

平成28年1月12日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>麻婆丼		
米(国産)	65	
豆腐	50	大豆
おろし生姜	0.1	
合ミンチ	20	
玉ねぎ	20	
人参	10	
干しいたけ	0.3	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3	小麦・大豆
合わせ麦みそ	3.5	大豆
酒	1.5	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<副菜>マロニーサラダ		
マロニー	4	
油	0.1	
パプリカ(黄)	2	
赤ピーマン	2	
ほうれん草	10	
玉ねぎドレッシング	4	小麦・大豆
料理合計		
<汁物>中華スープ		
キャベツ	15	
わかめ	0.2	
コーン	5	
水	120	
鶏がらスープ	2	
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	
料理合計		
小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
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
鶏肉 豚肉
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)
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
なたね油
赤ピーマン(AL) / kg
ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)
キャベツ(L8玉) / Kg
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月15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>鶏肉のチャブチェ		
鶏肉	25	
春雨	8	
玉ねぎ	30	
人参	10	
ピーマン	8	
油	1.5	
砂糖	1.5	
醤油	4.5	小麦・大豆
みりん	1	
酒	1.5	
白ごま	1.5	ごま
白ごま	1	ごま
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<副菜>大学かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
油	1.8	
砂糖	3.5	
水	3.5	
黒ごま	0.5	ごま
料理合計		
<汁物>味噌汁		
大根	20	
もやし	10	
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	
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	
料理合計		
小 計		

→ごま・ごま油×は、ごま・ごま油なし

→ごま×は、ごまなし

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
大麦
じゃがいもでん粉・緑豆でん粉
ピーマン(AM) /Kg 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) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
かぼちゃ(5玉) /Kg なたね油
黒ごま
だいこん(葉なし) /kg 緑豆
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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月18日(月)

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>ほうとう風うどん			
	うどん	120	小麦	
	豚肉	15		
	かぼちゃ	20		
	大根	20		
	しいたけ	3		
	ごぼう	4		
	青ねぎ	3		
	水	180		
	だし昆布	0.3		
	出し	2.5	さば	
	合わせ麦みそ	10	大豆	
	醤油	1.5	小麦・大豆	
	酒	1.5		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの磯辺揚			
	ちくわ	26	大豆	
	小麦粉	3	小麦	
	青のり	0.05		
	油	3		
	料理合計			
<デザート>フルーツ(みかん)				
みかん	40			
	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			
	料理合計			
	小計			

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩
かぼちゃ(5玉)/Kg
だいこん(葉なし)/kg
青葱/kg
だし昆布(まこんぶ)
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
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
なたね油
みかん(AM@95g)/個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月19日(火)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>洋風そばろ寿司		
米(国産)	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
鶏ミンチ	10	
干しいたけ	0.5	
人参	10	
油	1	
砂糖	0.8	
醤油	1	小麦・大豆
醤油	1	小麦・大豆
みりん	2.5	
水	10	
出し	0.1	さば
胡瓜	5	
ロースハム	5	卵・乳・大豆
コーン	5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリー洋風煮		
ブロッコリー	30	
人参	10	
チキンコンソメ	0.4	小麦・大豆
水	30	
料理合計		
<汁物>かき玉汁		
卵	12	卵
麩	1	小麦
もやし	5	
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>カスタードホットケーキ		
カスタードホットケーキ		小麦・卵・乳・大豆
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	
料理合計		
小計		

→卵つなぎ・乳つなぎ×は、ロースハムなし

→卵原型×は、卵なし

→乳菓子× 卵菓子×は、ホットケーキなし
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
人参(2L) / Kg なたね油
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
ぎゅつり(AS) / Kg
豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na溶液・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料
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
殻付き卵 小麦粉72%・グルテン28% 緑豆
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)
カスタードクリーム(32.05)・ミックス粉(21.8)・鶏卵(21.4)・砂糖(18)・植物油脂(1.7)・蜂蜜(1.3)・還元水飴(1.3)・レキグバグ(0.43)・水(2.1)
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年1月22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>サバの味噌煮		
サバ	40	さば
水	40	
出し	0.56	さば
合わせ麦みそ	2	大豆
砂糖	3	
醤油	1.2	小麦・大豆
酒	1.4	
料理合計		
<副菜>白菜の塩昆布和え		
白菜	35	
小松菜	10	
人参	8	
塩昆布	1.2	小麦・大豆
料理合計		
<汁物>すまし汁		
花麩	2	小麦
大根	15	
青葱	3	
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
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	
料理合計		
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
まさば(99.4)・DR-MK(PH調整剤)(0.2)・ジェファー液(クロレラエキス)(0.3)・食塩(0.1)
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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
白菜(L6玉)/Kg こまつな
しょうゆ(大豆・小麦を含む)・たんぱく加水分解物(大豆を含む)・昆布・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
小麦粉75%・グルテン25% だいこん(葉なし)/kg
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)
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年1月25日(月)

いるか幼稚園

2395

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<主菜>牛肉コロッケ		
牛肉コロッケ	60	小麦・乳・大豆
油	6	
料理合計		
<副菜>イタリアン風サラダ		
キャベツ	40	
ブロッコリー	8	
人参	5	
コーン	5	
セミセパイタリアン	6	小麦・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	8	
しめじ	4	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
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	
料理合計		
小 計		

→乳パン×はパンなし
 ≪代替持参≫

→乳つなぎ×牛肉×は、牛肉コロッケなし
 ≪代替持参≫

→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
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グアーガム・キサンタンガム・水
なたね油
キャベツ（L8玉）/Kg
食用植物油脂・糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・酸味料・たん白加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス（小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む）
だいこん（葉なし）/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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成28年1月26日(火)

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>ポークカレー			
	米(国産)	65		
	豚肉	15		
	玉ねぎ	30		
	人参	15		
	じゃが芋	15		
	油	1.5		
	水	110		
	カレーフレーク	17.5		
		料理合計		
	<副菜>しらすと大根のサラダ			
	しらす干し	2		
	大根	35		
	胡瓜	5		
	わかめ	0.2		
	穀物酢	1		
	醤油	1.5	小麦・大豆	
	油	0.8		
	砂糖	1		
		料理合計		
	<デザート>オレンジかん			
	寒天	0.3		
	水	30		
オレンジジュース	15			
砂糖	5			
	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			
	料理合計			
	小計			

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / k g
なたね油
でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・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
いわし・食塩
だいこん(葉なし) / k g
きゅうり(AS) / K g
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)
なたね油
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)