

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
<主菜>野菜コロッケ					
野菜コロッケ	60	乳	→乳つなぎ・乳を含む食品×は、コロッケなし、ハムカツ(1枚)に変更 ※成分下記参照	野菜・ばれいしょ・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・植物油・食塩・クレーミングパウダー・デキストリン・植物油・脱脂粉乳・その他・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油・調味料(アミノ酸)・アナトー色素・一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
油	6			食用なたね油	
		料理合計			
<副菜>マカロニサラダ					
ツイストマカロニ	10		→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 青じそドレッシングに変更	デュラム小麦のセモリナ	
コーン	5			とうもろこし	
フロッコリー	8			フロッコリー	
人参	5				
マヨネーズ	7	卵		食用植物油・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む	
		料理合計			
<主食>ロールパン					
ロールパン	40	乳	→乳を含む食品×は、麦ロールに変更	小麦粉・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(6~10月)・イーストフード・V.C・香料	
		料理合計			
<汁物>トマトスープ					
キャベツ	10		→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	キャベツ(L8玉) / Kg	
玉ねぎ	10			ほうれんそう	
ほうれん草	10			トマト・食塩	
水	100			トマト・トマトピューレ・クエン酸	
トマトピューレ	15			食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤	
トマト	10			食塩	
鶏がらスープ	1.4				
塩	0.07				
		料理合計			
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳	
いりこ	1			かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計			
ハムカツ		60		衣・パン粉(小麦を含む)・植物油・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・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・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)	

2019年6月4日(火)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>サバの塩こうじ焼		
	サバ	40	さば
	塩麴	3.5	
	油	0.35	
		料理合計	
	<副菜>いんげん豆ともやしのお浸し		
	いんげん	5	
	もやし	30	
	人参	5	
	醤油	1.5	
	みりん	0.5	
	水	15	
	かつおだし	0.21	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	しめじ	5	
	玉ねぎ	20	
	ワカメ	0.2	
	水	120	
	かつおだし	1.67	
	合わせ麦みそ	7	
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)			
オレンジ	27		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
	料理合計		
	小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
たいせいようさば
米こうじ・食塩・酒精
食用なたね油
さやいんげん
緑豆
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・米・米こうじ・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
大麦
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
かたくちいわし・食塩

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>味噌ラーメン		
中華麺	100	
豚肉	10	
玉ねぎ	20	
人参	5	
キャベツ	20	
青ねぎ	3	
油	2	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
油	1	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
水	180	
鶏がらスープ	3	
合わせ麦みそ	8	
醤油	3	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>オニオンフライ		
オニオンリング	45	乳
油	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→乳つなぎ×は、オニオンリングなし、フレンチポテトに変更 (V035 フレンチポテト40g 塩)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む 豚肉
キャベツ (L 8玉) /Kg 青葱 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・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
食用なたね油 にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料 (アミノ酸等)・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・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
大麦・大豆・食塩・米・酒精 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 食塩
たまねぎ (国産)・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・衣・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・揚げ油・パーム油・大豆油・なたね油・糊料 (アルギン酸 Na)・膨張剤・調味料 (アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
食用なたね油
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ポークカレー		
米(国産)	65	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
豚肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
料理合計		
<副菜>ツナと胡瓜のサラダ		
まぐろフレーク	5	
きゅうり	15	
コーン	10	
キャベツ	15	
玉ねぎドレッシング	4	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・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・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg 食用なたね油
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・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・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他 野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・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)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
きはだまぐろ・食塩・野菜エキス きゅうり(AS) / Kg とうもろこし キャベツ(L8玉) / Kg 糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・小麦を原材料の一部を含む
海藻(紅藻類) コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>マーマレードチキン		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	1	
オレンジマーマレード	2.4	
醤油	2.4	
みりん	2.4	
しょうが	0.16	
	料理合計	
<副菜>マセドアンサラダ		
さつまいも	30	
塩	0.1	
きゅうり	8	
ちくわ	5	
マヨネーズ	5	卵
	料理合計	
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
	料理合計	
<汁物>ワカメスープ		
ワカメ	0.4	
もやし	15	
水	120	
鶏がらスープ	2	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
	料理合計	
	小計	
フレンチドレッシング	5	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
8716 フレンチドレッシングに変更
※成分下記参照

