

平成27年12月1日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;クリスマスピラフ</b>		
米(国産)	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.5	
ウインナー	4	豚肉
人参	8	
玉ねぎ	15	
ピーマン	5	
パプリカ(黄)	2	
油	2	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;主菜&gt;フライドチキン</b>		
鶏肉	60	鶏肉
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
片栗粉	6	
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;カラフルサラダ</b>		
赤ピーマン	2	
フロコリー	25	
キャベツ	20	
コーン	5	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
白菜	20	
さつまい	10	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;クリスマスデザート</b>		
ミニマフィン	30	小麦・卵・乳・大豆
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	小計	

→乳菓子× 卵菓子×は、ミニマフィンなし  
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう糖・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)
ピーマン(AM) / Kg
なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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(アミノ酸等)・pH調整剤
なたね油
赤ピーマン(AL) / kg
キャベツ(L8玉) / Kg
レモン・醸造酢・香料
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
白菜(L6玉) / Kg
さつまい / Kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
砂糖・食用植物油・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤(キサンタン)・香料・乳化剤(原材料の一部に大豆を含む)・砂糖・食用植物油・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤(キサンタン)・香料・乳化剤(原材料の一部に大豆を含む)・砂糖・食用植物油・小麦粉・卵・粉末油脂・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工澱粉・膨張剤・増粘剤(キサンタン)・香料・乳化剤(原材料の一部に大豆を含む)
生乳
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月4日(金)

いるか幼稚園

2395

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>五目うどん			
	うどん	120	小麦	
	豚肉	10	豚肉	
	豚肉	10	豚肉	
	ごぼう	8		
	人参	10		
	玉ねぎ	25		
	ほうれん草	10		
	水	150		
	だし昆布	0.3		
	だし	2		
	醤油	6	小麦・大豆	
	みりん	3		
	塩	0.1		
		料理合計		
	<副菜>大根と胡瓜のさっぱり和え			
	大根	35		
	胡瓜	5		
	しらす干し	1.5		
	穀物酢	1.6		
	砂糖	0.8		
	醤油	1.2	小麦・大豆	
	醤油	0.4	小麦・大豆	
	みりん	0.5		
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ (オレンジ)			
	オレンジ	27	オレンジ	
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳		
じゃこ	1	大豆		
麦茶	0.5			
	小計			

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩
だし昆布 (まこんぶ)
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
だいこん (葉なし) / kg
きゅうり (AS) / kg
いわし・食塩
炭糖加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成27年12月7日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計	
<b>&lt;主菜&gt;かぼちゃミンチフライ</b>		
国産かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆・豚肉
油	6	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;和風マカロニサラダ</b>		
ファンタジーマカロニ	5	小麦
塩	0.1	
玉ねぎ	10	
人参	5	
胡瓜	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	1	
マヨネーズ	4	卵・大豆
	料理合計	
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
ほうれん草	5	
白菜	20	
えのき	4	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	小計	

→乳パン×はパンなし  
 ≪代替持参≫

→マヨネーズ×はドレッシングのみ  
 (マヨネーズなし青じそドレッシングのみ)

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
小麦粉・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(6~10月)・イーストフード・V.C・香料
かぼちゃ(33.5)・パン粉生(10.4)・でんぷん(7.0)・豚肉(6.6)・パン粉乾(6.2)・玉葱(3.4)・砂糖(3.1)・ラード(1.9)・水あめ(1.2)・キャッサバ(1.0)・ウスターソース(0.6)・大豆たん白(0.4)
なたね油
きゅうり(A5) / Kg
果糖ぶどう糖液糖醸造酢しょうゆ食塩酒精た・側の都合により、仕込み量は公表せず 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
白菜(L6玉) / Kg えのきだけ(A)(100g) / P
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
牛乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月8日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;チキンカレー</b>		
米(国産)	65	
鶏肉	15	鶏肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	1	
水	110	
カレーフレーク	17.5	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ソーセージのサラダ</b>		
フィッシュソーセージ	8	小麦・大豆
キャベツ	30	
コーン	10	
ほうれん草	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;りんごかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
アップルジュース	15	りんご
砂糖	5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小 計		

