# 平成27年12月3日(木) 段上幼稚園

# こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	該当園児アレルギーのみ記載	原材料/添加物
	<主菜>揚鶏と野菜の甘酢炒め			《キウイブルーツ》《マヨネーズ》	
	鶏肉 片栗粉	30		7	
	片栗粉	3			
	油	3			なたね油
	玉ねぎ	30			玉葱 (皮むき) / k g
	人参ピーマン	15		4	
	ニーマン	8		4	ピーマン(AM)/Kg なたね油
		2		-	<sup>/</sup> み/こ1は/世
		3		+	
	砂糖 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(3.9.5)
	ケチャップ	1	71/2/11/	=	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) 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 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
	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
	7K	30		]	
	片栗粉	1			
	水	1			
	(=:  <del></del>	料理合計			
	<副菜>キャベツのおかか和え	٥٢		_	+ A'VI (LOT) (II
	キャベツ	25 8		-	キャベツ(L 8玉)/Kg こまつな
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0 1	小麦·大豆	-	C よ フ は   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N a )(0.06)·水(35.19
昼食	醤油 砂糖	0. 5	小交 八立	†	
筤	水	6		-	
	出し	0. 08	さば	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
	かつお節	0. 1			殿
		料理合計			
	<副菜>おさつサラダ	00		4	
	さつま芋	20		4	さつま芋/Kg
	コーン マヨネーズ	<u>5</u>	卵·大豆	」 「→マヨネーズ×は塩に変更	  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
	ィコケーク	3 料理合計	八立	_ ´ヾコか ̄ <u></u> 人へは塩に交史 _	区内でが回ば、小ののが、
	<主食>麦入りごはん	イナ土口口		1	
	米(国産)	53		†	
	押麦	2		1	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
	/スの体ンサポートルー	料理合計		4	
	<その他>牛乳・いりこ ナ의	100		-	     <u>什</u>
	<u>牛乳</u> じゃこ	100	<u>乳</u> 大豆	-	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	0 % C	料理合計	八立	1	
		小 計		1	
		J UI		_	

# 平成27年12月10日(木) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	NOTE /AC 1015	使用量	
	料理/食品・規格	(g)	アレルギー
	<主菜>牛肉と根菜の信州煮		
	牛肉	15	
	牛肉	10	
	ごぼう	8	
	- 内 上 でぼう 玉ねぎ	8 35	
	人参	15	
	人参 大根	30	
	八版 油 水 出し 合わせ麦みそ	2 50	
	水	50	
	出し	0. 7	さば
	合わせ麦みそ	8	大豆
	砂糖	2	/ (
	みりん	2 5. 5	
	47 31 0	料理合計	
	<副菜>ちくわの天ぷら	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	ちくわ	16	大豆
	ちくわ 青のり	0.05	/ 122
	小麦粉	1.6	小麦
	油	1.6	1.0
		料理合計	
昼食	<副菜>白菜とワカメの酢の物		
艮	白菜	20	
	しめじ	2	
	わかめ	0. 2 3 2	
	穀物酢	3	
	砂糖	2	
	選油	1	小麦·大豆
		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	
		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	

	原材料/添加物				
> [					
$\vdash$					
$\vdash$					
+	デハニん(21) / k ~				
7,	ごいこん(2L)/Kg なたね油				
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(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)				
ľ	(友(38.3%)·人豆(30.8%)·良塩(13.7%)·木(10.8%)·治楠(4.2%)				
₹	55米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類				
616	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)・上白穂 (2.9)・大豆油 (2.1)・ラード (1.6)・食塩 (1.4)・ふどう穂 (1.1)・Lーグルタミン酸ナトリウム (0.1)・寒天・粉あめ・水 (39.5)				
F					
7,	またね油				
-					
E	日菜(L 6玉)/K g				
$\vdash$					
$\vdash$					
脐	指加工大豆·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)				
H					
L					
H					
十					
7	<b>大麦</b>				
F					
4					
1.	がたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)				

## 平成27年12月14日(月) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

		使用量	アレルギー
	料理/食品・規格	(g)	
	<主食>豚と野菜の中華炒め		
	豚肉	10	
	<u>豚肉</u> ごぼう	10	
	でぼう	5	
	人参	5 10	
	玉ねぎ	20	
	キャベツ	20	
	キャベツ こま油	1	ごま
	海油 二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	3	小麦·大豆
	みりん 鶏がらスープ	0.8	11× VII
	型がらフープ	0.4	
	<u> </u>	5	
	<u>ي</u>	料理合計	
	大根の旨煮	かた上口口	
	大根	30	
	<u> </u>	40	
	<u>水</u> 出し	0. 56	<b>→</b> /+"
		0. 50	さば  小麦·大豆
昼	<u> </u>	0.05	小友 · 人豆
昼食	目のり	0.05	
	ノシボンウボトセロのゆかりむう	料理合計	
	<副菜>白菜と胡瓜のゆかり和え	20	
		30	
	胡瓜	5 -	
	ゆかり	0.5	
	ノシ会とまでのプロノ	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	F0	
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<デザート>フルーツ(りんご)	0.0	
	りんご	20	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	100	-:
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
		料理合計	
		小 計	
	主食		
<	1日合計> 副食		
	1日合計> 副食 合計		
	ر ان ت		

