平成27年11月2日(月)

段上幼稚園

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主食>スパゲティミートソース			
	スパゲティ	40	小麦	
	オニーブ油	0. 9		
	合ミンチ	20	鶏肉·豚肉	
	玉ねぎ	35		
	人参	12		
	ろミンチ 玉ねぎ 人参 水煮大豆	12	大豆	
	沺	1.8		
	料理用ワイン	1. 5		
	ケチャップ	13. 5		
	ウスターソース	4. 5	大豆・りんご	
	醤油	1	小麦·大豆	
	砂糖	0. 2		
	塩	0. 05		
	醤油砂糖塩水	20		
	ドライパセリ	0. 01		
		料理合計		
	<主菜>野菜コロッケ			
				→乳つなぎ×は鶏肉の甘酢あんに変更
	RP 芸 コ ロ 、	20		8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油
	野菜コロッケ	30	小麦·乳·大豆	
	油	3		
昼食	· -	料理合計		
艮	<副菜>切干大根サラダ			
	切干大根 赤ピーマン	2. 5		
	赤ピーマン	3		
	胡瓜	8		
	醤油	1. 5	小麦·大豆	
	穀物酢	1. 2		
	砂糖	0. 5		
	みりん 調合ごま油	0. 3		
	調合ごま油	0. 1	ごま	
		料理合計		
	<汁物>スープ			
	キャベツコーン	20		
	コーン	5		
	もやし	10		
	水	120		
	チキンコンソメ	1. 6	 小麦·大豆·鶏肉·豚肉	
	J (J _ J _ J) /		-3.56 VOTE VIEWS VISUS	
	/ スの州〜 井図 - ハハー	料理合計		-
	<その他>牛乳・いりこ	100	可	
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし - 素分×はハルニ無し
	じゃこ	<u> </u>	大豆	→青魚×はいりこ無し
	麦茶	0.5		
		小 計		J

原材料/添加物
大豆(36.43)・クエン酸(0.08)・リンゴ酸(0.03)・塩化カルシウム(0.11)・水(63.35) なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
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 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・増粘財(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)
馬鈴薯·フライドポテト·たまねぎ·人参·スイートコーン·グリーンピース·砂糖·キャノーラ油·乾燥マッシュポテ
ト・食塩・グルタミン酸ナトリウム・脱脂粉乳・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
なたね油
だいこん
赤ピーマン(A L)/k g きゅうり(A S)/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)
もち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類 食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
Rm/s/に1a/m(UU) RmCs/m(4U)
 キャベツ (L8玉) / Kg
緑豆
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(アミン酸等)·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27年11月4日(水)