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
小麦粉(34)・豚脂(24)・砂糖(10)・カレーパウダー(7)・食塩(7)・コーンスターチ(4)・香辛料・麦芽糖・オニオンパウダー・酵母エキス・粉末しょう油・トマトパウダー・こんぶエキス・ぶどう糖・小麦発酵調味料・酸化デンプン(9)・カラメル1(1)・レシチン・DL-リンゴ酸・クエン酸・ピロリン酸第二鉄
すけそうだら(36.29)・植物油・なたね油(8.13)・小麦たんぱく(3.85)・とうもろこしでん粉(2.79)・大豆たんぱく(1.55)・食塩(1.37)・上白糖(0.85)・たまねぎ(0.22)・植物油・調合油(0.22)・こしょう・白(0.12)・かつおだし(0.08)・穀物酢(0.07)・パン酵母(0.02)・キャッサバでん粉(6.16)・D-ソルビトール(2.42)・炭酸カルシウム(1.21)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.93)・着色料(クチナシ)(0.04)・香辛料抽出物(0.01)・香料(0.01)・水(33.66)
キャベツ(L8玉) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
りんご
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月11日(金)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
＜主菜＞アジの旨煮		
アジ	40	
おろし生姜	0.8	
ウスターソース	3	大豆・りんご
砂糖	3	
醤油	2.2	小麦・大豆
酒	1.5	
水	15	
料理合計		
＜副菜＞大根と胡瓜のさっぱり和え		
大根	40	
胡瓜	4	
人参	5	
穀物酢	1.6	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	0.4	小麦・大豆
みりん	0.5	
料理合計		
＜汁物＞味噌汁		
さつまい	10	
玉ねぎ	15	
わかめ	0.2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

→バナナ×は、バナナなし  
 ≪代替持参≫

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 トマト・たまねぎ・にんにく・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)・(原材料の一部に大豆・りんごを含む)
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
だいこん(葉なし) / kg きゅうり (AS) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19) 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さつまい / Kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
バナナ / 本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年12月14日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜汁物＞お雑煮		
片栗粉	5	
もち米	30	
白菜	15	
玉ねぎ	15	
里芋	10	
かまぼこ	5	小麦・卵・大豆
人参	5	
みつば	2	
ゆず	2	
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
＜主食＞あべかわもち		
もち米	30	
きな粉	8	大豆
砂糖	8	
塩	少々	
料理合計		
＜主菜＞牛肉の野菜巻 (インゲン・人参)		
牛肉の野菜巻220g P	22	小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉
料理合計		
＜副菜＞炒めなます		
大根	15	
人参	7	
れんこん	4	
きざみ揚げ	2	大豆
油	1	
砂糖	0.5	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	0.5	
出し	0.56	さば
水	40	
穀物酢	2.5	
塩	0.15	
砂糖	0.8	
料理合計		
＜副菜＞きんとん		
さつま芋	40	
砂糖	3.5	
料理合計		
＜主菜＞黒豆		
黒豆	10	小麦・大豆
料理合計		
＜デザート＞ごまめ		
じゃこ	1	大豆
水	0.3	
砂糖	0.36	
みりん	0.36	
醤油	0.54	小麦・大豆

→卵つなぎ×は、かまぼこなし

→牛肉× 卵つなぎ×は、牛肉の野菜巻なし  
 ≪代替持参≫

昼食

原材料/添加物
里芋
すけとうだらすり身 (32.9) ・いとよりだいすり身 (14.6) ・小麦でん粉 (2.9) ・死' 劫でん粉 (2.9) ・砂糖 (2.6) ・じゃがいもでん粉 (2.2) ・食塩 (1.5) ・発酵調味液 (1.1) ・卵白 (0.9) ・調味料① (0.5) ・Dv 此' トル (0.4) ・調味料② (0.3) ・大豆油 (0.2) ・調味料③ (0.1) ・酵素製剤・水 (36.7)
根みつば/Kg ゆず (黄ゆず) (175g) /個
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
大豆
牛肉 (78.32) ・にんじん (21.82) ・さやいんげん (21.82) ・しょうゆ (5.84) ・砂糖 (4.35) ・ぶどう糖果糖液糖 (2.72) ・食塩 (0.41) ・卵白粉 (0.3) ・チキン・野菜エキス (0.14) ・香辛料・増粘剤 (加工デンプン) (0.87) ・酢酸ナトリウム・フマル酸・グリセリンエステル (0.09) ・カラメル色素 (0.05) ・揚げ油 (なたね油) ・水 (27.28)
だいこん (葉なし) /kg
れんこん (AM) /Kg 油揚げ なたね油
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料 さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
さつま芋/Kg
黒大豆乾燥・砂糖・還元澱粉糖化物・黒砂糖・食塩・しょうゆ・重曹・水
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5)