

平成27年12月2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
<主食>クリスマスピラフ		
米(国産)	65	
炊込バターライスの素	20	乳・大豆
ドライパセリ	0.1	
料理合計		
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	
鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
<副菜>カラフルサラダ		
赤ピーマン	2	
フロッコリー	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		
<汁物>スープ		
白菜	20	
さつまい	15	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
料理合計		
<デザート>クリスマスデザート(かぼちゃケーキ)		
小麦粉	20	小麦
片栗粉	2	
ベーキングパウダー	1.6	
豆乳	25	大豆
砂糖	5	
かぼちゃ	8	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

→乳製品×魚介類調味料×は
別炊きクリスマスピラフ
(玉ねぎ5g 人参3g コーン5g
8529 鶏ミンチ10g 米65g 水92g
カレー粉0.05g チキンコンソメ1.2g 塩0.1g)

→海藻類×は、わかめなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
食用植物油・マッシュルーム・魚肉エキス・にんじん・コーン・鶏肉・食塩・たまねぎ・砂糖・バター・香辛料・カレー粉・香料・ターメリック色素・サフラン色素
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
コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル 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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年12月7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>かぼちゃミンチフライ		
国産かぼちゃ挽肉フライ	60	小麦・大豆
油	6	
料理合計		
<副菜>和風マカロニサラダ		
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	
ハイルド レッソグ 青じそ	1	
マヨネーズ	4	卵・大豆
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
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
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小 計		

→マヨネーズ×はマヨネーズなし、ドレッシングのみに変更

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×は、えのき無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
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 (AS) /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
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)

昼食

平成27年12月9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
<主食>チキンカレー		
米(国産)	65	
鶏肉	15	
玉ねぎ	25	
人参	15	
じゃが芋	15	
油	1	
水	110	
カレーフレーク	17.5	
料理合計		
<副菜>ソーセージのサラダ		
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		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.4	
水	45	
アップルジュース	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
料理合計		
小計		

→魚介類食品×はソーセージなし、人参5g追加

→海藻類×は、りんごかんなし
ミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / kg
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
すけそくだら(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)

昼食

平成27年12月11日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<汁物>お雑煮		
片栗粉	5	
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・大豆
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		
さつまいも	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
料理合計		
鶏肉の野菜巻		
アレルギー代替用		
鶏肉の野菜巻	26	小麦・大豆

→卵つなぎ×魚介類食品×は、かまぼこ無し

→卵つなぎ×は 鶏の野菜巻に変更 (V532 鶏肉の野菜巻)

→青魚×は、ごまめ無し

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)・死カでん粉 (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)・Dリブイットル (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
さつまいも/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)
鶏肉 (63.7)・にんじん (8.2)・砂糖 (6.4)・しょうゆ (6.1)・さやいんげん (5.5)・食塩 (0.1)・リン酸塩 (Na) (0.1)・調味料 (アミノ酸) (0.1)・水 (9.8)・揚げ油 (なたね油) (0.0)

昼食