段上幼稚園

本語		料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
親肉		<主菜>鶏肉のごま風味揚げ	ιο,		→ごま×はごまなし,
塩			60	全 肉	2007 (10120000
小麦粉		恒		ア回トカ	
### 66 料理合計 →魚介類食品×はツナなし → → → → → → → → → → → → → → → → → →		小麦粉	6. 12	小麦	
選案		サデキ	0 36	<u>/ 1/ / 2</u>	
### 66 料理合計		<u> </u>	0.30	100 100 100 100 100 100 100 100 100 100	
本語		<u> </u>	6	Cd	-
本記録		/Ш			
プロッコリー 15 30 人参 8 まぐろフレーク 3 大豆 2 2 2 2 2 2 2 2 2		ノ回技へいナと軽技の知う物	科生口口		
五ねぎ 30 人参 8 まぐろフレーク 3 大豆 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3			15		一黒月類良いへはクチなし
入参			10		
まぐろフレーク 3 大豆		工化と	30		
ありん 0.3		人参	δ	+=	
ありん 0.3		よぐろフレーク	3		
水		置出 3.40.7	1	小麦・天豆	
日本		<u> みりん</u>			
日本		水			
②主食>麦入りごはん ※(国産) 53 押麦 2 ※		出し	0.08	さば	
押麦 2 料理合計 → 外原型×は卵なし、コーン5gに変更 所で			料理合計		
押麦 2 料理合計 → 外原型×は卵なし、コーン5gに変更 所で	「「」	<主食>麦入りごはん			
対象 料理合計	食	米(国産)			
マナヤ マリカ マ		押麦			
呼 7 卵 白菜 15 青ねぎ 2 水 120 出し 1.67 さば 合わせ麦みそ 7 大豆 料理合計 マフルーツ>フルーツ (オレンジ) オレンジ 27 オレンジ 料理合計 マその他>牛乳・いりこ 4 1 100 乳 →牛乳×は牛乳なし →青魚×はいりこ無し 麦茶 0.5			料理合計		
百菜]→卵原型×は卵なし、コーン5gに変更
青ねぎ 120 出し 1.67 さば 合わせ麦みそ 7 大豆 料理合計		<u> </u>	7	90	
水 120 出し 1.67 さば 合わせ麦みそ 7 大豆 料理合計 <プルーツ>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		白菜			
水		青ねぎ	2		
合わせ麦みそ 7 大豆 料理合計		水	120		
合わせ麦みそ 7 大豆 料理合計		出し	1. 67	さば	
料理合計		合わせ麦みそ	7	大豆	
オレンジ 27 オレンジ 料理合計			料理合計		
料理合計		<フルーツ>フルーツ(オレンジ)			
料理合計		オレンジ	27	オレンジ	
<2の他>牛乳・いりこ 100 乳 →牛乳×は牛乳なし じゃこ 1 大豆 →青魚×はいりこ無し 麦茶 0.5					
牛乳 100 乳 →牛乳×は牛乳なし じゃこ 1 大豆 →青魚×はいりこ無し 麦茶 0.5		<その他>牛乳・いりこ			
		牛乳	100	到.	→牛乳×は牛乳なし
麦茶 0.5		じゃこ	1	大豆	→青魚×はいりご無し
~/\tag{\frac{\sqrt{\sq}}}}}}}\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}\sqrt{\sqrt{\sqrt{\sq}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}			0.5	, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	
小 計		~//\	小計		

原材料/添加物
旨みいりごま白
なたね油
 玉葱(皮付き2L)/Kg
人参(21)/Kg
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
とはは、いかしは、カラのは、カラの、よくラエイス、8ラは、モラにカラのは、ははエイス
大麦
設付き卵
白菜(L 6玉)/Kg 青葱/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·酵母エキス大麦(38.5%)·大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
// (30.070) // (30.070) K/m (10.170) /K (10.070) // // // // // // // // // // // // //
 オレンジ
 生乳
方だくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月6日(金)

段上幼稚園

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
	<主菜>豚肉と根菜の磯煮			→海藻類×は芽ひじきなし	
	豚肉 豚肉 ごぼう 大根 人参 油	15	豚肉 豚肉		
		10			
	とはつ ナガ	10			だいこん(笹なし) / レ ~
	人	40 20			だいこん(葉なし)/kg
	<u> </u>	2			なたね油
	芽ひじき	1.5			7&7С18/Ш
	水	80			
	水 出し	1. 11	さば		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
	砂糖 醤油 みりん	3			
	醤油		小麦·大豆		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)
	<u> みりん </u>	2			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	グリーンピース 酒	1			
-		料理合計			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
	<副菜>昆布とキャベツの酢の物	≁上□□□		」 →海藻類×きざみ昆布なし、コーン5g追加	
	きざみ昆布	1			
	キャベツ	30			キャベツ (L8玉) / Kg
	人参 胡瓜	5			
	胡瓜	5			きゅうり(AS)/Kg
凬	穀物酢	3			
昼食	砂糖醤油	2	= 		
	醤油	料理合計	小麦·大豆		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)
-	<主食>麦入りごはん	科理口訂			
	米(国産)	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	<汁物>味噌汁				
	麩	2	小麦		小麦粉72%・グルテン28%
	豆腐	20	大豆		丸大豆・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
	<u>麩</u> 豆腐 青葱 水	2			
	<u>水</u> 出し	120	→ /#		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
	合わせ麦みそ	7	さば 大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
-		料理合計	八豆		八支(50.5/6) 八立(50.6/6) 長塩(15.1/6) 木(10.6/6) 旧桐(4.2/6)
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)	772001		ー →バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更	
	バナナ	40	バナナ		バナナ/本
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳		生乳
	じゃこ]	<u> </u>]→青魚×はいりこ無し	かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
-	麦茶	0.5			
		小 計			

平成27年11月9日(月)

