

原材料表（追加情報）

2024年12月2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＞マカロニサラダ						
	*マカロニ		8	g	デュラム小麦のセモリナ とうもろこし 人参 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・. 海水		
	コーン		8	g			
	人参		5	g			
	グリーンピース		5	g			
	マヨネーズタイプ(卵不使用)		8	g			
	塩		0.15	g			
	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、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						
	玉ねぎ		20	g	玉葱（皮むき） 小松菜(九州) 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		
	小松菜		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% かたぐちいわし・食塩		
いりこ		1	g				
料理合計							
小計							

原材料表（追加情報）

2024年12月3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（皮むき）	
	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・	
	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	
	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			
	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	
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>蒸シューマイ					
肉しゅうまい	2 ケ		鶏肉・野菜・（キャベツ・（たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ポークエキス・皮・（小麦粉・（なたね油・加工でん粉・調味料（無機塩等）・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む		
	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・食塩	
	料理合計				
	小計				

原材料表（追加情報）

2024年12月5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>クリスマスカレー				
	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（皮むき）	
	人参	15 g		にんじん	
	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>さっぱりサラダ				
	キャベツ	25 g		キャベツ	
	わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	コーン	8 g		とうもろこし	
	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				
	<主菜>フライドチキン				
	鶏肉	1 枚		鶏もも肉	
	丸鶏がらスープ	0.4 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	3 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				
	<デザート>クリスマスデザート				
	ロールケーキ(いちご)	1 ケ	卵・乳	→卵×・乳はロールケーキなし ヨーグルト風クレープに変更 (A114605A クレープ1/2個)	液全卵（国内製造）・乳又は乳製品を主要原料とする食品・砂糖・小麦粉・水あめ・食用加工油脂・製菓材料・いちごピューレー（いちご・砂糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖）・加糖れん乳（北海道産）・粉砂糖・豚ゼラチン・水・トレハロース・加工デンプン・膨張剤・ビタミンC・安定剤（増粘多糖類）・紅麴色素・香料・香料・コチニール色素・カロチノイド色素
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					

原材料表（追加情報）

2024年12月9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>マグロカツ					
	まぐろカツ	1.5 ケ		こしながまぐろ・しょうが・食塩・水・衣（パン粉、でん粉、小麦粉、米粉、食塩）・水・加工でん粉・ベーキングパウダー・トシハロース・.		
	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>大根サラダ					
	大根	25 g		大根		
	さやいんげん	8 g		いんげん		
	人参	8 g		人参		
	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>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		
	玉ねぎ	10 g		玉葱（皮むき）		
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					

原材料表（追加情報）

2024年12月10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＞ハンバーグバーベキュー風味					
ハンバーグ	1	ヶ		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・加工テンピン・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・	
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	
ウスターソース	2	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）・	
水	1	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	
塩	0.1	g		海水	
きゅうり	8	g		06065 きゅうり果実、生	
人参	10	g		人参	
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・	
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					
白菜	15	g		白菜（L6玉）/Kg	
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	生乳100%	
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

原材料表（追加情報）

2024年12月12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>アジの味噌煮				
	あじ	0.5 切		あじ・食塩・pH調整剤	
	合わせみそ	4 g		大麦（国産）・大豆・食塩・米・酒精・	
	砂糖	3 g		原料糖	
	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	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・	
	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	
	しょうが	0.2 g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
	水	30 g			
		料理合計			
	<副菜>インゲンのごま和え				
	さやいんげん	15 g		いんげん	
	人参	8 g		人参	
	えのきだけ	5 g		えのきだけ	
	白ごま	0.5 g		白ごま・	
	白ごま	0.5 g		ごま	
	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	0.4 g		もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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>すまし汁					
油揚げ	3 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・		
ほうれん草	20 g		ほうれんそう		
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				
<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・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12月16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＞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・	
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＞小松菜のナムル					
小松菜	20	g		小松菜(九州)	
人参	15	g		人参	
白ごま	0.5	g		白ごま・	
にんにく	0.01	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	
醤油	1.3	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
醤油	0.3	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	0.5	g		原料糖	
調合ごま油	0.6	g		食用ごま油・食用なたね油・	
塩	0.1	g		海水	
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					
玉ねぎ	25	g		玉葱（皮むき）	
花麩	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	
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		かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					

→乳×は、チキンカツなし  
ハムカツ1枚に変更  
(A116608A)

→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12月17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>赤飯					
	もち米	10 g		精白米 もち米		
	米(国産)	50 g		米		
	赤飯の素	15 g		ささげ・食塩・pH調整剤		
	黒ごま	1 g		ごま		
	塩	0.01 g		海水		
		料理合計				
	<主菜>牛肉の野菜巻					
	牛肉の野菜巻	22 g	卵	→卵×は牛肉の野菜巻きなし 鶏肉の野菜巻に変更 (A101010A 鶏肉の野菜巻PC=260g)	牛肉・さやいんげん・にんじん・しょうゆ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・卵白粉・チキンブイヨン調味料・植物油脂・香辛料・増粘剤(加工デンプン)・酢酸Na・カラメル色素・フマル酸・調味料(アミノ酸等)・グリセリンエステル・調整水等.	
		料理合計				
	<主菜>黒豆					
	黒豆	5 g			黒大豆(遺伝子組換えでない)・砂糖・還元水あめ・黒砂糖・食塩・しょうゆ・重曹・一部に小麦、大豆を含む	
		料理合計				
	<汁物>お雑煮風					
	白玉だんご	16 g			もち米粉(もち米(タイ産))・加工でん粉.	
	白菜	15 g			白菜(L6玉)/Kg	
	人参	8 g			人参	
	みつば	2 g			根みつば	
	花麩	1 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	
	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					
<デザート>ごまめ						
いりこ	1 g			かたくちいわし・食塩		
水	0.3 g					
砂糖	0.36 g			原料糖		
本みりん	0.36 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.		
醤油	0.54 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.		
	料理合計					
<その他>牛乳						
牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%		
	料理合計					
	小計					