

原材料表（追加情報）

2024年10月3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>チキンカツ					
	やわらかチキンカツ	1	ケ	乳	鶏肉ムネ・パン粉・乾燥パン粉・大豆粉・食用油脂・増粘剤（加工でん粉）・並塩・pH調整剤・水・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ 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	5	g			
	中濃ソース	4	g			
	水	1	g			
	料理合計					
	<副菜>おかかサラダ					
	大根	20	g		だいこん とうもろこし いんげん 食用植物油（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 かつおのふし	
	コーン	15	g			
	さやいんげん	5	g			
	玉ねぎドレッシング	4	g			
	かつお節	0.8	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					
	ウインナー	2	g		豚肉（輸入又は国産（5%未満））・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）・原料の一部に牛肉、大豆、 白菜 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	
	白菜	20	g			
玉ねぎ	15	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（瀬戸内海産）・食塩		
いりこ	1	g				
料理合計						
小計						

原材料表（追加情報）

2024年10月7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>きつねうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・	
	味付けいなり揚げ	1 枚		油揚げ(大豆を含む・国内製造)・砂糖・醤油(小麦を含む)・みりん・醸造酢・豆腐用凝固剤・アナトー色素・	
	わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	大根	15 g		だいこん	
	人参	5 g		人参	
	水	75 g			
	だし	2 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	白だし	10.5 g		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	
		料理合計			
	<副菜>ちくわのカレー揚げ				
	ちくわ	40 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)・	
	小麦粉	6 g		小麦・	
	カレーパウダー	0.08 g		ターメリック(インド・ベトナム)・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・みかんの皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニス・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐辛子・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ベイリブス・セージ・ローズマリー・タラゴン・	
	チキンコンソメ	0.05 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	
油	6 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・		
	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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%	
いりこ	1 g			かたうちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
	料理合計				
	小計				

原材料表（追加情報）

2024年10月8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	<主菜>チキンボールカレー風味					
	チキンボール	5 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）・食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・玉葱		
	油	1 g				
	玉ねぎ	10 g				
	水	50 g				
	だし	0.68 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
	トマトケチャップ	2 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		
	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・もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・海水		
	本みりん	0.5 g				
	塩	0.02 g				
	カレーフレーク	3.5 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		
	でん粉	1 g		加工澱粉・		
	水	1 g				
			料理合計			
	<副菜>和風サラダ					
	大根	30 g		だいこん		
	さやいんげん	8 g		いんげん		
	人参	8 g		人参		
	酢	2.2 g		酒かす・アルコール・米・甘藷原料糖・甜菜原料糖		
	砂糖	2.2 g				
醤油	0.8 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・食用オリーブ油（スペイン製造）			
オリーブ油	0.8 g					
		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）・		
		料理合計				
<汁物>スープ						
キャベツ	15 g		キャベツ			
ほうれん草	8 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（瀬戸内海産）・食塩		
		料理合計				
		小計				

原材料表（追加情報）

2024年10月10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＞豚肉のおかか炒め							
		豚肉	30 g		豚肉			
		玉ねぎ	30 g		玉葱			
		人参	10 g		人参			
		ピーマン	8 g		ピーマン			
		油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・			
		砂糖	1.2 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖			
		醤油	4 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・			
		本みりん	0.4 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	0.8 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			
		かつお節	1 g		かつおのふし			
			料理合計					
		＜副菜＞ブロッコリーサラダ						
			ブロッコリー	25 g		ブロッコリー		
			コーン	12 g		とうもろこし		
			マヨネーズタイプ(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・		
			醤油	0.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
			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＞スープ							
		大根	15 g		だいこん			
		小松菜	5 g		小松菜(九州)			
		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						

原材料表（追加情報）

2024年10月15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	<主菜>サンマの蒲焼風					
	さんま開き	1 枚		さんま		
	料理酒	0.8 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		
	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		加工澱粉・		
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
	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		甘蔗原料糖・甜菜原料糖		
	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・しょうちゆう乙類・糖類・		
	しょうが	0.01 g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤		
	水	6 g				
	でん粉	0.2 g		加工澱粉・		
	水	0.2 g				
	料理合計					
	<副菜>白菜とワカメの酢の物					
	白菜	30 g		白菜		
	人参	5 g		人参		
	わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ		
	酢	3 g		酒かす・アルコール・米・		
	砂糖	2 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖		
	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・		
	料理合計					
	<主食>あずきおこわ					
	米(国産)	45 g		米		
もち米	10 g		精白米 もち米			
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・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（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・			
料理酒	0.7 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	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						
<汁物>花麴の味噌汁						
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			
玉ねぎ	20 g		玉葱			
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（りんご）						
りんご	0.13 ヶ		りんご			
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