段上幼稚園

こ成以	`_				
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
	<主菜>ミンチカツ				
	メンチカツ	60	小麦·乳·大豆 鶏肉·豚肉·ゼラチ ン	→乳つなぎ×は鶏肉の照焼に変更 8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・醤油)	植物性たん白(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチン(0.31)・パン粉(18.84)・フライミックス粉(6.35)・植物油脂(0.22)・砂糖(1.42)・トマトケチャップ(0.62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・Lーグルタミン酸ナトリウム(0.19)・コウリャン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グァーガム(0.01)・キサンタンガム(0.01)・水(31.86)
	油	6			なたね油
	/Ш	料理合計			767と187 出
		17141111			
	<副菜>和風スパゲティーサラダ			①マヨネーズ×は マヨネーズなし、ドレッシングのみに変更	
	スパゲティ	4	小麦		
	赤ピーマン	2	1		赤ピーマン(AL)/kg
	胡瓜	- 5			きゅうり (AS) / Kg
	玉ねぎ	15			玉葱(皮付き2L)/Kg
	マヨネーズ		卵·大豆		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
	<u> </u>	<u> </u>	90 / 147		
凬	玉ねぎドレッシング	1	小麦·大豆		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)
昼食	塩	0. 1			
		料理合計			
	<主食>ロールパン				
	ロールパン	40	小麦·乳·大豆	→乳パン×麦ロール提供	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
		料理合計			
	<汁物>スープ]→きのこ類×海藻類×は、えのき・ワカメなし	
	白菜	20		人参5g追加	白菜(L6玉)/Kg
	えのき	4			えのきだけ(A)(100g)/P
	えのき わかめ	0. 2			
	水	120			
	チキンコンソメ		小麦·大豆·鶏肉·豚肉		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(アミン酸等)·カラメル色素·香料
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
		100	到.	→牛乳×は牛乳なし	生乳
	<u>牛乳</u> じゃこ	1	乳 大豆	」→青魚×はいりこ無し	
	麦茶	0.5	/ \14		
		小 計			
		, ,		1	

平成27年11月11日(水)

段上幼稚園

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
	<主菜>鶏肉とさつま芋のシチュー			→乳料理×乳調味料×きのこ類×は	
	鶏肉	20	鶏肉	鶏とさつま芋のポトフに変更	
	玉ねぎ	30		(鶏肉20g・玉ねぎ30g・さつま芋40g	
	さつま芋	40		人参15g・ブロッコリー12g・チキンコンソメ)	さつま芋/Kg
	しめじ	5			
	油 水	1.5			なたね油
		150			
	チキンコンソメ	0. 1	小麦·大豆·鶏肉·豚肉		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(アミン酸等)·カラメル色素·香料
	クリームシチューの素	14	小麦·乳·大豆 鶏肉·豚肉		小麦粉·植物油脂·デキストリン·砂糖粉乳混合品·でんぷん·食塩·砂糖·乳等調製品·玉ねぎ加工品·オニオンパウダー·チーズ·酵母エキス·チキンブイヨン·野菜エキス·ポークエキス·しょう油加工品·香辛料·調味油·バターミルクパウダー·調味料(アミノ酸等)·香料·乳化剤·酸味料·酸化防止剤(ビタミンC•ビタミンE)
	牛乳	10	乳		生乳100%
-	ブロッコリー	12			
	<副菜>大根のおかかサラダ	料理合計		 →魚介類食品×はかつお節なし	
	大根	35			だいこん(葉なし)/kg
	胡瓜	8			きゅうり (AS) / Kg
	かつお節	0. 2			殿
	青じそドレッシング	5	小麦·大豆		糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
	<主食>キャロットピラフ	料理合計		 →乳製品×はバターなしキャロットピラフ	
	米(国産)	55		「乳表面へはバターなし干でロッドとフク	
昼食	水	72			
R	人参	5			
	チキンコンソメ	1.5	小麦·大豆·鶏肉·豚肉		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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
	塩	0. 1			大 かつのエイス初木 ナインカイル 自主科 野来エイス 調味科(アミノ酸寺) カフスルビ糸 自科
	ウインナー	2	豚肉		豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう類・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)
	人参	8			
	グリーンピース	3			なたわけ
	油 バター	1 1	乳		なたね油 生乳(98.5)・食塩(1.5)
	塩	0. 1	<u> </u>		工部(00.07) 及症(1.07)
		料理合計			
	<デザート>いちご豆乳かん	0.00		→海藻類×はいちご豆乳かんなし	
	寒天豆乳	0. 36 42	大豆	ミニゼリー2個	 大豆·水あめ·食塩·トレハロース·乳酸カルシウム·ビタミンE·水
	水	12	入立		八豆・小のの・良塩・「・レハロース・乳酸カルタ・ノム・ヒタミノヒ・小
		2			
	いちごジャム	8	りんご		砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン:リンゴ由来・酸味料
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計			
	牛乳	100	到。	 →牛乳×は牛乳なし	生乳
	じゃこ	1	乳 大豆	→青魚×はいりこ無し	方だくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		小 計			
	麦茶	0.5			

