

# 原材料表（追加資料）

2025年7月1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	<b>&lt;主食&gt;醤油ラーメン</b>				
	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	
	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・ポークエキス・食塩・ポークオイル・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			
	<b>&lt;副菜&gt;春巻</b>				
	春巻	0.5 本		粒状植物性たん白・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・しょうゆ・植物油脂・でん粉・はるさめ・砂糖・鶏肉・小麦粉・ショートニング・オイスターソース・香辛料・乾燥しいたけ・皮（小麦粉（国内製造）・植物油脂・粉あめ・粉末油脂・食塩・ショートニング・グルテン）・加工デンプン・ソルビット・調味料（アミノ酸）・乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)・（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む）・.	
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
		料理合計			
	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>				
バナナ	0.25 本		バナナ		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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（追加資料）

2025年7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
<b>&lt;主菜&gt;マグロカツ</b>					
まぐろカツ	1	ヶ		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・トレハロース・.	
油	3	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
中濃ソース	5	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					
<b>&lt;副菜&gt;大根のレモン和え</b>					
大根	25	g		だいこん	
ブロッコリー	8	g		ブロッコリー	
人参	5	g		人参	
レモン果汁	1	g		レモン・香料	
酢	0.5	g		酒かす・アルコール・米・.	
砂糖	1.5	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					
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
じゃが芋	10	g		じゃがいも・.	
緑豆もやし	15	g		緑豆もやし	
玉ねぎ	10	g		玉葱	
ほうれん草	10	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					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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（追加資料）

2025年7月4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	<主食>カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	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	
	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			
	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（輸入）・果糖ぶどう糖液糖・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>オクラ入りツナサラダ				
	ツナフレーク	5 g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
	オクラ	8 g		オクラ	
	コーン	10 g		とうもろこし	
	キャベツ	20 g		キャベツ	
	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			
	<おやつ>りんごかん				
	寒天	0.4 g		糖類（ぶどう糖果糖液糖、水あめ）（国内製造）・粉寒天・ゲル化剤（ジェランガム）・香料・酸味料	
	水	20 g			
	りんごジュース	40 g		りんご・香料（りんご由来）・酸化防止剤（ビタミンC）・.	
	砂糖	5 g		原料糖・.	
		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（追加資料）

2025年7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＞セタちらし				
	米(国産)	65 g		米	
	酢	9 g		酒かす・アルコール・米・.	
	砂糖	8 g		原料糖・.	
	塩	2 g		海水	
	人参	10 g		人参	
	干しいたけ	1 g		原木乾しいたけ	
	水	25 g			
	だし	0.35 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 g		原料糖・.	
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・.		
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	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・.		
コーン	5 g		とうもろこし		
オクラ	5 g		オクラ		
人参	1.6 g		にんじん・食塩・.		
水	10 g				
だし	0.14 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			
＜主菜＞星のミートコロッケ					
星のミートコロッケ	1 ケ			じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・難消化性デキストリン・還元水あめ・でん粉・植物油脂・水・.	
油	7.5 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.		
		料理合計			
＜副菜＞白菜のおかか和え					
白菜	35 g		白菜		
さやいんげん	8 g		いんげん		
醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.		
砂糖	0.3 g		原料糖・.		
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		
かつお節	0.5 g		かつおのふし		
		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	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ		
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			
オレンジゼリー					
オレンジゼリー	1 ケ		果糖ぶどう糖液糖・ぶどう糖・砂糖・オレンジ果汁(濃縮)・水(果汁還元用)・水・アセチル化アジピン酸架橋デンプン・L-アスコルビン酸ナトリウム・L-アスコルビン酸・ゲル化剤・香料・クエン酸・クチナシ黄色素・.		
		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(瀬戸内海産)・食塩	
		料理合計			
		小計			

# 原材料表（追加資料）

2025年7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>フライドチキン				
	鶏肉	2 枚		鶏もも肉	
	塩	0.5 g		海水	
	砂糖	0.15 g		原料糖・.	
	にんにく	0.5 g		にんにく・食塩・砂糖・植物油・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	
	しょうが	1 g		ローズ・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・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	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	0.5 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	
	丸鶏がらスープ	0.15 g		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・.	
	でん粉	6 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	3 g		加工澱粉・.	
	料理合計		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.		
<副菜>わかめサラダ					
わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ		
人参	5 g		人参		
キャベツ	30 g		キャベツ		
青じそドレッシング(ノンオイル)	3 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				
<デザート>ふりかけごはん					
米(国産)	53 g		米		
押麦	2 g		大麦（国産）		
ゆかり	0.2 g		塩蔵赤しそ・（赤しそ・（食塩・（梅酢・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・酸味料		
しらす	1 g		いわし類の稚魚・食塩		
かつお節	0.5 g		かつおのふし		
あおさのり	0.1 g		アオサ（ヒトエグサ）・.		
醤油	0.91 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.		
	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・.		
小松菜	10 g		小松菜(九州)		
緑豆もやし	10 g		緑豆もやし		
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	0.33 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(瀬戸内海産)・食塩	
	料理合計				
	小計				

# 原材料表（追加資料）

2025年7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>厚揚げと野菜の中華炒め				
	豚肉	20 g		豚肉	
	生揚げ	30 g		丸大豆・でん粉・デキストリン・粉末状大豆たん白・ぶどう糖・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
	人参	15 g		人参	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	黄パプリカ	3 g		黄パプリカ	
	ピーマン	5 g		ピーマン	
	油	1 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	
	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	
	砂糖	1.5 g		原料糖・	
	醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	みそ	4 g		大麦（国産）・大豆・食塩・米・酒精・	
	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	
	丸鶏がらスープ	0.2 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	
	水	15 g			
	でん粉	0.5 g		加工澱粉・	
	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				
	<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>中華スープ					
ほうれん草	10 g		ほうれんそう		
白菜	10 g		白菜		
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	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（追加資料）

2025年7月11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>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	4 g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・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>春雨サラダ				
	春雨	5 g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・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	8 g		とうもろこし	
	人参	8 g		人参	
	きゅうり	5 g		きゅうり	
	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>具だくさんスープ				
	かぼちゃ	10 g		かぼちゃ	
キャベツ	10 g		キャベツ		
玉ねぎ	15 g		玉葱		
しめじ	5 g		しめじ		
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（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（追加資料）

2025年7月14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
<b>昼食</b>					
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ夏野菜ソース</b>					
ハンバーグ	1	ケ		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 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ なす ピーマン トマト・トマトピューレー・クエン酸 トマト（輸入）・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・ 原料糖・	
油	1	g			
なす	5	g			
ピーマン	5	g			
トマト	10	g			
トマトケチャップ	4	g			
砂糖	0.5	g			
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>					
*マカロニ	10	g		デュラム小麦のセモリナ グリーンピース 人参 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	
グリーンピース	5	g			
人参	5	g			
マヨネースタイプ(卵不使用)	5	g			
塩	0.1	g			
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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					
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
じゃが芋	10	g		じゃがいも・ 緑豆もやし 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	
緑豆もやし	15	g			
玉ねぎ	10	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					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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					