソメ	1. 6	g	
<その他>牛乳・かみかみこんぶ 牛乳 100 g かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計			料理合計		
かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計		<その他>牛乳・かみかみこんぶ			
かみかみこんぶ 1 g 麦茶 0.06 ケ 料理合計		牛乳	100	g	
麦茶 0.06 ケ 料理合計		かみかみこんぶ	1_	g	
		麦茶		ケ	
小 計					
			小 計		

※りんごはエキスの為、対応不要

原材料	食品添加物
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・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.	
おくら キャベツ とうもろこし 醸造酢(国内製造)・糖類・(果糖ぶどう糖液糖・(砂糖・しょうゆ・大根・食塩・小麦たん白発酵調味料・かつおぶしエキス・レモン果汁・酒精・調味料(アミノ酸等)・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)・一部に	
小麦、大豆、りんごを含む 	
小松菜(九州) 人参 玉葱 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	
生乳100% 真昆布 大麦	

2023年7月5日(水) 段上幼稚園 3歳以上

		/±m=	
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
	<主食>お楽しみうどん		
	うどん	0.48 玉	
	小松菜	20 g	
	<u>- 1. は</u> 沖揚げ	8 g	
	醤油	8 g 3 g 3 g 1.5 g	
	本みりん	3 g	
	<u> </u>	1 5 g	
	水		
	わかめ	^ -	
	天かす	4.0	
	<u> </u>	150	
	<u>水</u> だし	150 g 2 g	
	120	Z g	
	白だし	10.5 g	
昼食			
艮	く可禁ととくわる機関性	料理合計	
	<副菜>ちくわの磯辺揚	07	
	ちくわ 小麦粉	27 g	
	小麦粉	4 g	
	あおさのり	0.3 g	
	油	4 g	
		料理合計	
	<デザート>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	0.33 本	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100 g	
	<u>牛乳</u> いりこ	1 g	
	麦茶	0.06ケ	
	<i>△</i> //	料理合計	
		小 計	
		,J, 01	

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料	食品添加物
めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・)	
<u>M </u>	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
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)・	
原料糖	
 湯通し塩蔵ワカメ	
小麦粉·植物油脂·食塩·調味料(アミノ酸)	
 かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス	
1000 1	
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 	
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	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 大麦	
八叉	

2023年7月11日(火) 段上幼稚園 3歳以上

	^_			
	料理/食品・規格	使用量		アレルギー
				アレルキ
	<主菜>ハンバーグ夏野菜ソース			
		_		
	ハンバーグ	1	ケ	
).th	1		
	<u>油</u>	1	g	
	なす	5	g	
	ピーマン	5	g	
	トマト	10	g	
	トマトケチャップ	4	g	
	砂糖	0. 5	g	
		料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ			
	マカロニ	10	g	
	きゅうり	5		
	 人参	5	g	
	<u>八乡</u>	J	g	
		_		
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	5	g	
	塩	0. 1	g	
昼食		料理合計		
食	<主食>ロールパン			
		4	_	
	ロールパン	1	ケ	
		料理合計		
	<汁物>具だくさんスープ			
	じゃが芋	10	g	
	緑豆もやし	15	g	
	玉ねぎ	10		
	ブロッコリー	8	g	
	水		g	
	<u>小</u>	120	g	
	チキンコンソメ	1.6	g	
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			
	生到	100	σ	
	<u>牛乳</u> いりこ	1	g	
	VIDC	 料理合計	g	
		小 計		

原材料資料(アレルギー指示書)

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(国内製造)・食用大豆油・. なす ピーマン	
トマト·トマトピューレー·クエン酸 トマト·果糖ぶどう糖液糖·醸造酢·食塩·たまねぎ·香辛料 原料糖	
ニュニケルまのわたリナ	
デュラム小麦のセモリナ·. きゅうり 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)・。	
じゃがいも 緑豆	
玉葱	
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	
世紀4000/	
生乳100% かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	
1/1/1/	

2023年7月12日(水) 段上幼稚園 3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
	<主菜>フライドチキン		
	鶏肉	2 枚	:
	塩	2 枚 0.5 g	
	砂糖	0. 15 g	
	_ 1716	0. 10 g	
	にんにく	0.5 g	
	12/012 \	0.0 g	
	しょうが	1 g	
	5 5 2 15		
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	0.5 g	
	丸鶏がらスープ	0.15 g	
	でん粉		†
	<u> </u>	6 g 3 g	+
	冶		
		料理合計	
	<副菜>わかめサラダ		
	わかめ	0.5 g	
	人参	5 g	
	緑豆もやし	30 g	
		00 g	
昼食	青じそドレッシング	3 g	
筤			
		WITE A = I	
	(料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	3.22	料理合計	
	<汁物>味噌汁	1122001	
	油揚げ	2	+
	/四多り	3 g	1
	小松菜	10 g	
	水 だし	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	
	/ () /	料理合計	•
	ノスの体と共型 ログラ	↑️────────────────────────────────────	
	<その他>牛乳・いりこ	100	_
	牛乳	100 g	
	いりこ	1 g	<u> </u>
	麦茶	0.07 ケ	
		料理合計	
		小 計	
		.3. 01	

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料	食品添加物
 鶏もも肉	
海水· . 原料糖	
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	
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	
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・.	
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 馬鈴しょ澱粉	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.	
湯通し塩蔵ワカメ	
Mac O La Richard Mac O La	
 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 	
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)	
バナナ	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦 	