

原材料表（追加情報）

2025年3月3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＞ポークコロッセ						
	コロッセ		1 ケ		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		
	油		4 g		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）		
	中濃ソース		4 g		食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報		
	水		1 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）・		
	料理合計						
	＜副菜＞ツナとブロッコリーのサラダ						
	ツナフレーク		5 g		きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩・調味料（アミノ酸）・一部に大豆を含む		
	人参		10 g		人参・		
	ブロッコリー		10 g		ブロッコリー		
	大根		20 g		だいこん		
	玉ねぎドレッシング		5 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＞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＞豆乳スープ						
	玉ねぎ		15 g		玉葱（皮むき）		
	ほうれん草		10 g		ほうれんそう		
	豆乳		30 g		有機脱皮大豆・水		
	水		90 g				
	チキンコンソメ		1.8 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		
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	
麦茶		0.06 ケ				大麦	
料理合計							
小計							

原材料表（追加情報）

2025年3月4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×はサバなし、ホキに変更		
	さば	0.5 切	さば		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>白菜といんげんの梅風味和え					
	白菜	30 g			白菜（L6玉）／Kg	
	さやいんげん	10 g			いんげん	
	人参	10 g			人参・	
	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・ピタミン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（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・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					
さつまいも	10 g		さつまいも			
緑豆もやし	15 g		緑豆もやし			
小松菜	5 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						
<その他>牛乳・いりこ			→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更			
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		
麦茶	0.06 ㇿ			大麦		
料理合計						
小計						

原材料表（追加情報）

2025年3月6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>醤油ラーメン					
	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	10 g		玉葱（皮むき）		
	人参	5 g		人参・.		
	緑豆もやし	25 g		緑豆もやし		
	わかめ	0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ		
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.		
	塩	0.1 g		海水		
	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		
	減塩醤油ラーメンスープ	20 g		しょうゆ・チキンエキス・たん白加水分解物・ブークエキス・食塩・ブークオイル・チキンオイル・魚醤濃縮物・砂糖・香辛料・発酵調味料・こんぶエキス・酵母エキスパウダー・調味料（アミノ酸等）・酒精・着色料（カラメル）・一部に小麦・大		
	水	180 g				
		料理合計				
	<副菜>ちくわのカレー揚げ					
	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	5 g		小麦・.			
カレーパウダー	0.05 g		ターメリック（インド・ベトナム）・コリアンダー・クミン・フエンネル・フェヌグreek・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・ベイリース・セージ・ローズマリー・タラゴン・.			
チキンコンソメ	0.1 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			
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	0.25 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		
麦茶	0.06 ケ			大麦		
	料理合計					
	小計					

原材料表（追加情報）

2025年3月10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>カレーうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・.	
	牛肉	10 g		牛バラ肉	
	玉ねぎ	25 g		玉葱(皮むき)	
	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	さば	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(粗碎)・さば古節(粗碎)・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	
	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	
	でん粉	2 g		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	
	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	生乳100%		
いりこ	1 g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩		
麦茶	0.06 ケ		大麦		
	料理合計				
	小計				

→さば×は、白だしなし

→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3月11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＞鶏肉の唐揚げ				
鶏肉		1 枚			鶏もも肉	
醤油		1.5 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
料理酒		0.38 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		0.15 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	
でん粉		3 g			加工澱粉・	
油		1.5 g			食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
料理合計						
＜副菜＞ポテトフライ&ウインナー						
ポテトフライ		30 g			じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
油		3 g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
塩		0.1 g			海水	
タコウインナー		10 g			鶏肉39.1・豚肉17.6・脂肪酸・でん粉加工食品5.8・粉あめ1.7・植物性たん白1.3（大豆）・おろしにんにく0.2・水19.5・調味料（食塩1.4 酵母エキス0.7・発酵調味料0.5 香辛料0.3 砂糖0.2・着色料 発色剤）	
料理合計						
＜主菜＞照焼ミートボール						
チキンボール		2 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		0.7 g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
砂糖		0.7 g			原料糖・	
醤油		1.4 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
本みりん		0.7 g			もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
料理酒		1.4 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		2.8 g				
でん粉		0.7 g			加工澱粉・	
水	0.7 g					
料理合計						
＜主食＞ケチャップライス						
米(国産)	50 g			米		
水	70 g					
チキンコンソメ	0.8 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		
塩	0.2 g			海水		
コーン	5 g			とうもろこし		
玉ねぎ	10 g			玉葱（皮むき）		
油	1.5 g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
トマトケチャップ	7 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		
チキンコンソメ	0.3 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		
塩	0.1 g			海水		
料理合計						
＜汁物＞スープ						
緑豆もやし	10 g			緑豆もやし		
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		
料理合計						
＜デザート＞お楽しみケーキ						
ロールケーキ(いちご)	1 ケ	卵・乳	→卵×・乳×はロールケーキ・ホイップクリームなし	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・		
いちご	3.3 g		ヨーグルト風クレープに変更	いちご		
ホイップクリーム	7.5 g	乳	(A114605A クレープ1個) +いちご	水あめ（国内製造）・植物油脂・砂糖・乳製品・マルトデキストリン・食塩・カゼインNa・乳化剤・安定剤(セルロース・増粘多糖類・香料・一部に乳成分、大豆を含む)		
料理合計						
＜その他＞いりこ						
いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
料理合計						