

2020年9月3日(木)

阪急幼稚園

2254B

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>ポークカレー		
米(国産)	65 g	
豚肉	15 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	10 g	
キャベツ	20 g	
青じそドレッシング(ノンオイル)	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	
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	
豚肉	
玉ねぎ	
にんじん	
じゃがいも	
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・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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	
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・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	
とうもろこし	
きゅうり(AS) / Kg	
キャベツ	
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

2020年9月4日(金)

阪急幼稚園

2254B

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 g	
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>マカロニサラダ		
マカロニ	10 g	
人参	5 g	
さやいんげん	5 g	
マヨネーズ	8 g	卵
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		
小松菜	10 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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

→卵×はマヨネーズなし、フレンチドレッシングに変更(成分9/24参照)

→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・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	
玉ねぎ	
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・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
トマト・食塩	
小麦粉・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・パブリカ色素・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	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
にんじん	
いんげん	
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	
海水	
米	
大麦	
小松菜(九州)	
緑豆もやし	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

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	原材料	食品添加物
<主菜>コーンコロッケ					
コーンコロッケ	1	ケ	乳	ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クリーミングパウダー・グルタミン酸ナトリウム・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水	
油	6	g			
				食用なたね油	
<副菜>ツナサラダ					
ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ほうれん草	10	g			
大根	25	g		ほうれんそう	
人参	10	g		大根	
減塩サウザンアイランド ドレッシング(ノンオイル)	7	g		にんじん	
砂糖	0.5	g		トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・甘味料(スクラロース)	
				原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
<主食>ロールパン					
バターロールパン	1	ケ	乳	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・イーストフード・V.C・香料	
<汁物>スープ					
わかめ	0.3	g		玉ねぎ	
玉ねぎ	15	g			
水	120	g		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	
丸鶏がらスープ	2	g			
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g			
				かたくちいわし・食塩	
小計					
かぼちゃ挽肉フライ	60	g		かぼちゃ(33.50)、豚肉(6.60)、たまねぎ(3.40)、豚脂(1.90)、粒状植物性たん白(0.40)、水(粒状植物性たん白水戻し用)(1.10)、粉末状植物性たん白、パン粉①(10.40)、パン粉②(6.20)、でん粉(6.70)、小麦粉(2.60)、植物油脂(1.80)、還元水あめ(1.20)、砂糖(3.10)、しょうゆ(3.10)、発酵調味料(0.80)、小麦グルテン酵素分解物(0.60)、ウスターソース(0.60)、香辛料①、香辛料②、水(14.70)、加工デンプン①(1.00)、加工デンプン②(0.30)、調味料(アミノ酸)、乳化剤	

→乳×は、コーンコロッケなし
かぼちゃひき肉フライに変更(成分下記参照)
(A118956A フライ=1個)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

風食

2020年9月8日(火)

阪急幼稚園

2254B

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>スパゲティミートソース		
スパゲティ	40 g	
オリーブ油	2 g	
豚ひき肉	10 g	
玉ねぎ	18.8 g	
人参	11.64 g	
大豆たんぱく	5 g	
油	2 g	
赤ワイン(料理用)	2 g	
トマトケチャップ	16 g	
ウスターソース	6 g	
醤油	1.25 g	
砂糖	0.3 g	
塩	0.05 g	
水	20 g	
ドライパセリ	0.01 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
キャベツ	30 g	
ちくわ	10 g	
コーン	10 g	
青じそドレッシング (ノンオイル)	7 g	
料理合計		
<デザート>ミニアメリカンドッグ		
アメリカンドッグ	2 本	
油	2.6 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
白菜	20 g	
フロッコリー	10 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(バナナ)		
バナナ	0.34 本	
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		

→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	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
豚肉	
玉ねぎ	
にんじん	
脱脂大豆・植物油脂(一部に大豆を含む)	
食用なたね油	
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)	
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)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
海水	
パセリ	
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)	
とうもろこし	
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・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)	
衣・小麦粉(国内製造)・砂糖・パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白・植物油脂・食塩・魚肉すり身・植物油脂・ペースト状植物性たん白・でん粉・粉末状植物性大豆たん白・食塩・砂糖・たまねぎエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・揚げ油(パーム油)・加工でん粉・ソルビトール・ベーキングパウダー・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・香料・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物(一部に小麦・大豆を含む)	
食用なたね油	
白菜(L6玉)/Kg	
フロッコリー	
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	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

