

2020年10月5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
<b>&lt;主菜&gt;メンチカツ</b>		
メンチカツ	1 ケ	卵・乳
油	9 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすとブロッコリーのサラダ</b>		
しらす	2 g	
ブロッコリー	10 g	
キャベツ	20 g	
人参	5 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;豆乳スープ</b>		
玉ねぎ	15 g	
コーン	10 g	
じゃが芋	20 g	
豆乳	30 g	
水	100 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		

→卵×・乳×メンチカツなし、  
ハムカツ1枚に変更(成分10/19参照)

→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・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークフィヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)・水・	
食用なたね油	
いわし類の稚魚・食塩	
ブロッコリー	
キャベツ	
にんじん	
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	
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	
米	
大麦	
玉ねぎ	
とうもろこし	
じゃがいも	
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	
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
昼食	<b>&lt;主食&gt;豚肉と野菜のあんかけ丼</b>				
	米(国産)	65 g		米	
	豚肉	10 g		豚肉	
	さつま揚げ	5 g		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	
	玉ねぎ	20 g		玉ねぎ	
	人参	10 g		にんじん	
	白菜	25 g		白菜(L6玉) /Kg	
	小松菜	15 g		小松菜(九州)	
	油	1.5 g		食用なたね油	
	水	50 g			
	丸鶏がらスープ	1 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	
	砂糖	2.5 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	
	醤油	5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	本みりん	2.5 g		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))	
	料理酒	2.5 g		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	
でん粉	1 g		酢酸デンプン		
水	1 g				
	料理合計				
デザート	<b>&lt;デザート&gt;ポテトフライあおさ味</b>				
	ポテトフライ	40 g		じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
	油	2 g		食用なたね油	
	塩	0.1 g		海水	
	あおさのり	0.1 g		あおさ	
	料理合計				
汁物	<b>&lt;汁物&gt;ワカメスープ</b>				
	わかめ	0.5 g			
	緑豆もやし	15 g		緑豆もやし	
	水	120 g			
	丸鶏がらスープ	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				
デザート	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(梨)</b>				
	梨	1/8 ケ		梨	
	料理合計				
その他	<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
	牛乳	100 g	乳	牛乳	
	いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
	小計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2020年10月8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
<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
牛肉	12 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	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナサラダ</b>		
ツナフレーク	5 g	
ほうれん草	20 g	
キャベツ	25 g	
青じそドレッシング (ノンオイル)	4 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
オレンジジュース	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	
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	
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	
牛小間肉	
玉ねぎ	
にんじん	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉(国内製造)・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	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ほうれん草	
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)	
オレンジ	
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	

昼食

2020年10月13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	原材料	食品添加物
<b>&lt;主菜&gt;焼き栗コロッケ</b>					
焼き栗コロッケ	1	ヶ		野菜・(ばれいしょ・(さつまいも・くり・糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液等、果糖)・植物油脂・難消化性デキストリン・食塩・衣・(パン粉・(小麦粉・(コーンフラワー・(難消化性デキストリン・(還元水あめ・(でん粉・(植物油脂・セルロース・クチナシ黄色素・香料・一部に小麦・大豆を含む	
油	6	g		食用なたね油	
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;おなかサラダ</b>					
大根	25	g		大根	
人参	5	g		にんじん	
コーン	10	g		とうもろこし	
ざやいんげん	5	g		いんげん	
玉ねぎドレッシング (ノンオイル)	4	g		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	
かつお節	0.8	g		かつおぶし	
		料理合計			
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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			
<b>&lt;汁物&gt;トマトスープ</b>					
じゃが芋	20	g		じゃがいも	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
水	100	g			
トマトピューレ	15	g		トマト・食塩	
トマト	10	g		トマト・トマトピューレ・クエン酸	
チキンコンソメ	1.4	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	
塩	0.07	g		海水	
		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	生乳
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計			

