平成27年12月3日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞揚鶏と野菜の甘酢炒め			
	鶏肉	30		
	片栗粉	3		
	油	3		なたね油
	玉ねぎ	30		玉葱（皮むき）／ｋｇ
	人参	15		
	ピーマン	8		ピーマン（AM）／Ｋｇ
	油	2		なたね油
	穀物酢	2		
	砂糖	3		
	醤油	3	小麦･大豆	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）
	ケチャップ	1		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
	鶏がらスープ	0.6		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
	水	30		
	片栗粉	1		
	水	1		
		料理合計		
	＜副菜＞キャベツのおかか和え			
	キャベツ	25		キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	ｺﾏﾂﾅ	8		こまつな
	醤油	1	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）
	砂糖	0.5		
	水	6		
	出し	0.08	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
	かつお節	0.1		鰹
		料理合計		
	＜副菜＞おさつサラダ			
	さつま芋	20		さつま芋／Ｋｇ
	コーン	5		
	マヨネーズ	5	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
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	30	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	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		

→マヨネーズ×は塩に変更

平成27年12月10日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞牛肉と根菜の信州煮			
	牛肉	15		
	牛肉	10		
	ごぼう	8		
	玉ねぎ	35		
	人参	15		
	大根	30		だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	油	2		なたね油
	水	50		
	出し	0.7	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
	合わせ麦みそ	8	大豆	大麦（38.5%）･大豆（30.8%）･食塩（15.7%）･米（10.8%）･酒精（4.2%）
	砂糖	2		
	みりん	5.5		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計		
	＜副菜＞ちくわの天ぷら			
	ちくわ	16	大豆	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）
	青のり	0.05		
	小麦粉	1.6	小麦	
	油	1.6		なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞白菜とワカメの酢の物			
	白菜	20		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	しめじ	2		
	わかめ	0.2		
	穀物酢	3		
	砂糖	2		
	醤油	1	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）
		料理合計		
	＜副菜＞ゆでブロッコリー			
	ブロッコリー	20		
	塩	0.2		
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		

平成27年12月14日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主食＞豚と野菜の中華炒め			
	豚肉	10		
	豚肉	10		
	ごぼう	5		
	人参	10		
	玉ねぎ	20		
	キャベツ	20		キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	ごま油	1	ごま	食用ごま油（60）･食用なたね油（40）
	醤油	3	小麦･大豆	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）
	みりん	0.8		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	鶏がらスープ	0.4		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
	水	5		
		料理合計		
	大根の旨煮			
	大根	30		だいこん（葉なし）／ｋｇ
	水	40		
	出し	0.56	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
	醤油	1	小麦･大豆	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）
	青のり	0.05		
		料理合計		
	＜副菜＞白菜と胡瓜のゆかり和え			
	白菜	30		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	胡瓜	5		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	ゆかり	0.5		赤しそ･食塩･砂糖･調味料（ｱﾐﾉ酸等）･ﾘﾝｺﾞ酸
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜デザート＞フルーツ（りんご）			
	りんご	20		
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		
＜１日合計＞	主食			
	副食			
	合計			

平成27年12月15日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞天ぷら盛合せ			
	シューマイ	1	小麦･大豆	鶏肉･豚脂･たまねぎ･粒状植物性たん白･フレンチフライドポテト･つなぎ（粉末状植物性たん白）･つなぎ（でん粉）･砂糖･しょうゆ･オイスターソース･食塩･ごま油･チキンエキス･こしょう･水･皮（小麦粉）･水･調味料（アミノ酸等）･着色料（紅麹）･着色料（フラボノイド）･着色料（ラック）
	鶏肉	30		
	インゲン	10		
	塩	0.3		
	小麦粉	5	小麦	
	油	5		なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞さつま芋のレモン煮			
	さつま芋	25		さつま芋／Ｋｇ
	レモン果汁	0.4		レモン･醸造酢･香料
	砂糖	2.5		
	水	25		
		料理合計		
	＜副菜＞切干大根の煮物			
	切干大根	2		だいこん
	人参	5		
	油	0.8		なたね油
	水	16		
	出し	0.22	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	1.2		
	醤油	1.5	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）
	みりん	0.8		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計		
	＜副菜＞白菜の磯和え			
	白菜	20		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	青のり	0.02		
	醤油	1.5	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）
	みりん	0.5		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	15		
	出し	0.21	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
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		

