

2021年2月1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;和風ハンバーグ</b>						
ハンバーグ	60	g			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	
油	1	g			食用なたね油	
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	
醤油	2	g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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）	
料理酒	2	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	6	g				
でん粉	0.5	g			酢酸デンプン	
水	0.5	g				
料理合計						
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>						
春雨	4	g			甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖類・ミョウバン
油	0.5	g			食用なたね油	
さつま揚げ	8	g			魚肉・でん粉・玉ねぎ・植物性たん白（大豆を含む）・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料（アミノ酸）	
ほうれん草	10	g			ほうれんそう	
コーン	10	g			とうもろこし	
サウザンアイランドドレッシング	7	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）	
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						
<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（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	
料理合計						
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>						
人参	5	g			にんじん	
玉ねぎ	20	g			玉ねぎ	
じゃが芋	10	g			じゃがいも	
白菜	15	g			白菜（L6玉）/Kg	
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						
<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			かたくりわし・食塩	
料理合計						
小 計						

昼食

2021年2月2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;アジの旨煮</b>					
あじ	0.5	切		あじ・食塩・pH調整剤	
しょうが	0.8	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(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
ウスターソース	3	g		野菜・果実(トマト・たまねぎ(にんじん(その他)・醸造酢・糖類(砂糖(ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物)一部に大豆・りんごを含む	
砂糖	3	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	2.2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	1.5	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	
水	30	g			
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;小松菜ともやしのごま和え</b>					
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
緑豆もやし	30	g		緑豆もやし	
人参	8	g		にんじん	
白ごま	0.7	g		ごま	
醤油	1.08	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	0.36	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)	
水	5.4	g			
だし	0.07	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;主食&gt;福豆ごはん</b>					
米(国産)	50	g		米	
大豆	15	g		大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム	
醤油	1.7	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
醤油	1.7	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・	
本みりん	1.7	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	0.6	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	70	g			
だし	0.97	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;花魁のすまし汁</b>					
花魁	3	g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
わかめ	0.2	g			
えのきだけ	5	g		えのきだけ	
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	
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・	
塩	0.5	g		海水	
	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	ヶ		オレンジ	
	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

2021年2月4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
<b>&lt;主菜&gt;チキンカツ</b>				→卵×乳×はチキンカツなし、 ハムカツ1枚に変更(成分下記参照)		
チキンカツ	1	ヶ	卵・乳		鶏肉・パン粉・食塩・香辛料・衣・砂糖・卵白粉・加工でん粉・セルロース・pH調整剤・トレハロース・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）・グリシン・アナトー色素・酵素・一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む	
油	9	g			食用なたね油	
中濃ソース	4	g			野菜・果実：（トマト・（じんじん・りんご（その他・醸造酢（国内製造）））糖類（砂糖・（ぶどう糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤（タマリンド）））甘味料（甘菊））調味料（アミノ酸））	
水	1	g				
料理合計						
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>						
切干大根	3	g		大根		
ちくわ	5	g		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）		
人参	10	g		にんじん		
フロッキー	5	g		フロッキー		
青じそドレッシング	4	g		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						
<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;コーンポテトスープ</b>						
クリームコーン	20	g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤（加工デンプン）		
豆乳	20	g		有機脱皮大豆・水		
コーン	5	g		とうもろこし		
じゃが芋	20	g		じゃがいも		
玉ねぎ	5	g		玉ねぎ		
水	100	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		
ドライパセリ	0.1	g		パセリ		
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	牛乳	
いりこ	1	g			かたくちいわし・食塩	
料理合計						
小計						
<b>ハムカツ</b>		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）	

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>ハートのミートコロッケ						
		ハートのミートコロッケ	1 ケ			野菜（ばれいしょ（国産）・たまねぎ・食肉（鶏肉・（豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・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・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
		油	7.5 g			食用なたね油	
		料理合計					
	<副菜>マカロニサラダ						
		マカロニ	10 g			デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
		玉ねぎ	10 g			玉ねぎ	
		コーン	5 g			とうもろこし	
		ほうれん草	5 g			ほうれんそう	
		マヨネーズ	7 g	卵	→卵×はマヨネーズなし、フレンチドレッシングに変更(成分2/16参照)	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	0.01 g			海水	
		料理合計					
	<主食>ロールパン						
		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（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	
		料理合計					
	<汁物>スープ						
		キャベツ	20 g			キャベツ	
		人参	10 g			にんじん	
		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						
<デザート>ココアワッフル							
	ココアワッフル	1 ケ	卵・乳	→卵×・乳×は、ココアワッフルなしミニゼリー2個に変更(B6547160 ミニゼリー2個)	全卵・砂糖・ファットスプレッド・還元水あめ・小麦粉・水あめ・卵白・ココアパウダー・乳等を主要原料とする食品・食用油脂・マーガリン・デキストリン・加糖卵黄・乳製品・でん粉・洋酒・糊料・（加工デンプン・（増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・ヘム鉄・乳酸Ca・着色料・（V.B2・（カロチノイド・（カラメル・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む		
	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						