2020年9月10日(木)

阪急幼稚園

2254B

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>サバの旨煮		
さば	0.5 切	
しょうが	0.2 g	
ウスターソース	3 g	
砂糖	3 g	
醤油	2.2 g	
料理酒	1.5 g	
水	15 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	
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	10 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	
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	
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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	
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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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・水あめ・酒精・酸味料	
料理合計	
白菜(L6玉) /Kg	
小松菜(九州)	
にんじん	
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	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米)	
料理合計	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
料理合計	
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	
料理合計	
オレンジ	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小 計	

昼食

2020年9月11日(金)

阪急幼稚園

2254B

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>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	5 ケ	
油	2 g	
酢	2 g	
砂糖	3 g	
醤油	3 g	
トマトケチャップ	1 g	
鶏がらスープ	0.6 g	
水	30 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	45 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	5 g	
人参	10 g	
マヨネーズ	5 g	卵
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		
フロッコリー	20 g	
えのきだけ	5 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		

→卵×は、マヨネーズなし(塩のみで味付け)

→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・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
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	
酢酸デンプン	
じゃがいも	
海水	
きゅうり(AS) / Kg	
にんじん	
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	
米	
大麦	
フロッコリー	
えのきだけ	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

2020年9月14日(月)

阪急幼稚園

2254B

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	原材料	食品添加物
＜主菜＞ささみチーズフライ					
ささみチーズフライ	1 ケ	乳	→乳×は、ささみチーズフライなし 豚肉ケチャップ炒めに変更 (A116661A 豚肉 50g・ケチャップ 砂糖・チキンコンソメ)	鶏肉・大豆たん白食品・粉末状植物性たん白・でん粉・プロセスチーズ・ナチュラルチーズ・トマトケチャップ・砂糖・ チーズ風味調味料・食塩・衣・パン粉・植物油脂・大豆粉・加工デンプン・pH調整剤・乳化剤・増粘多糖類・香料・一部に 小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む	
油	4.5 g			食用なたね油	
料理合計					
＜副菜＞ツナと小松菜のサラダ					
ツナフレーク	5 g			きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
人参	10 g			にんじん	
小松菜	15 g			小松菜(九州)	
大根	30 g			大根	
玉ねぎドレッシング (ノンオイル)	5 g			糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・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	
料理合計					
＜主食＞ロールパン					
バターロールパン	1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、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・イーストフード・V、C・香料	
料理合計					
＜汁物＞わかめスープ					
わかめ	0.7 g				
コーン	5 g			とうもろこし	
水	120 g				
チキンコンソメ	1.6 g			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	
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	生乳	
いりこ	1 g			かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					

昼食

2020年9月15日(火)

阪急幼稚園

2254B

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>和風ハンバーグ		
ハンバーグ	60 g	
油	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
本みりん	1 g	
料理酒	2 g	
水	6 g	
でん粉	0.5 g	
水	0.5 g	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	4 g	
油	0.5 g	
さつま揚げ	8 g	
ほうれん草	10 g	
人参	10 g	
減塩サウザンアイランド ドレッシング(ノンオイル)	7 g	
砂糖	0.5 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		
フロッコリー	10 g	
玉ねぎ	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	
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・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・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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
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・水あめ・酒精・酸味料	
酢酸デンプン	
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	
ほうれんそう	
にんじん	
トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・甘味料(スクラロース)	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
米	
大麦	
フロッコリー	
玉ねぎ	
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	
牛乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

2020年9月17日(木)

阪急幼稚園

2254B

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		
大根	30 g	
人参	10 g	
コーン	15 g	
青じそドレッシング (ノンオイル)	5 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
→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)		
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		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも	
食用なたね油	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米）	
料理合計	
大根	
にんじん	
とうもろこし	
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・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	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
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	
料理合計	
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・加工テンパン・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・着色料（V.B2、カラメル、カロチノイド）・調整水・	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小 計	

2020年9月18日(金)