平成27年11月12日(木)

段上幼稚園

3歳以上

		料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
		<主菜>ミートボールのトマトカレースープ煮			
		チキンボール	45	小麦·乳·大豆·鶏肉·豚肉	→乳つなぎ×はチキンボールなし 豚肉(8487 豚もも45g)に変更
		玉ねぎ 人参	30 20		
		じゃが芋 グリーンピース 油	15 3 0. 5		
		カレーフレーク	3		
		<u>醤油</u> みりん	2 3	小麦·大豆	
		<u>酒</u> 水 カットトマト	5 120 15		
		<副菜>しらすとひじきのサラダ	料理合計		→マヨネーズ×乳製品×海藻類×
		しらす干し チーズ 栞ひじき	1 1. 5 3	乳	キャベツと胡瓜のサラダに変更 (人参5g・キャベツ20g・胡瓜8g 青じそドレッシンク
	凮	芽ひじき 胡瓜 マヨネーズ	8 5	卵·大豆	同じて「レブノブブ
	昼食	塩 (主食)ロールパン	0.1 料理合計		
		(<u>1R) 0 ////</u>			
		丸ロールパン	40	小麦·乳·大豆	→乳パン×麦ロール提供
		<汁物>スープ	料理合計		→きのこ類×は、えのきなし
		コーン えのき 小松菜	5 4 10		
		水	120		
		チキンコンソメ	1.6 料理合計	小麦·大豆·鶏肉·豚肉	
		<その他>牛乳・いりこ 牛乳	100	到	→ <u>牛乳×は牛乳なし</u>
		じゃこ 麦茶	1 0.5 小 計	大豆	→青魚×はいりこ無し
Į			3. 01		

鶏肉·たまねぎ·パン粉·粒状植物性たん白·揚げ油(植物油) ·でん粉·豚脂·食塩·砂糖·香辛料·チャンエキス·リン酸塩ナトリウム·調整水

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(加エデンプン)·カラメル色素·乳化剤· 酸味料·香料

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

トマト

いわし・食塩

ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水

きゅうり(AS)/Kg

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

小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月~10月)・イーストフード・V。C・香料・(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月~11月)・イーストフード・V。C・香料・(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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月~12月)・イーストフード・V。C・香料・(原材料の一部に大豆を含む)

えのきだけ(A)(100g)/P

こまつな

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(アミン酸等)·カラメル色素·香料

王乳

| かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月18日(水)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主菜>サバの塩焼			→青魚(サバ)×は鶏のケチャップ炒めに変更
	サバ	40	さば	8461鶏もも30g×2ヶ(ケチャップ・砂糖・)
	塩	0. 1		
	塩油	1		
	7.00	料理合計		
	<副菜>キャベツと胡瓜のゆかり和え			
	キャベツ	35		
	胡瓜	10		
	ゆかり	0. 2		
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
	米(国産)	53		
	押麦	2		
		料理合計		
昼食	<汁物>さつま芋豚汁			
食	豚肉	10	豚肉	
	白菜	10		
	下 下 下 下 大根 大 大 大 大 大	10		
	人参	5		
	さつま芋	20		
	さつま芋	2		
	水 出し	120		
	出し <u></u>	1. 67	さば 大豆	
	合わせ麦みそ	7	大豆	
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳]→牛乳×は牛乳なし
	じゃこ	1	大豆]→青魚×はいりこ無し
	麦茶	0. 5		
		小 計		

