

原材料表（追加情報）

2025年1月9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>トンカツ					
トンカツ		0.67 ケ		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（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		18 g			
中濃ソース		8 g			
料理合計					
<副菜>白菜とほうれん草のレモン和え					
白菜		25 g		白菜（L6玉）／Kg	
ほうれん草		10 g		ほうれんそう	
人参		5 g		人参	
レモン果汁		0.5 g		レモン・香料	
酢		1 g		酒かす・アルコール・米・	
砂糖		2 g		原料糖	
醤油		0.8 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>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	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）

2025年1月14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＞ハンバーグトマトソース					
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・加工デンプン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料（ココア）・硫酸C		
油		1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
玉ねぎ		15	g		玉葱		
トマト(加工)		5	g		トマト・トマトピューレー・クエン酸・		
トマトケチャップ		8	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		1	g		原料糖		
料理合計							
＜副菜＞春雨サラダ							
春雨		6	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉		糖料・ミョウバン
油		0.1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
きゅうり		8	g		きゅうり		
人参		8	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・		
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・			
さつまいも	10	g		さつまいも			
ほうれん草	10	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			
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・食塩			
料理合計							
小計							

原材料表（追加情報）

2025年1月16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・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	
	ウスターソース	3 g		野菜・果実（トマト（輸入）・たまねぎ・にんじん・にんにく・りんご）・糖類（ぶどう糖・砂糖）・醸造酢・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・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>もやしとブロッコリーのごま和え				
	緑豆もやし	30 g		緑豆もやし	
	ブロッコリー	10 g		ブロッコリー	
	人参	8 g		人参	
	白ごま	0.5 g		白ごま・	
	白ごま	0.5 g		ごま	
	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>味噌汁					
おつゆ麩	1 g		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・		
かぼちゃ	10 g		かぼちゃ		
玉ねぎ	10 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・食塩	
料理合計					
小計					

原材料表（追加情報）

2025年1月20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>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>ミックスサラダ					
	キャベツ	20 g		キャベツ		
	さやいんげん	8 g		いんげん		
	コーン	8 g		とうもろこし		
	人参	5 g		人参		
	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					
	<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					
	じゃが芋	15 g			じゃがいも・	
	ウインナー	3 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、	
	玉ねぎ	10 g			玉葱	
わかめ	0.3 g			湯通し塩蔵ワカメ		
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）

2025年1月21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>のっぺうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・（小麦粉・（食塩・（加工澱粉・	
	豚肉	20 g		豚肉	
	大根	30 g		だいこん	
	人参	5 g		人参	
	干しいたけ	0.8 g		原木乾しいたけ	
	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	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	
	塩	0.15 g		海水	
	でん粉	2 g		加工澱粉・	
	水	2 g			
		料理合計			
	<副菜>ちくわの磯辺揚				
ちくわ	26 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	3 g		小麦・		
あおさのり	0.05 g		ヒトエグサ（鹿児島県産）・		
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>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				

原材料表（追加情報）

2025年1月23日(木)
阪急幼稚園

				原材料		食品添加物
料理/食品・規格	使用量	アレルギー				
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>いんげん豆とキャベツのごま和え					
	さやいんげん	5 g		いんげん		
	キャベツ	25 g		キャベツ		
	人参	5 g		人参		
	白ごま	0.5 g		白ごま・		
	白ごま	0.5 g		ごま		
	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・しょうちゆう乙類・糖類・		
	水	6 g				
	だし	0.03 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					
<主菜>豚汁						
豚肉	5 g		豚肉			
油揚げ	3 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・			
わかめ	0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ			
玉ねぎ	10 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・食塩		
料理合計						
小計						

原材料表（追加情報）

2025年1月27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>メンチカツ					
メンチカツ	1	ヶ	卵・乳	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・中農ソース・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>マカロニサラダ					
マカロニ	8	g		デュラム小麦・	
人参	10	g		人参	
キャベツ	10	g		キャベツ	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
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					
<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>コーンスープ					
クリームコーン	20	g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤（加工デンプン）	
豆乳	20	g		有機脱皮大豆・水	
コーン	20	g		とうもろこし	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
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					

→卵×・乳×は、メンチカツなし
ハムカツ(A116608A) 1枚に変更

→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）

2025年1月28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＞チキン南蛮（宮崎）						
鶏肉		2	枚		鶏もも肉			
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			
塩		0.1	g		海水			
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			
でん粉		3	g		加工澱粉・			
油		3.6	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・			
酢		2.8	g		酒かす・アルコール・米・			
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		原料糖			
玉ねぎ		5	g		玉葱			
きゅうり		5	g		きゅうり			
マヨネースタイプ(卵不使用)		12	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・			
酢		0.1	g		酒かす・アルコール・米・			
砂糖		0.1	g		原料糖			
塩		0.1	g		海水			
		料理合計						
＜副菜＞おなかサラダ								
白菜		30	g		白菜（L6玉）／Kg			
さやいんげん		8	g		いんげん			
コーン		8	g		とうもろこし			
油		1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・			
砂糖		1.5	g		原料糖			
醤油		2.3	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・			
酢		1.5	g		酒かす・アルコール・米・			
かつお節		0.8	g		かつおのふし			
		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								
緑豆もやし	10	g		緑豆もやし				
人参	10	g		人参				
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ				
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							
＜デザート＞レモンケーキ								
レモンケーキ	1	ヶ	卵・乳	→卵×・乳×は、レモンケーキなし ミニゼリー2個に変更 (B6547160 ミニゼリー2個)	鶏卵(国産)・砂糖・小麦粉・マーガリン・でん粉・加糖れん乳・水あめ・食用油脂・ワイントイ プ発酵調味料・濃縮レモン果汁・全粉乳・乳清たんぱく・食塩・デキストリン・膨張剤・pH調整剤・乳化剤（大豆由来）・甘味料（ソルビトール）・香料・			
	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）

2025年1月30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>アジの蒲焼風					
	あじ	0.5	切		あじ・食塩・pH調整剤	
	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		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>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	35	g		緑豆もやし	
	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（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	5.4	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						
<デザート>恵方巻						
米(国産)	50	g		米		
塩	0.1	g		海水		
水	63	g				
だし	0.5	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
ウインナー	4	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、		
きゅうり	10	g		きゅうり		
人参	10	g		人参		
焼きのり	0.25	枚		乾海苔（国産）		
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		
えのきたけ	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						
<その他>いりこ						
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩		
麦茶	0.06	ケ		大麦		
料理合計						
小計						