

2022年2月1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
<主菜>アジの旨煮					
あじ		0.5 切		あじ・食塩・pH調整剤	
しょうが		0.8 g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
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	
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		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
水		30 g			
		料理合計			
<副菜>小松菜ともやしのごま和え					
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		人参	
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(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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			
<主食>福豆ごはん					
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・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(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
料理酒		0.6 g		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・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			
<汁物>花麩のすまし汁					
花麩		3 g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム	
わかめ		0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ	
えのきだけ		5 g		えのき	
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			
<デザート>フルーツ(オレンジ)					
オレンジ		0.13 ケ		オレンジ	
		料理合計			
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳		100 g	乳	生乳100%	
いりこ		1 g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
		料理合計			
		小計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

				原材料	
料理/食品・規格	使用量	アレルギー			食品添加物
<主菜>クルのおさつクリームシチュー					
豚肉	10 g			豚肉	
さつまいも	40 g			さつまいも	
人参	15 g			人参	
玉ねぎ	30 g			玉葱	
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	→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・ポークエキス・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100%（国産）	
マカロニ	4 g			デュラム小麦のセモリナ	
				料理合計	
<デザート>チキンナゲット					
チキンナゲット	2 ケ	卵・乳	→卵×・乳×は、チキンナゲットなし ハムカツ2/4に変更(成分下記参照) (A116608A 2/4個)	鶏肉・小麦粉・揚げ油（植物油）・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物油・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む	
油	2.6 g			食用なたね油	
				料理合計	
<副菜>グリーンサラダ					
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	1 g			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	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	4 g			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）・カロチン色素・香辛料	
				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(成分下記参照)	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	
<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100%	
いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
				料理合計	
				小 計	
ハムカツ	1 ケ			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）	
麦ロール(卵・乳なし)	1 ケ			小麦粉（国内製造）・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸（Na）・一部に小麦を含む	

昼食

2022年2月7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
<主菜>焼きキン南蛮		
鶏肉	2 枚	
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	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	10 g	
酢	0.1 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>野菜とちくわの和え物		
ちくわ	10 g	
人参	5 g	
大根	20 g	
醤油	0.6 g	
本みりん	0.2 g	
水	3 g	
だし	0.04 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		
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		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	0.13 ㌦	
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
鶏もも肉	
海水	
にんにく(中国)・食塩・砂糖・植物油・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	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
玉葱	
きゅうり	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮りんご汁・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	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
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	
だいこん	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、国産)・米麩(タイ産米、国産米)・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	
米	
大麦(国産)	
小松菜(九州)	
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・アレルギー情報	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

昼食

2022年2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	20 g	
人参	10 g	
大豆ミンチ	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>キャベツのサラダ		
キャベツ	30 g	
ウインナー	10 g	
コーン	10 g	
酢	1.8 g	
砂糖	1.8 g	
塩	0.4 g	
オリーブ油	0.6 g	
料理合計		
<デザート>ポークロッケ		
ロッケ	1 ケ	
油	2.6 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
緑豆もやし	20 g	
ブロッコリー	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<デザート>ココアワッフル		
ココアワッフル	1 ケ	卵・乳
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×・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)

→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）	
豚肉もも	
玉葱	
人参	
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	
海水	
パセリ	
キャベツ	
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	
とうもろこし	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
食用オリーブ油（スペイン製造）	
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄：（原材料の一部に大豆を含む）	
食用なたね油	
緑豆もやし	
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	
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・（加工テンパン・（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	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	

昼食

2022年2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	原材料	食品添加物
<主菜>アジの照焼					
あじ		0.5 切		あじ・食塩・pH調整剤	
油		0.5 g		食用なたね油	
砂糖		1 g		原料糖	
醤油		2.4 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん		0.6 g		もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
水		2.5 g			
		料理合計			
<副菜>ほうれん草ともやしの菜種和え					
ほうれん草		15 g		ほうれんそう	
緑豆もやし		25 g		緑豆もやし	
卵		10 g	卵	鶏卵	
調合ごま油		1 g		食用ごま油・食用なたね油	
醤油		1.2 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		0.4 g		もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
水		6 g			
だし		0.08 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			
<主食>麦入りごはん					
米(国産)		53 g		米	
押麦		2 g		大麦(国産)	
		料理合計			
<汁物>具沢山味噌汁					
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	
白菜		10 g		白菜(L6玉) / Kg	
人参		5 g		人参	
つきこんにゃく		5 g		こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
わかめ		0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ	
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			
<デザート>フルーツ(オレンジ)					
オレンジ		0.13 ヶ		オレンジ	
		料理合計			
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳		100 g	乳	生乳100%	
いりこ		1 g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
		料理合計			
		小計			