	原材料/添加物				
≫					
	t. NW (LOT) (1/				
	キャベツ(L 8玉)/K g 食用ごま油(60)・食用なたね油(40) 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) まちw・w・wこうじ・醸造アルコール・特徴				
	良用にま泄(60) : 良用なだは泄(40) 脳能加工士言: 士言(20) : 小妻(20) : 含塩(20) : フルコ・ル (0.5) : 水(20.5)				
	版旭加工人立、人立(20)、小友(20)、民垣(20)、アルコール(0.0)、小(39.0) 七ち半、半、半ころ)、・辞浩フルコール、特特				
ŀ	もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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				
	及塩 ノイストソン 皮巾畑脂 ノインエイス 封未エイス 自干科 過味科(アミノ版サ) PI 同正用				
ŀ					
ŀ					
ı	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)·食塩(20)·アルコール(0.5)·水(39.5)				
	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)				
ı					
	白菜(L 6玉)/ K g きゅうり (AS) / K g				
	きゅうり (AS) / Kg				
	赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸				
	大麦				
	八久				
	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15日(火) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

		使用量	アレルギー
	料理/食品・規格	(g)	, 5,61
	<主菜>天ぷら盛合せ	-	
	シューマイ	1 7	小麦·大豆
	鶏肉 インゲン 塩	30 10 0. 3	
	小麦粉油	0. 3 5 5	小麦
		料理合計	
	く副菜>さつま芋のレモン煮 さつま芋 レモン果汁	25 0. 4	
	砂糖 水	2. 5 25	
	<副菜>切干大根の煮物	料理合計	
	切干大根	2	
	人参 油	5 0. 8	
昼食	水 出し	16 0. 22	さば
		1. 2 1. 5	小麦·大豆
	みりん	0.8	
	ノシサンウサの残むこ	料理合計	
	く副菜>白菜の磯和え 白菜	20	
	青のり醤油	0. 02 1. 5	小麦·大豆
	みりん	0. 5	小文·八立
	水 出し	15 0. 21	さば
		料理合計	
	く主食>麦入りごはん 米(国産)	53	
	押麦	2 料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ 牛乳	100	피
	<u> </u>	1	乳 大豆
		料理合計	

原材料/添加物				
ター	・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・オインソース・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)・春(ラック)			
なた	はね油			
さこ	Dま芋/Kg Eン·醸造酢·香料			
	Nこん Eね油			
分脂:	「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 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) 5米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類			
能	(L6玉)/Kg 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) 5米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類			
さに	「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				
かた	Eくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)			

# 平成27年12月16日(水) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	料理/食品·規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>中華オムレツ		
	<u> </u>	40	90
	合ミンチ	10	919
	人参	10	
		10	
	青ねぎ	3	
	_月1&C 	2	
	油鶏がらスープ	3 3 0.3	
	- 一	0. 3	
	塩鶏がらスープ	1	
	<u> </u>		
	水	10	
	<u>片栗粉</u>	0.5	
	水	0.5	
	/ <u>}</u>	料理合計	
	<主菜>じゃが芋青のり焼	0.5	
	じゃが芋 塩	25	
	温	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	
	調合ごま油 人参	0.06	ごま
昼食	人参	3	
食	胡瓜 穀物酢	3	
	穀物酢	1.5	
	砂糖	1. 2	
	醤油	0. 5	小麦·大豆
		料理合計	
	<副菜>小松菜と白菜のおかか和え		
	לעידע	8	
	白菜	24	
	選油	0.8	小麦·大豆
	醤油 砂糖	0. 24	
	7K	4. 8	
	だし かつお節	0.06	
	<u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>	0. 08	
	75 2 66 40	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	112001	
	米 (国産)	53	
	押麦	2	
	1十交	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	17*XU01	
		100	乳
	<u>牛乳</u> じゃこ	100	
	U10 C	₩晒♠➡	大豆
		料理合計	
		小 計	