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) なたね油

キャベツ (L8玉) / Kg
きゅうり (AS) / Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料 (アミノ酸等)・リソゴ 酸

大麦

白菜 (L6玉) / Kg
だいこん (葉なし) / kg
きつま芋/ Kg
青葱/ 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
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 (ピタミンE)

平成27年11月20日(金)

段上幼稚園

料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー		
<主菜>ウインナーとほうれん草のオムレツ			→卵原型×は卵なし、豆腐の炒め物に変更	
ŊŊ	50	90	(8319木綿豆腐50g・ウインナー3.5g	殼付:
一到	3	大豆	ほうれん草7.5g・玉ねぎ20g・チキンコンソメ・塩)	大豆
塩	0. 1			
ウインナー	3. 5	豚肉		豚肉·豚
ほうれん草				
	20			
				なた
	0.1			
チキンコンソメ	0. 2	小麦·大豆·鶏肉·豚肉		食塩· ス·か
ケチャップ	4			トマ
	料理合計			
<副菜>白菜と小松菜のごま和え]→ごま×はごまなし	
白菜	35			白菜こま
<u>小松菜</u>				こま
人参	5			
<u> </u>	0.5	<u>し</u> ま		
世によ	0.5	<u>しま</u> 		
がある。 「大小水体」	0.5	小友・人豆		脱脂
<u>リ</u> タ 村告 フト				
火.		 		さば
шС	料理合計	Cio		C16.
<主食>麦入りごはん	7-7-1-01			
米(国産)	53			
押麦	2			大麦
	料理合計			
<汁物>味噌汁				
うす揚げ	2	大豆		丸大
_	20			だい
水	120	-		
出し	1.6/	<u> </u>		さば
合わせ麦みそ				大麦
✓=+# L>== w (/o/ =*)	料理合計			
() () () () () () () () () ()	25	10 6 ="		
9700		りんこ		
<その他>生到・1ハのこ	村上口口			
4到	100	_ 	 →生乳×は生乳なし。	生乳
	1	大豆	→干乳へは干乳なし →青魚×はいりこ無し	かた
	_ '	/ \ 1	ロボハいいじんか	13/
麦茶	0. 5			
	<主菜>ウィンナーとほうれん草のオムレッ卵 豆塩 ウインナー ほったり 玉ねぎ 油塩 チキンコンソメ ケチャップ <副菜>白菜と小松菜のごま和え 白菜 小松参 百二ごま 醤油 砂糖 水 出し <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	本理/ 良品・規格	(全美×)ウィンナーとほうれん草のオムレッ	************************************

	原材料/添加物
)	殻付き卵 大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
	豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう類・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)
	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(アミン酸等)·カラメル色素·香料
	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
	白菜(L 6玉)/K g こまつな
	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)
	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
	丸大豆·植物性油脂·凝固剤(塩化カルシウム)・膨張剤・消泡剤(炭酸カルシウム) 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 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)
l	

平成27年11月25日(水)

段上幼稚園

		使用量	アレルギー	1	
	料理/食品•規格	(g)	<i>PDN</i> +-		原材料/添加物
	<主食>ポークカレー				
	米 (国産) 押麦 豚肉 玉ねぎ	60			
	<u>押麦</u>	5			大麦
	豚肉	15	豚肉		
	玉ねぎ	25			
		15			
	じゃか芋	15			じゃがいも (皮むき) / k g
	油 水	110			なたね油
	水	110			
	カレーフレーク	17. 5			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
		料理合計			
	<副菜>ミックスサラダ				
	冷凍フィッシュソーセージ	3	小麦·大豆	→魚介類食品×はソーセージなし、大根8g追	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ーソルビトール(2.42)・炭酸カルシウム(1.21)・Lー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)
昼食	カリフラワー	10			カリフラワー(L)/Kg
艮	キャベツ	30			キャベツ (L8玉) / Kg
	胡瓜	10			きゅうり (AS) /Kg
	コーン	10			
	赤ピーマン	2			赤ピーマン(AL)/kg
	穀物酢 砂糖	1.1			
		1.1			
	塩オリーブ油	0.3			
	スワーフi田	0.4 料理合計			
	<デザート>ぶどうかん	イイ・土口口		」 →海藻類×はぶどうかんなし、ミニゼリー2個	
	<u> </u>	0. 3		, 海床級へ1000C JA 1000 N N N C N C N C N C N C N C N C N C	
	水	30			
	ぶどうジュース	15			ぶどう・香料
	砂糖	5			
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし	生乳
	じゃこ	1	大豆	→青魚×はいりこ無し	かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		小 計			

