

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月1日(月)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>ポークコロッケ					
コロッケ	1	ヶ		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・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） 食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報 醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・野菜・果実（トマト・たまねぎ・りんご・にんじん）・・ 食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・	
油	4	g			
中濃ソース	4	g			
水	1	g			
料理合計					
<副菜>さっぱりサラダ					
オクラ	5	g		おくら キャベツ とうもろこし 醸造酢（国内製造）・糖類・（果糖ぶどう糖液糖・（砂糖・しょうゆ・大根・食塩・小麦たん白発酵調味料・かつおぶしエキス・レモン果汁・酒精・調味料（アミノ酸等）・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）・一部に小麦、大豆、りんごを含む	
キャベツ	25	g			
コーン	10	g			
おろし器油ドレッシング(ノンオイル)	4	g			
料理合計					
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米 大麦（国産）	
押麦	2	g			
料理合計					
<汁物>具だくさんスープ					
小松菜	10	g		小松菜(九州) 人参 玉葱 湯通し塩蔵ワカメ 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	
人参	5	g			
玉ねぎ	20	g			
わかめ	0.2	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 生乳100% かたくちいわし・食塩	
いりこ	1	g			
料理合計					
小計					

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月2日(火)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>味噌ラーメン				
	ラーメン	0.5 玉		めん（小麦粉（国内製造）・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素）・	
	豚肉	10 g		豚肉	
	玉ねぎ	15 g		玉葱	
	人参	5 g		人参	
	緑豆もやし	30 g		緑豆もやし	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	●●412891丸鶏がらスープ 箱	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	
	油	1 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	にんにく	0.5 g		にんにく・食塩・砂糖・植物油脂・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	
	しょうが	0.5 g		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	
	水	180 g			
	●●412891丸鶏がらスープ 箱	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	
	合わせみそ	8 g		大麦（国産）・大豆・食塩・米・酒精・	
	醤油	3 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	塩	0.1 g		海水	
	料理合計				
<副菜>春巻					
春巻	0.5 ケ		粒状植物性たん白・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・しょうゆ・植物油脂・でんぷん・はるさめ・砂糖・鶏肉・小麦粉・ショートニング・オイスターソース・香辛料・乾燥しいたけ・小麦粉・植物油脂・粉あめ・粉末油脂・食塩・ショートニング・グルテン・加工デンプン・ソルビトール・調味料（アミノ酸）・		
油	2 g		乳化剤・キサンタンガム・水・		
	料理合計		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.25 本		バナナ		
	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・食塩	
	料理合計				
	小計				

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月4日(木)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>七夕ちらし				
	米(国産)	65 g		米	
	酢	9 g		酒かす・アルコール・米・	
	砂糖	8 g		原料糖・	
	塩	2 g		海水	
	人参	10 g		人参	
	干しいたけ	1 g		原木乾しいたけ	
	水	25 g			
	だし	0.35 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	砂糖	1 g		原料糖・	
	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・米・大豆・アルコール・	
	醤油	1.2 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	本みりん	3 g		もち米(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・糖類・	
	コーン	5 g		とうもろこし	
	オクラ	5 g		オクラ	
水	10 g				
だし	0.14 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					
<主菜>照焼ミートボール					
チキンボール	3 ケ			鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)・	
油	1 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・		
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(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・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	4 g				
でん粉	1 g		加工澱粉・		
水	1 g				
料理合計					
<副菜>白菜のおかか和え					
白菜	35 g		白菜		
さやいんげん	8 g		いんげん		
醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
砂糖	0.3 g		原料糖・		
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		
かつお節	0.5 g		かつおのふし		
料理合計					
<汁物>花麴のすまし汁					
花麴	2 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・米・大豆・アルコール・		
塩	0.5 g		海水		
料理合計					
パインゼリー					
パインゼリー	2 ケ			水あめ・砂糖・パインアップル濃縮果汁・ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・クエン酸(Na)・着色料(ビタミンB2)・水	
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・食塩	
小計					

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月8日(月)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	にんにく	0.5 g		にんにく・食塩・砂糖・植物油脂・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	
	しょうが	0.5 g		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	
	豚肉	10 g		豚肉	
	玉ねぎ	30 g		玉葱	
	人参	15 g		人参	
	じゃが芋	20 g		じゃがいも・.	
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
	水	120 g			
	カレーフレーク	19 g		でん粉・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	
	トマトケチャップ	1 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	
	ウスターソース	1 g		醸造酢(国内製造)・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・りんご）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・.	
	料理合計				
	<副菜>オクラ入りツナサラダ				
	ツナフレーク	5 g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
	オクラ	10 g		おくら	
	コーン	10 g		とうもろこし	
	キャベツ	15 g		キャベツ	
	玉ねぎドレッシング	4 g		食用植物油脂（国内製造）・糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・オニオンパウダー・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・酸味料・一部に小麦・大豆を含む	
料理合計					
<デザート>オレンジかん					
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（輸入）・香料・.		
砂糖	5 g		原料糖・.		
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・食塩	
料理合計					
小計					

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月9日(火)
阪急幼稚園

料理/食品・規格			使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
＜主菜＞ハンバーグ夏野菜ソース						
ハンバーグ	1	ケ			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（国内製造）・食用大豆油・	
なす	5	g			なす	
ピーマン	5	g			ピーマン	
トマト	10	g			トマト・トマトピューレー・クエン酸	
トマトケチャップ	4	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	
砂糖	0.5	g			原料糖・	
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・	
きゅうり	5	g			きゅうり	
人参	5	g			人参	
マヨネースタイプ(卵不使用)	5	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）・カロテン色素・香辛料・	
塩	0.1	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、無塩ロールに変更	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）・	
無塩ロールパン	1	ケ			小麦粉（国内製造）・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V.C・一部に小麦・大豆を含む	
料理合計						
＜汁物＞具だくさんスープ						
じゃが芋	10	g			じゃがいも・	
緑豆もやし	15	g			緑豆もやし	
玉ねぎ	10	g			玉葱	
ほうれん草	10	g			ほうれんそう	
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・食塩	
料理合計						
小計						

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月11日(木)
阪急幼稚園

	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＞フライドチキン				
鶏肉			2 枚		鶏もも肉	
塩			0.5		海水	
砂糖			0.15 g		原料糖・	
にんにく			0.5 g		にんにく・食塩・砂糖・植物油脂・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	
しょうが			1 g		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	
マヨネースタイプ(卵不使用)			0.5 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）・カロテン色素・香辛料・	
●●412891丸鶏がらスープ 箱			0.15 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	
でん粉			6 g		加工澱粉・	
油			3 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
			料理合計			
＜副菜＞わかめサラダ						
わかめ			0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ	
人参			5 g		人参	
緑豆もやし			30 g		緑豆もやし	
青じそドレッシング(ノンオイル)			3 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	
			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＞味噌汁						
油揚げ		3 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・		
小松菜		10 g		小松菜(九州)		
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（国産）・大豆・食塩・米・酒精・		
		料理合計				
＜デザート＞フルーツ（バナナ）						
バナナ		0.33 本		バナナ		
		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・食塩	
		料理合計				
		小計				