2021年2月9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;主菜&gt;タラのトマト煮</b>		
たらトマト煮	0.5 切	
ドライパセリ	0.01 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
人参	10 g	
小松菜	10 g	
白菜	30 g	
青じそドレッシング	4 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;豚汁</b>		
豚肉	5 g	
大根	20 g	
玉ねぎ	20 g	
油揚げ	2 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	
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
シロイトダラ・トマトペースト・ソテーオニオン・発酵調味料・砂糖・植物油・おろしにんにく・食塩・貝エキス・香辛料・酵母エキス・トマト粉末・しょうが・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・酸味料・一部に大豆を含む	
パセリ	
にんじん	
小松菜(九州)	
白菜(L6玉)/Kg	
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	
米	
大麦	
豚肩肉	
だいこん	
玉ねぎ	
丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
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	



2021年2月16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;クルのおさつクリームシチュー</b>					
豚肉	10	g		豚肉	
さつまい	40	g		さつまい	
人参	15	g		にんじん	
玉ねぎ	30	g		玉ねぎ	
油	3	g		食用なたね油	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
水	150	g			
クリームシチューミックス	15	g	乳	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・ブークエキス・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	10	g	乳	生乳	
マカロニ	4	g		デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;ミニアメリカンドッグ</b>					
アメリカンドッグ	2	本		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	
油	2.6	g		食用なたね油	
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;グリーンサラダ</b>					
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
さやいんげん	5	g		いんげん	
キャベツ	25.5	g		キャベツ	
青じそドレッシング	3	g		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	
フレンチドレッシング	1	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				
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
ロールパン	1	ヶ	乳	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	
	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				

→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、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

2021年2月18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	<b>&lt;主食&gt;鶏肉ときのこの和風カレーライス</b>					
	米(国産)	65	g		米	
	大根	40	g		だいこん	
	水	30	g			
	だし	0.3	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	鶏肉	20	g		鶏小間肉	
	人参	20	g		にんじん	
	しめじ	3	g		ほんしめじ	
	エリンギ	5	g		エリンギ	
	えのきだけ	8	g		えのきだけ	
	油	1.5	g		食用なたね油	
	水	150	g			
	カレーフレーク	20	g		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	
	料理合計					
	<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>					
	じゃが芋	30	g		じゃがいも	
	塩	0.1	g		海水	
	きゅうり	8	g		きゅうり	
	コーン	15	g		とうもろこし	
	マヨネーズ	7	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	
料理合計						
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>						
寒天	0.4	g		海藻(紅藻類)		
水	45	g				
オレンジジュース	15	g		オレンジ		
砂糖	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						
<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						

→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

2021年2月19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
昼食	<主菜>野菜コロッケ					
	野菜コロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、野菜コロッケなし 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)	野菜・(ばれいしょ(北海道))・(にんじん(日本))・(たまねぎ(日本))・(スイートコーン・(グリーンピース・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クリーミングパウダー・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油脂・調味料(アミノ酸))・カロチノイド色素・香料・一部に乳成分・小麦・大豆を含む	
	油	9 g			食用なたね油	
	料理合計					
	<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			ほうれんそう	
	玉ねぎ	20 g			玉ねぎ	
	人参	10 g			にんじん	
	サウザンアイランドドレッシング	7 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)	
	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					
	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(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	
	料理合計					
	<汁物>かぼちゃ豆乳スープ					
	かぼちゃ(冷凍)マッシュ	20 g			かぼちゃ	
	豆乳	30 g			有機脱皮大豆・水	
	コーン	5 g			とうもろこし	
	玉ねぎ	5 g			玉ねぎ	
水	100 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		
ドライパセリ	0.1 g			パセリ		
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						
	かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ			野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麹・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	

2021年2月22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;チキンボールトマトソース</b>					
チキンボール	5	ヶ		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	
油	1	g		食用なたね油	
玉ねぎ	10	g		玉ねぎ	
トマト	15	g		トマト・トマトピューレ・クエン酸	
トマトケチャップ	12	g		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	
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;しらすのさっぱりサラダ</b>					
キャベツ	25	g		キャベツ	
人参	10	g		にんじん	
さやいんげん	5	g		いんげん	
しらす	2	g		いわし類の稚魚・食塩	
玉ねぎドレッシング	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>					
白菜	20	g		白菜(L6玉)/Kg	
わかめ	0.3	g			
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;おやつ&gt;ぶどうゼリー</b>					
ぶどうゼリー	30	g		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	
		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

昼食

2021年2月25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	<b>&lt;主食&gt;あんかけラーメン</b>						
		中華麺	100 g		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	10 g		豚肉		
		玉ねぎ	15 g		玉ねぎ		
		人参	8 g		にんじん		
		緑豆もやし	20 g		緑豆もやし		
		小松菜	10 g		小松菜(九州)		
		コーン	10 g		とうもろこし		
		油	2 g		食用なたね油		
		醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール		
		丸鶏がらスープ	0.3 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		
		塩	0.1 g		海水		
		醤油ラーメンスープ	16.6 g		醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風味調味料・にんにく・昆布エキス・調味料（アミノ酸等）・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む		
		水	150 g				
		でん粉	2 g		酢酸デンプン		
		水	2 g				
			料理合計				
		<b>&lt;デザート&gt;中華ポテト</b>					
			さつまいも	45 g		さつまいも	
			油	2.25 g		食用なたね油	
		砂糖	8.5 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	0.2 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール		
		水	6 g				
		黒ごま	0.2 g		ごま		
		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		バナナ		
		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