平成27年12月16日(水)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞中華オムレツ			
	卵	40	卵	殻付き卵
	合ミンチ	10		
	人参	10		
	玉ねぎ	10		
	青ねぎ	3		青葱／ｋｇ
	油	3		なたね油
	鶏がらスープ	0.3		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
	塩	0.1		
	鶏がらスープ	1		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
	水	10		
	片栗粉	0.5		
	水	0.5		
		料理合計		
	＜主菜＞じゃが芋青のり焼			
	じゃが芋	25		じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	塩	0.3		
	青のり	0.05		
		料理合計		
	＜副菜＞マロニーの甘酢和え			
	マロニー	3		じゃがいも澱粉･コーンスターチ･増粘剤（ＣＭＣ）･増粘多糖類
	調合ごま油	0.06	ごま	食用なたね油（60）･食用ごま油（40）
	人参	3		
	胡瓜	3		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	穀物酢	1.5		
	砂糖	1.2		
	醤油	0.5	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）
		料理合計		
	＜副菜＞小松菜と白菜のおかか和え			
	ｺﾏﾂﾅ	8		こまつな
	白菜	24		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	醤油	0.8	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）
	砂糖	0.24		
	水	4.8		
	だし	0.06		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
	かつお節	0.08		鰹
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　　計		

平成27年12月17日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞白身魚のカレー風味揚げ			
	タラ	40		
	塩	0.1		
	小麦粉	2	小麦	
	カレー粉	0.1		ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ･ﾀｰﾒﾘｯｸ･ｸﾐﾝ･ｶﾙﾀﾞﾓﾝ･こしょう･唐辛子･ｼﾞﾝｼﾞｬｰ･ﾅﾂﾒｸﾞ･ｸﾛｰﾌﾞ･ﾌｪﾝﾈﾙ･ﾛｰﾚﾙ･ｼﾅﾓﾝ等
	油	2		なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞大根と胡瓜のさっぱり和え			
	大根	20		だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	胡瓜	5		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	穀物酢	0.96		
	砂糖	0.48		
	醤油	0.72	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）
	醤油	0.24	小麦･大豆	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）
	みりん	0.3		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計		
	＜副菜＞高野豆腐の卵とじ			
	高野豆腐	1.5	大豆	大豆･豆腐用凝固剤･重曹
	人参	3		
	水	21		
	だし	0.3		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
	醤油	1.08	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）
	砂糖	0.78		
	卵	6	卵	殻付き卵
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		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	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　　計		

平成27年12月18日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞おでん			
	鶏肉	20		
	大根	35		だいこん（２Ｌ）／Ｋｇ
	絹厚揚げ	10	大豆	丸大豆･デキストリン･でん粉･ぶどう糖･揚げ油（植物油脂）･豆腐用凝固剤
	ちくわ	10	大豆	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）
	じゃが芋	25		じゃがいも（皮むき）／ｋｇ
	卵	30	卵	殻付き卵
	水	100		
	だし	1.4		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
	砂糖	6		
	醤油	9	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）
	みりん	3		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	酒	3		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
		料理合計		
	＜副菜＞キャベツのごま和え			
	キャベツ	20		キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	胡瓜	5		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	赤ピーマン	2		赤ピーマン（ＡＬ）／ｋｇ
	白ごま	0.5	ごま	
	白ごま	0.5	ごま	
	醤油	1	小麦･大豆	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）
	砂糖	0.5		
	水	6		
	出し	0.08	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
		料理合計		
	＜主食＞わかめごはん			
	米（国産）	50		
	わかめごはんの素	0.8		わかめ･還元水あめ･食塩･昆布エキス･酵母エキス
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	30	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	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　　計		

平成27年12月21日(月)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主食＞コーンコロッケ			
	コーンコロッケ	60	小麦･乳･大豆	馬鈴薯･フライドポテト･たまねぎ･スイートコーン･砂糖･キャノーラ油･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･パン粉･小麦粉･グァーガム･キサンタンガム･水
	油	6		なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞胡瓜とわかめの酢の物			
	胡瓜	8		きゅうり（ＡＳ）／Ｋｇ
	白菜	10		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ
	わかめ	0.1		
	穀物酢	1.8		
	砂糖	1.2		
	醤油	0.6	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）
		料理合計		
	＜副菜＞焼かぼちゃ			
	かぼちゃ	25		かぼちゃ（５玉）／Ｋｇ
	塩	0.1		
		料理合計		
	＜副菜＞昆布煮豆			
	水煮大豆	10	大豆	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）
	人参	5		
	干しいたけ	0.8		
	きざみ昆布	0.8		
	水	20		
	だし	0.28		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
	砂糖	0.8		
	醤油	1.6	小麦･大豆	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）
	みりん	1.6		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	酒	0.8		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
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	45		
	押麦	5		大麦
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　　計		