2020年10月19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
<b>&lt;主菜&gt;ハムカツ</b>					
ハムカツ	1	ヶ		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)	
油	6	g		食用なたね油	
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;オクラと白菜のサラダ</b>					
オクラ	15	g		オクラ	
白菜	20	g		白菜(L6玉) / Kg	
人参	10	g		にんじん	
玉ねぎドレッシング(ノンオイル)	4	g		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	
		料理合計			
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦	
		料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
油揚げ	2	g		丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
水	120	g			
だし	1.67	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
合わせみそ	7	g		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
		料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2020年10月20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
<b>&lt;主食&gt;野菜たっぷり塩ラーメン</b>		
中華麺	100 g	
豚肉	10 g	
人参	10 g	
玉ねぎ	20 g	
小松菜	15 g	
緑豆もやし	20 g	
油	2 g	
醤油	1 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	
塩	0.01 g	
塩ラーメンスープ	20 g	
水	180 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	0.1 g	
油	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	0.12 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	
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・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	
にんじん	
玉ねぎ	
小松菜(九州)	
緑豆もやし	
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・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	
食塩(国内製造)・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・調味料(アミノ酸等)・酒精・酸味料・カラメル色素・香料・香辛料抽出物・シリコン・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む	
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	
あおさ	
食用なたね油	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<b>&lt;主菜&gt;サンマの蒲焼風</b>					
さんま開き	1	枚		さんま	
料理酒	0.8	g		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	
醤油	0.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
でん粉	2	g		酢酸デンプン	
油	2	g		食用なたね油	
醤油	1.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
砂糖	1	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	
本みりん	1	g		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))	
しょうが	0.01	g		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(キシランガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
水	6	g			
でん粉	0.2	g		酢酸デンプン	
水	0.2	g			
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;大根とワカメの酢の物</b>					
大根	30	g		大根	
人参	5	g		にんじん	
わかめ	0.3	g			
酢	3	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	2	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	
醤油	1	g		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・	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;あずきおこわ</b>					
米(国産)	45	g		米	
もち米	10	g		精白米	
小豆	5	g		小豆	
醤油	1.9	g		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・	
醤油	1.9	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	1.9	g		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))	
料理酒	0.7	g		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	
水	65	g			
だし	0.91	g		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					
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
花麩	1	g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
ほうれん草	15	g		ほうれんそう	
しめじ	5	g		ほんしめじ	
水	120	g			
だし	1.67	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
合わせみそ	7	g		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
料理合計					
<b>&lt;デザート&gt;パイ饅頭(かぼちゃ)</b>					
パイまんじゅう(かぼちゃあん)	1	ヶ	卵・乳		
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		生乳	
料理合計				かたくちいわし・食塩	
小計					

→卵×・乳×は、パイまんじゅう無し  
ミニゼリ-2個に変更  
(B6547160 ミニゼリ-2個)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

風食

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
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>					
ハンバーグ		60 g		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)	
油		1 g		食用なたね油	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>					
マカロニ		8 g		デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
キャベツ		10 g		キャベツ	
コーン		10 g		とうもろこし	
マヨネーズ		8 g	卵	食用植物油脂 (国内製造)・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	
塩		0.1 g		海水	
ドライパセリ		0.05 g		パセリ	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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					
<b>&lt;主菜&gt;ミニシチュー</b>					
鶏肉		5 g		鶏小間肉	
じゃが芋		15 g		じゃがいも	
人参		12 g		にんじん	
玉ねぎ		15 g		玉ねぎ	
グリーンピース		2.4 g		グリーンピース	
水		120 g			
クリームシチューミックス		12 g	乳	→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	小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ホークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・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、C)
牛乳		8 g	乳	生乳	
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	生乳
いりこ		1 g		かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					
減塩サウザンアイランド ドレッシング(ノンオイル)		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)	



料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;焼きキン南蛮</b>		
鶏肉	2 切	
塩	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
料理酒	1 g	
でん粉	3 g	
油	1 g	
酢	2.8 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
玉ねぎ	5 g	
きゅうり	5 g	
マヨネーズ	12 g	卵
酢	0.1 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布イリチー</b>		
細切昆布	1 g	
切干大根	2 g	
油揚げ	2 g	
干しいたけ	0.3 g	
人参	5 g	
油	1 g	
砂糖	2 g	
醤油	2.5 g	
本みりん	1 g	
水	25 g	
だし	0.35 g	
きやいんげん	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;汁物&gt;味噌汁</b>		
小松菜	20 g	
おつゆ麩	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;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	0.13 ヶ	
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		

→マヨネーズ×は、タルタルソースなし  
※(ピンクの部位)

→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	
海水	
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	
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	
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	
玉ねぎ	
きゅうり	
食用植物油脂(国内製造)・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	
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	
海水	
北海道産昆布	
大根	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
原木乾しいたけ	
にんじん	
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))	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
いんげん	
米	
大麦	
小松菜(九州)	
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	
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	
りんご	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

2020年10月29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
昼食	<b>&lt;主食&gt;きつねうどん</b>		
	うどん	0.6 玉	
	味付けいなり揚げ	2 枚	
	わかめ	0.5 g	
	小松菜	15 g	
	水	75 g	
	だし	2 g	
	白だし	10.5 g	
	料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの梅風味和え</b>		
	ちくわ	5 g	
	キャベツ	25 g	
	フロッコリー	10 g	
	人参	5 g	
	練り梅	0.5 g	
	醤油	1.2 g	
	本みりん	0.5 g	
	水	6 g	
	だし	0.08 g	
	料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ (バナナ)</b>			
バナナ	0.33 本		
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			

→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	
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
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	
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)	
キャベツ	
フロッコリー	
にんじん	
梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む	
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))	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	