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏もも肉
食塩
小麦
食用なたね油
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・水
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
さつまいも
食塩
きゅうり(AS)/Kg
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)
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
大麦
緑豆
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・食塩
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>スペイン風オムレツ		
卵	45	卵
低脂肪乳	12.5	乳
粉チーズ	1	乳
塩	0.1	
ウインナー	5	
じゃが芋	8	
玉ねぎ	8	
人参	5	
油	4.5	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	35	
オクラ	10	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
青ねぎ	2	
もやし	20	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→卵原型×乳製品・乳料理×は、オムレツなし
じゃが芋とウインナーのソテーに変更
(7384 じゃが芋50g ウインナー15g
玉ねぎ8g・人参5g チキンコンソメ)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
卵
生乳・脱脂粉乳・ホエイパウダー・炭酸Ca・セルロース・炭酸Mg・安定剤・CMC・増粘多糖類・ピロリン酸鉄 ナチュラルチーズ・セルロース
食塩
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)
じゃがいも
食用なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
いわし類の稚魚・食塩
だいこん(2L)/Kg
おくら
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部に含む
大麦
青葱
緑豆
だいこん(2L)/Kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
昼食	<主菜>トンカツ			
	ポークカツ	60		豚肉※・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・衣・パン粉(小麦・大豆を含む)・でん粉・大豆繊維・大豆粉・トレハロース・増粘多糖類・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・pH調整剤・※豚肉の産地・米国又はデンマーク又は・フランス又はオランダ又は・ハンガリー又はカナダ又はスペイン
	油	5		食用なたね油
		料理合計		
	<副菜>切干大根サラダ			
	切干大根	3		青首大根
	人参	8		
	いんげん	5		さやいんげん
	醤油	1.5		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
	穀物酢	1.2		酒かす・アルコール・米
	砂糖	0.5		
	みりん	0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	調合ごま油	0.1		食用なたね油・食用ごま油
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
	米(国産)	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
<汁物>スープ				
ほうれん草	10		ほうれんそう	
玉ねぎ	20			
水	120			
チキンコンソメ	1.6		食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
	料理合計			
<フルーツ>ももゼリー				
ももゼリー	70		もも還元果汁・ももピューレ・砂糖・果糖・ゲル化剤(増粘多糖類)・V.C・香料・酸味料	
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供 生乳	
いりこ	1		かたくちいわし・食塩	
	料理合計			
	小計			

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	35	
塩	0.1	
きゅうり	8	
人参	8	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	8	卵
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	10	
小松菜	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小 計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩で味付け)

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄(0.005)
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
加工馬鈴薯澱粉粉
じゃがいも
食塩
きゅうり(AS) / Kg
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
小麦粉・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(6~10月)・イーストフード・V.C・香料
とうもろこし 小松菜(九州)
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>とん平焼		
卵	45	卵
豚肉	15	
油	1	
キャベツ	20	
玉ねぎ	10	
塩	0.01	
水	7	
かつおだし	0.1	
中濃ソース	3.5	
マヨネーズ	2	卵
あおさのり	0.1	
油	3	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	4	
油	0.5	
さつま揚げ	8	
ブロッコリー	10	
人参	8	
穀物酢	1.5	
醤油	1.2	
砂糖	0.8	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
麩	1	
もやし	20	
ワカメ	0.2	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→卵原型・マヨネーズ×は、とん平焼なし、豚と豆腐のソース炒めに変更
(9432木綿豆腐40g 8424
豚バラスライス30g キャベツ20g
玉ねぎ15g・鶏がらスープ・とんかつソース)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏卵
豚肉
食用なたね油
キャベツ(L8玉) / Kg
食塩
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
トマト・りんご・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・香辛料・コーンスターチ・発酵調味料・増粘多糖類・カンゾウ抽出物
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
あおさ
食用なたね油
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用なたね油
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油：菜種油
ブロッコリー
酒かす・アルコール・米
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
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
緑豆
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

昼食

2019年6月27日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>五目うどん		
うどん	120	
豚肉	30	
白菜	20	
えのきだけ	5	
人参	10	
青ねぎ	2	
水	75	
かつおだし	2	
昆布つゆ	10.5	
	料理合計	
<副菜>ちくわの磯辺揚		
ちくわ	40	
小麦粉	6	
あおさのり	0.5	
油	6	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	46.5	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
	料理合計	
	小計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜(L6玉)/Kg
えのきだけ(A)(100g)/P
青葱/kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗碎)・さば枯節(粗碎)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
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
あおさ
食用なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