平成27年12月22日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞豚肉の二色ごま炒め			
	豚肉	10		
	豚肉	15		
	玉ねぎ	40		
	人参	25		
	油	2		なたね油
	砂糖	1.2		
	醤油	4	小麦･大豆	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）
	みりん	0.4		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	酒	0.8		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
	白ごま	1	ごま	
	黒ごま	0.5	ごま	黒ごま
		料理合計		
	＜副菜＞高野豆腐の含め煮			
	高野豆腐	2.5	大豆	大豆･豆腐用凝固剤･重曹
	グリーンピース	3		
	出し	0.25	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	1.2		
	醤油	1.5	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）
	酒	0.6		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
		料理合計		
	＜デザート＞ポテトフライ			
	フライドポテト	20		馬鈴薯･なたね油
	油	2		なたね油
	塩	0.05		
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜デザート＞フルーツ（りんご）			
	りんご	20		
		料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		

平成27年12月24日(木)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主食＞ハムとコーンのピラフ			
	米（国産）	65		
	水	91		
	チキンコンソメ	1.2	小麦･大豆	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
	塩	0.5		
	ハム	5	卵･乳･大豆	豚ロース肉･糖類（還元水あめ乳糖）･卵たん白･大豆たん白･食塩･たん白加水分解物･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）･着色料（コチニール）･香辛料抽出物･水
	玉ねぎ	10		
	コーン	10		
	油	1		なたね油
	チキンコンソメ	0.1	小麦･大豆	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
	塩	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		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
	片栗粉	6		
	油	6		なたね油
		料理合計		
	大根のスープ煮			
	大根	30		だいこん（葉なし）／ｋｇ
	水	30		
	チキンコンソメ	0.5	小麦･大豆	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
		料理合計		
	＜副菜＞花野菜サラダ			
	カリフラワー	8		カリフラワー（Ｌ）／Ｋｇ
	ブロッコリー	12		
	キャベツ	30		キャベツ（Ｌ８玉）／Ｋｇ
	レモン果汁	0.24		レモン･醸造酢･香料
	穀物酢	0.48		
	砂糖	0.4		
	塩	0.04		
	醤油	0.4	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）
	オリーブ油	0.4		
		料理合計		
	＜デザート＞ぶどうかん			
	寒天	0.3		
	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	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　　計		

平成27年12月25日(金)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞肉豆腐			
	牛肉	15		
	牛肉	15		
	玉ねぎ	40		
	焼き豆腐	50	大豆	丸大豆･食塩･凝固剤･硫酸Ｃａ･塩化Ｍｇ（にがり）･消泡剤･グリセリン脂肪酸エステル･炭酸Ｃａ
	水	50		
	だし	0.7		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
	砂糖	3		
	醤油	7	小麦･大豆	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）
	みりん	3.5		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
		料理合計		
	＜副菜＞人参の甘煮			
	人参	20		
	砂糖	2		
	水	30		
		料理合計		
	＜副菜＞大根のしらす和え			
	ｺﾏﾂﾅ	5		こまつな
	大根	20		だいこん（葉なし）／ｋｇ
	しらす干し	1		いわし･食塩
	醤油	0.8	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）
	砂糖	0.4		
	水	4.8		
	だし	0.06		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
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	45		
	押麦	5		大麦
		料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）			
	バナナ	30	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	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		

平成27年12月28日(月)
段上幼稚園
こじかクラブ印刷用

該当園児アレルギーのみ記載
≪キウイフルーツ≫ ≪マヨネーズ≫

	料理／食品・規格	使用量（g）	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞オープンオムレツ			
	卵	40.5	卵	殻付き卵
	牛乳	2.25	乳	生乳100%
	塩	0.09		
	かつおフレーク油漬	4.5	大豆	
	玉ねぎ	5		
	赤ピーマン	2		赤ピーマン（ＡＬ）／ｋｇ
	ピーマン	4.5		ピーマン（ＡＭ）／Ｋｇ
	油	2.7		なたね油
	塩	0.09		
	チキンコンソメ	0.09	小麦･大豆	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
	ケチャップ	4.5		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
		料理合計		
	＜副菜＞もやしの磯和え			
	もやし	30		緑豆
	人参	3		
	青のり	0.03		
	白ごま	0.25	ごま	
	醤油	0.5	小麦･大豆	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）
	みりん	0.15		もち米･米･米こうじ･醸造アルコール･糖類
	水	3		
	出し	0.04	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
		料理合計		
	＜副菜＞おさつフライ			
	さつま芋	20		さつま芋／Ｋｇ
	油	2		なたね油
	塩	0.1		
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	米（国産）	45		
	押麦	5		大麦
		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	生乳
	じゃこ	1	大豆	かたくちいわし･酸化防止剤（ビタミンＥ）
		料理合計		
		小　計		