平成27年11月27日(金)

段上幼稚園

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主菜>白身魚のチーズ焼			→白身魚×乳製品×は鶏のゆかり焼に変更
	タラ	40		8461鶏もも30g×2ヶ(ゆかり0.5g)
	タラ 塩	0.1		
	<u>ー</u> チーズ	6	乳·大豆	
	油	1	30 / 122	
	, –	料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	緑豆はるさめ 調合ごま油	3. 5		
	調合ごま油	0. 1	ごま	
	赤ピーマン	2		
	パプリカ (黄)	3		
	インゲン	5		
	醤油	1.5	小麦·大豆	
	穀物酢	1. 2		
	砂糖	0. 5		
	みりん	0. 3		
	調合ごま油	0. 1	ごま	
	3.3	料理合計		
昼	<主食>麦入りごはん			
昼食	米(国産)	53		
	押麦	2		
		料理合計		
	<汁物>スープ			→きのこ類×は、しめじなし
	小松菜 玉ねぎ	5		
	玉ねぎ	15		
	しめじ	4		
	水	120		
	チキンコンソメ	1. 6	小麦·大豆·鶏肉·豚肉	
		1.0	小友 · 人立 · 病内 · 脉内	
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(梨)			
	梨	31. 25		
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳なし
	じゃこ	1	大豆	→青魚×はいりこ無し
	麦茶	0. 5		
		小 計		

原材料/添加物
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水
なたね油
緑豆·えんどう豆 食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
BH&L& (40)
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
もち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類 食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
大麦
こまつな
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(アミン酸等)·カラメル色素·香料
型(AL)/個
A (1) (2) / 10
<u></u>
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月30日(月)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主菜>ハンバーグデミソース			
	ハンバーグ	60	小麦·乳·牛肉 大豆·鶏肉	→乳つなぎ×はハンバーグなし、豚肉に変更 (8487 豚もも60g)
	油	0.8		
	料理用ワイン みりん トマトピューレ	0. 7 0. 7 1. 2		
	デミグラスソース	10	小麦·牛肉·大豆 鶏肉·豚肉·ゼラチン	
	<u>ケチャップ</u> 塩	0.8 0.08 料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ			! →マヨネーズ×はマヨネーズなし、塩に変更
	<u>じゃが芋</u> 塩	25 0. 1		
	人参	5		
	<u>胡瓜</u> コーン	5 5		
昼食	マヨネーズ	5	卵·大豆	
	<主食>ロールパン	料理合計		
	\ <u>+R/C /////</u>			→乳パン×麦ロール提供
	ロールパン	40	小麦·乳·大豆	
	∠\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	料理合計		
	く 汁物>スープ ほうれん草	5		→きのこ類×は、えのきなし
	白菜えのき	20		
	<u>えのさ</u> 水	120		
	チキンコンソメ	1. 6	小麦·大豆·鶏肉·豚肉	
		料理合計		
	< その他>牛乳・いりこ 牛乳	100	乳] →牛乳×は牛乳なし
	じゃこ	1	大豆	」→・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
	麦茶	0.5		
		וים ינין		

原材料/添加物 鶏肉(32)・脱脂大豆(6.4)・戻し水(20.1)・たまねぎ(20.1)・パン粉(6.8)・牛脂(6.4)・ワイン (O.4) ·植物油脂(O.0) · しょうゆ(1.4) ·砂糖(O.6) ·食塩(O.4) ·香辛料(O.1) ·水(4.5) · Lーグル タミン酸ナトリウム(0.5)·グリシン(0.1)·5'ーリボヌクレオチドナトリウム(0.0)·リン酸塩(0.2) なたね油 赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 トマト・食塩 小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパ ウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カ ラメルI・L-グルタミン酸ナトリウム·5'-イノシン酸ニナトリウム·乳酸·ドウショクブツユシ·香料·脂肪酸類 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 じゃがいも (皮むき) / k g きゅうり(AS)/Kg 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 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 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(アミン酸等)・カラメル色素・香料

かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)