原材料表（追加情報）

2024年10月17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＞ヤンニョム風チキン						
	鶏肉		2 枚		鶏もも肉		
	塩		0.1 g		海水		
	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・		
	料理酒		3 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		
	本みりん		1.6 g		もち米（国産、その他）・米麹（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・		
	トマトケチャップ		1.6 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		
	醤油		1.7 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
	酢		2.1 g		酒かす・アルコール・米・		
	砂糖		2.1 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖		
	調合ごま油		0.4 g		食用ごま油・食用なたね油・		
	にんにく		0.05 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		
	白ごま		0.5 g		白ごま・		
			料理合計				
	＜副菜＞春雨サラダ						
	春雨		3 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（国内製造）・食用大豆油・		
	コーン		5 g		とうもろこし		
	小松菜		8 g		小松菜(九州)		
青じそドレッシング(ノンオイル)		4 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＞具だくさん中華スープ							
玉ねぎ		10 g		玉葱			
わかめ		0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ			
緑豆もやし		15 g		緑豆もやし			
コーン		8 g		とうもろこし			
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					
＜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					

原材料表（追加情報）

2024年10月21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	<主菜>ハンバーグバーベキュー風味					
	ハンバーグ	1 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ 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 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）；		
	油	1 g				
	トマトケチャップ	4 g				
	ウスターソース	2 g				
	水	1 g				
	料理合計					
	<副菜>ポテトサラダ					
	じゃが芋	35 g		じゃがいも・ 海水 玉葱 グリーンピース 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				
	玉ねぎ	10 g				
	グリーンピース	5 g				
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g				
	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）；	
	料理合計					
	<汁物>具だくさんスープ					
	キャベツ	15 g		キャベツ 玉葱 ほうれんそう 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		
	玉ねぎ	15 g				
ほうれん草	10 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（瀬戸内海産）・食塩		
いりこ	1 g					
料理合計						
小計						

原材料表（追加情報）

2024年10月22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>ポークカレー				
	米(国産)	65 g		米	
	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			
	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	
	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・	
	トマトケチャップ	1 g		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	
	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	
	カレーフレーク	20 g		色素・調味料（アミノ酸）・	
		料理合計		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	
	<副菜>コーンサラダ				
	コーン	15 g		とうもろこし	
	きゅうり	8 g		きゅうり	
	キャベツ	25 g		キャベツ	
	青じそドレッシング(ノンオイル)	4 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	
	料理合計		剤（キサンタンガム）・香料・一部に小麦・大豆を含む		
<デザート>ぶどうかん					
寒天	0.4 g		海藻（紅藻類）		
水	45 g				
ぶどうジュース	15 g		ぶどう（チリ又はアメリカ又はアルゼンチン）・香料		
砂糖	5 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖		
	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

原材料表（追加情報）

2024年10月28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	<主菜>ポークロッケ							
	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）			
	油		4	g	食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報			
	中濃ソース		4	g	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）			
	水		1	g				
			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			
	小松菜		10	g	小松菜(九州)			
	大根		30	g	だいこん			
	青じそドレッシング(ノンオイル)		4	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>スープ							
	人参		5	g	人参			
	白菜		15	g	白菜			
	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						

原材料表（追加情報）

2024年10月29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	＜主菜＞サバの塩焼						
	さば		0.5 切		さば		
	塩		0.1 g		海水		
	油		0.5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
	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		20 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・米・大豆・アルコール・		
	本みりん		0.4 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・		
	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＞味噌汁						
油揚げ		2 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・			
玉ねぎ		15 g		玉葱			
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		0.25 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（瀬戸内海産）・食塩		
料理合計							
小計							

原材料表（追加情報）

2024年10月31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
＜主菜＞メンチカツ						
メンチカツ		1 ケ	卵・乳	→卵・乳×は、メンチカツなし ハムカツに変更 (A116608A)	食肉・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・中濃ソース・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・植物油脂・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（国内製造）・食用大豆油・ 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		9 g				
中濃ソース		5 g				
水		2 g				
料理合計						
＜副菜＞おさつサラダ						
さつまいも		40 g			さつまいも 海水 人参 きゅうり 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				
人参		8 g				
きゅうり		5 g				
マヨネーズタイプ(卵不使用)		5 g				
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）・	
料理合計						
＜汁物＞豆乳スープ						
玉ねぎ		15 g			玉葱 とうもろこし 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・アレルギー情報	
コーン		10 g				
豆乳		30 g				
水		100 g				
チキンコンソメ		1.6 g				
料理合計						
＜デザート＞パンプキンプリン						
かぼちゃプリン		1 ケ			かぼちゃペースト・砂糖1・砂糖2・豆乳加工品・イヌリン（食物繊維）・食塩・水・ゲル化剤1・ゲル化剤2・香料・クエン酸鉄Na・	
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						