

原材料表（追加情報）

2024年11月1日(金)
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＞鶏肉の照焼							
	鶏肉		2 枚		鶏もも肉			
	油		0.5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・			
	しょうが		0.1 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			
	砂糖		2 g		原料糖・			
	醤油		4.8 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・			
	本みりん		1.2 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・			
	水		5 g					
			料理合計					
	＜副菜＞コールスローサラダ							
	玉ねぎ		15 g		玉葱			
	キャベツ		25 g		キャベツ			
	人参		8 g		人参			
	マヨネーズタイプ(卵不使用)		4 g		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・			
	砂糖		2 g		原料糖・			
	塩		0.05 g		海水			
	酢		1.5 g		酒かす・アルコール・米・			
			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＞豚汁								
豚肉		8 g		豚肉				
人参		10 g		人参				
大根		15 g		だいこん				
さつまいも		15 g		さつまいも				
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						
＜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11月5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>白身魚フライ				
	白身魚フライ	1 ケ		スケソウダラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・水・酢酸デンプン・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・	
	油	5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	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>切干大根サラダ				
	切干大根	2.5 g		青首大根	
	人参	8 g		人参	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	白菜	20 g		白菜（L6玉）/Kg	
	醤油	1.5 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・	
	酢	1.2 g		酒かす・アルコール・米・	
	砂糖	0.5 g		原料糖・	
	本みりん	0.3 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・	
	調合ごま油	0.1 g		食用ごま油・食用なたね油・	
		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>具だくさんスープ					
玉ねぎ	15 g		玉葱		
コーン	8 g		とうもろこし		
小松菜	10 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11月7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>麻婆丼				
	米(国産)	60 g		米	
	押麦	5 g		大麦(国産)	
	豆腐	40 g		大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
	しょうが	0.1 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	
	にんにく	0.1 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	
	豚ひき肉	10 g		豚肉もも	
	玉ねぎ	15 g		玉葱	
	油	1 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油	
	砂糖	1.2 g		原料糖	
	醤油	1.8 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	みそ	2 g		大麦(国産)・大豆・食塩・米・酒精	
	料理酒	1 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	50 g			
	丸鶏がらスープ	0.5 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	1 g		加工澱粉	
	水	1 g			
	グリーンピース	3 g		グリーンピース	
		料理合計			
	<副菜>ナムル				
	緑豆もやし	35 g		緑豆もやし	
	人参	5 g		人参	
	さやいんげん	3 g		いんげん	
	白ごま	0.6 g		白ごま	
	にんにく	0.01 g		にんにく・pH調整剤	
醤油	1.56 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール		
醤油	0.36 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		
砂糖	0.6 g		原料糖		
調合ごま油	0.72 g		食用ごま油・食用なたね油		
塩	0.12 g		海水		
	料理合計				
<汁物>わかめスープ					
わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ		
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				
<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11月11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>クルルのおさつコーンクリームシチュー				
	鶏肉	10 g		鶏もも肉	
	さつまいも	40 g		さつまいも	
	人参	15 g		人参	
	玉ねぎ	25 g		玉葱	
	油	3 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	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	8 g	乳	小麦粉（国内製造）・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンフイオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・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・ビタミンC）・（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）・	
	クリームコーン	8 g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤（加工デンプン）	
	牛乳	10 g	乳	生乳100%（国産）	
	マカロニ	5 g		デュラム小麦・	
	料理合計				
	<デザート>ハムカツ				
	ハムカツ	0.5 枚		チョップドハム・パン粉・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・	
	油	2.6 g		粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・水・	
	料理合計			食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
	<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(ノンオイル)	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）・カロテン色素・香辛料・		
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					
<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					