→卵×は、卵無し他の具多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

2022年2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
<主食>鶏肉ときのこの和風カレーライス		
米(国産)	65 g	
大根	40 g	
水	30 g	
だし	0.3 g	
鶏肉	20 g	
人参	20 g	
しめじ	3 g	
エリンギ	5 g	
えのきだけ	8 g	
油	1.5 g	
水	150 g	
カレーフレーク	20 g	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
コーン	15 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	6 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	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	
だいこん	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
鶏肉	
人参	
しめじ	
エリンギ	
えのき	
食用なたね油	
でん粉・バーム油・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	
じゃがいも	
海水	
きゅうり	
とうもろこし	
食用植物油(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	
原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

昼食

原材料資料（アレルギー指示書）

				原材料	食品添加物	
昼食	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		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	
	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（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
	料理酒	2	g		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
	水	6	g			
	でん粉	0.5	g		馬鈴薯澱粉	
	水	0.5	g			
		料理合計				
	＜副菜＞ブロッコリーサラダ					
	さつま揚げ	10	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）	
	ブロッコリー	20	g		ブロッコリー	
	コーン	10	g		とうもろこし	
	おろし醤油ドレッシング	4	g		醸造酢・糖類・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・しょうゆ・大根・食塩・酒精・小麦たん白発酵調味料・調味料（アミノ酸等）・かつおぶしエキス・レモン果汁・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）	
		料理合計				
	＜主食＞ロールパン					
	ロールパン	1	ヶ	乳	→乳×はロールパン無し、 麦ロールに変更(成分下記参照)	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＞具だくさんスープ						
人参	5	g		人参		
玉ねぎ	20	g		玉葱		
じゃが芋	10	g		じゃがいも・酸化防止剤（ビタミンC）		
キャベツ	15	g		キャベツ		
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・アレルギー情報		
	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100%	
いりこ	1	g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
	料理合計					
	小計					
麦ロール(卵・乳なし)	1	ヶ			小麦粉（国内製造）・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸（Na）・一部に小麦を含む	

2022年2月22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>麻婆丼		
米(国産)	65 g	
豆腐	40 g	
しょうが	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
豚ひき肉	10 g	
玉ねぎ	15 g	
油	1 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1.8 g	
みそ	2 g	
料理酒	1 g	
水	50 g	
丸鶏がらスープ	0.8 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ほうれん草のおかか和え		
ほうれん草	15 g	
緑豆もやし	30 g	
醤油	1.08 g	
本みりん	0.36 g	
水	2.7 g	
だし	0.07 g	
かつお節	0.8 g	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
春雨	3 g	
人参	5 g	
わかめ	0.2 g	
水	120 g	
丸鶏がらスープ	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	0.13 ㌦	
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	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
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	
にんにく(中国)・食塩・砂糖・植物油・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	
豚肉もも	
玉葱	
食用なたね油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
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	
馬鈴薯澱粉	
グリーンピース	
料理合計	
ほうれん草	
緑豆もやし	
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(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・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	
かつおのふし	
料理合計	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	
人参	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	
りんご	
料理合計	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
料理合計	
小 計	

昼食

2022年2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
昼食	<主食>あんかけラーメン		
	ラーメン	0.5 玉	
	豚肉	10 g	
	玉ねぎ	15 g	
	人参	8 g	
	小松菜	10 g	
	白菜	25 g	
	油	2 g	
	醤油	1 g	
	丸鶏がらスープ	0.3 g	
	塩	0.1 g	
	減塩醤油ラーメンスープ	16.6 g	
	水	150 g	
	でん粉	2 g	
	水	2 g	
	料理合計		
<デザート>揚げおさつ			
さつまいも	45 g		
油	2.25 g		
塩	0.5 g		
	料理合計		
<デザート>フルーツ (オレンジ)			
オレンジ	0.13 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
めん・小麦粉・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素	
豚肉	
玉葱	
人参	
小松菜(九州)	
白菜(L6玉) / Kg	
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	
しょうゆ・チキンエキス・たん白加水分解物・ポークエキス・食塩・ポークオイル・チキンオイル・魚醤濃縮物・砂糖・みりん風調味料・香辛料・こんぶエキス・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・着色料(カラメル)・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
馬鈴薯澱粉	
さつまいも	
食用なたね油	
海水	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

2022年2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
<主菜>トンカツ		
トンカツ	1 ケ	
油	9 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3 g	
ちくわ	5 g	
人参	10 g	
フロッコリー	5 g	
青じそドレッシング	4 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>コーンポテトスープ		
クリームコーン	20 g	
豆乳	20 g	
コーン	5 g	
じゃが芋	20 g	
玉ねぎ	5 g	
水	100 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
ドライパセリ	0.1 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
豚肉(米国)・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)・	
食用なたね油	
野菜・果実(トマト・(にんじん)・(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(甘草)・調味料(アミノ酸)・	
青首大根	
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	
フロッコリー	
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)	
スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
有機脱皮大豆・水	
とうもろこし	
じゃがいも	
玉葱	
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	
パセリ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

昼食