阪急幼稚園

2254B

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		原材料	食品添加物
<主菜>牛肉コロッケ						
牛肉コロッケ	1	ヶ	乳	→乳×は牛肉コロッケ無し、鶏肉のグリルに変更 (A118283A 鶏肉30g×2個 チキンコンソメ0.3g・小麦粉6g)	ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・粒状大豆たん白（水戻し済）・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・パン粉2・パン粉3・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水・ 食用なたね油	
油	9	g				
		料理合計				
<副菜>ほうれん草のサラダ						
ほうれん草	15	g			ほうれんそう キャベツ パプリカ 糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・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	
キャベツ	35	g				
黄パプリカ	5	g				
玉ねぎドレッシング (ノンオイル)	5	g				
		料理合計				
<主食>ロールパン						
バターロールパン	1	ヶ	乳	→乳×はロールパン無し、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・イーストフード・V・C・香料	
		料理合計				
<汁物>スープ						
玉ねぎ	25	g			玉ねぎ にんじん 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	
人参	5	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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	牛乳	
いりこ	1	g			かたくちいわし・食塩	
		料理合計				
		小計				

2020年9月24日(木)

阪急幼稚園

2254B

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	原材料	食品添加物	
昼食	＜主菜＞白身魚フライ						
	白身魚フライ	1	ヶ		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		
	油	5	g		食用なたね油		
	料理合計						
	＜副菜＞チキンサラダ						
	チキンブレイク(水煮)	5	g		鶏肉・野菜エキス・食塩・加工でん粉・一部に鶏肉を含む		
	ほうれん草	10	g		ほうれんそう		
	大根	30	g		大根		
	人参	10	g		にんじん		
	減塩フレンチドレッシング(ノンオイル)	7	g		醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)		
	砂糖	0.5	g		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム		
	料理合計						
	＜主食＞ロールパン						
	バターロールパン	1	ヶ	乳	→乳×はロールパン無し、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・イーストフード・V・C・香料	
	料理合計						
	＜汁物＞スープ						
	わかめ	0.3	g				
	玉ねぎ	20	g		玉ねぎ		
水	120	g					
チキンコンソメ	1.6	g			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		
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	生乳		
いりこ	1	g			かたくちいわし・食塩		
料理合計							
小計							

2020年9月25日(金)

阪急幼稚園

2254B

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>五目うどん		
うどん	0.6 玉	
豚肉	15 g	
白菜	25 g	
人参	10 g	
油揚げ	3 g	
ほうれん草	10 g	
水	75 g	
だし	2 g	
白だし	10.5 g	
塩	0.15 g	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
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	
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		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤	
豚肉	
白菜(L6玉) / Kg	
にんじん	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
ほうれん草	
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・かつお節(粗砕)・さば節(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	
料理合計	
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	
食用なたね油	
料理合計	
バナナ	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小計	

昼食

2020年9月28日(月)

阪急幼稚園

2254B

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		原材料	食品添加物
<主菜>ヒレカツ						
ヒレカツ	1	ヶ	卵	→卵×はヒレカツなし、ハムカツ1枚に変更 (成分下記参照)	豚ヒレ肉・卵白・粉末状植物性たん白・食塩・衣・パン粉・大豆粉・植物油・加工テンパン・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物	
油	5	g			食用なたね油	
料理合計						
<副菜>おさつサラダ						
さつまいも	40	g		→卵×はマヨネーズなし、 フレンチドレッシングに変更(成分9/24参照)	さつまいも	
塩	0.1	g			海水	
玉ねぎ	15	g			玉ねぎ	
人参	10	g			にんじん	
ドライパセリ	0.05	g			パセリ	
マヨネーズ	5	g	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>麦入りごはん						
米(国産)	53	g		米		
押麦	2	g		大麦		
料理合計						
<汁物>スープ						
小松菜	15	g		小松菜(九州)		
コーン	15	g		とうもろこし		
水	120	g				
丸鶏からスープ	2	g		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		
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	生乳	
いりこ	1	g			かたくちいわし・食塩	
料理合計						
小計						
ハムカツ	1	ヶ			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・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・砂糖・加工テンパン・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)	

昼食

2020年9月29日(火)

阪急幼稚園

2254B

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>チキンボールトマトソース		
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>しらすのさっぱりサラダ		
緑豆もやし	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 (ノンオイル)	4 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
バターロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
白菜	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		
<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、麦ロールに変更

→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・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む	
食用なたね油	
玉ねぎ	
トマト・トマトピューレ・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	
緑豆もやし	
にんじん	
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・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	
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・イーストフード・V.C・香料	
白菜(L6玉) / K.g	
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	
牛乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食