→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

→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11月12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>サバの漬け焼				
	さば	0.5 切		さば	
	砂糖	0.24 g		原料糖・	
	醤油	0.4 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	本みりん	0.16 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・	
	水	0.4 g			
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
		料理合計			
	<副菜>白菜の和え物				
	白菜	35 g		白菜（L6玉）/Kg	
	人参	10 g		人参	
	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	0.3 g		もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
	水	6.5 g			
	だし	0.09 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>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		
大根	15 g		だいこん		
水	120 g				
だし	0.6 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				
<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11月14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>豚じゃが						
		豚肉	20 g		豚肉		
		じゃが芋	40 g		メークイン		
		玉ねぎ	30 g		玉葱		
		人参	15 g		人参		
		油	3.5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
		水	35 g				
		だし	0.56 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	1.5 g		原料糖・		
		醤油	2.5 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・しょうちゆう乙類・糖類・		
		料理酒	0.5 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		
		グリーンピース	3 g		グリーンピース		
			料理合計				
		<副菜>小松菜と白菜のお浸し					
			小松菜	10 g		小松菜(九州)	
			白菜	30 g		白菜（L6玉）/Kg	
			醤油	1.5 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	0.5 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・	
			水	15 g			
			だし	0.21 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						
		しめじ	5 g		しめじ		
		かぼちゃ	15 g		かぼちゃ		
		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					
	<その他>牛乳・いりこ						
		牛乳	100 g	乳	生乳100%		
		いりこ	1 g	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	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11月19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＞コーンコロッケ					
コーンコロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、コーンコロッケなし ハムカツ1枚に変更(成分11/11参照) (A116608A)	野菜・(ばれいしょ(北海道)・(スイートコーン・(たまねぎ・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クレーミングパウダー・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	4.5 g			食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
		料理合計			
＜副菜＞もやしとほうれん草のサラダ					
緑豆もやし	30 g			緑豆もやし	
人参	8 g			人参	
ほうれん草	10 g			ほうれんそう	
油	0.8 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	1.5 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・	
酢	1 g			酒かす・アルコール・米・	
		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＞貝だくさんスープ					
玉ねぎ	10 g			玉葱	
キャベツ	15 g			キャベツ	
わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
コーン	8 g			とうもろこし	
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11月21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＞カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	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	
	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	
	豚肉	15 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				
昼食	＜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	
	ブロッコリー	10 g		ブロッコリー	
	コーン	5 g		とうもろこし	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 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				
昼食	＜デザート＞ぶどうかん				
	寒天	0.4 g		寒天（国内製造）	
	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	原料糖・		
	料理合計				
昼食	＜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11月25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＞ミートボールとさつまいものシチュー					
チキンボール	3	ヶ		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）・	
玉ねぎ	20	g		玉葱	
さつまいも	40	g		さつまいも	
しめじ	5	g		しめじ	
油	1.2	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
水	120	g			
クリームシチューミックス	12	g	乳	小麦粉（国内製造）・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・テキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンフイオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・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・ビタミンC）・（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）・	
牛乳	8	g	乳	生乳100%	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
料理合計					
＜副菜＞おかかサラダ					
きゅうり	8	g		きゅうり	
人参	8	g		人参	
大根	25	g		だいこん	
醤油	1.5	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・	
酢	1.2	g		酒かす・アルコール・米・	
砂糖	0.5	g		原料糖・	
本みりん	0.3	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・	
かつお節	1	g		かつおのふし	
料理合計					
＜主食＞ロールパン					
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					
＜おやつ＞アップルゼリー					
りんごゼリー	30	g		りんご果汁(還元)・ぶどう糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC	
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		かたぐちいわし（瀬戸内海産）・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、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料表（追加情報）

2024年11月26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>白菜とブロッコリーの梅風味和え				
	白菜	35 g		白菜（L6玉）/Kg	
	ブロッコリー	15 g		ブロッコリー	
	練り梅	0.5 g		梅・漬け原材料（還元水あめ・食塩・しそエキス）・酒精・増粘剤（加工でんぷん）・ 酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1・	
	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	0.7 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	5 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>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				
<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11月28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>カレーうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・	
	豚肉	10 g		豚肉	
	玉ねぎ	25 g		玉葱	
	人参	5 g		人参	
	油揚げ	3 g		大豆(アメリカ)・植物油・凝固剤・	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	水	150 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	3 g		しょうゆ(本醸造)・食塩・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・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	
	カレーフレーク	10 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・	
	でん粉	2 g		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	
	水	2 g		加工澱粉・	
		料理合計			
	<副菜>揚げおさつ				
さつまいも	30 g		さつまいも		
油	1.5 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・		
塩	0.08 g		海水		
	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				