原材料/添加物					
≫[	設付き卵				
ŀ	والات الالم				
F					
ŀ	青葱/k g				
F	なたね油 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				
ŀ	良塩・ナイスト・ナフ・良用油脂・ナイフエイス・封来エイス・自主科・調味科(アミノ酸等)・DI I調金用				
	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				
ŀ					
Ī	じゃがいも(皮むき)/kg				
ŀ					
ļ					
	じゃがいも澱粉·コーンスターチ·増粘剤(CMC)·増粘多糖類				
Ī	じゃがいも澱粉·コーンスターチ·増粘剤(CMC)·増粘多糖類 食用なたね油(60)·食用ごま油(40)				
	きゅうり(AS)/Kg				
Ī					
ŀ	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)				
	こまつな				
	白菜(L 6玉)/K g				
ŀ	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)				
ļ					
ŀ	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 鰹				
-					
į	大麦				
-					
ļ	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17日(木) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

		<b>店田</b> 皇	
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>白身魚のカレー風味揚げ		
	タラ 塩	40	
	塩	0. 1	
	小麦粉	2	小麦
	カレー粉	0.1	/丁文
	<u> </u>	2	
	油	_	
	/=/++>	料理合計	
	<副菜>大根と胡瓜のさっぱり和え		
	大根	20	
	胡瓜	5	
	穀物酢	0. 96	
	砂糖	0. 48	
	置油 醤油	0. 72	小麦·大豆
	<u> </u>	0. 24	小麦·大豆
	みりん	0.3	7.2 //77
	0,770	料理合計	
	<副菜>高野豆腐の卵とじ	科坦口司	
		1 F	+=
昼	高野豆腐	1.5	大豆
食	人参	3	
I.C	水	21	
	だし	0.3	
	醤油	1. 08	小麦·大豆
	砂糖	0. 78	
	<u> </u>	6	IJD
	\ \frac{1}{2}	料理合計	710
	<主食>麦入りごはん	. 1-2-01	
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	1千久	料理合計	
	✓¬॥	科廷口司	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)	0.7	
	オレンジ	27	
		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	
		·J' []	

	原材料/添加物				
≫					
	コリアンダー・ターメリック・クミン・カルダモン・こしょう・唐辛子・ジンジャー・ナツメグ・クローブ・フェンネル・ローレル・シナモン等				
l	なたね油				
	だいこん(2L)/Kg きゅうり(AS)/Kg				
	さゆつり (AS) / Kg				
ŀ	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				
	大豆·豆腐用凝固剤·重曹				
ŀ	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				
ı	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)				
	設付き卵				
	大麦				
ŀ	八文				
	オレンジ				
	<b>た</b> 切				
	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)				
	がにくりv MJO TBy IDPUIL用(LグミノE)				
ŀ					
Į					

# 平成27年12月18日(金)段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>おでん		
	鶏肉	20	
	大根	35	
	絹厚揚げ	10	大豆
	<b>ちくわ</b>	10	大豆
			八豆
	じゃが芋 卵	25 30	60
	<u> 기</u>	30	90
	水	100	
	だし	1.4	
	砂糖醤油	6	
	<b>選</b> 出	9	小麦·大豆
	みりん	3	
	酒		
		料理合計	
	<副菜>キャベツのごま和え	00	
	キャベツ	20	
尽	胡瓜	5	
昼食	赤ピーマン	2 0. 5 0. 5	
	<u>白</u> ごま 白ごま	0.5	ごま ごま
	<u> </u>	0.5	<u> こま                                   </u>
	醤油	1	小麦·大豆
	砂糖	0.5	
	<u>水</u> 出し	6	\- \ 1\\\
	出し	0.08	さば
	( <del>)</del>	料理合計	
	<主食>わかめごはん	F.0	
	米(国産)わかめごはんの素	50	
	わかめこはんの系	0.8	
	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)	20	\ \\\" <del>\\</del>
	バナナ	30	バナナ
	ノスの州へ 井岡 コンクラ	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	100	 
	牛乳	100	乳
	じゃこ	    	大豆
		料理合計	
		小 計	

	原材料/添加物
丸いけ酸じ	いこん(2L)/Kg 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 こよりだい・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 ドでん粉(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ーグルタミン ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5) やがいも(皮むき)/kg 付き卵
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
も	師工大豆·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) ち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 ・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
キさき	ャベツ(L8玉)/Kg ゆうり(AS)/Kg ピーマン(AL)/kg
脱	指加工大豆·大豆(20)·小麦(20)·食塩(20)·アルコール(0.5)·水(39.5)
さI	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
われ	かめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
バ	ナナ/本
生むかり	乳 たくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

# 平成27年12月21日(月)

## 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	WINTER (A.T. 1515	使用量	アレルギー
	料理/食品・規格	(g)	, ,
	<主食>コーンコロッケ		
	コーンコロッケ	60	小麦·乳·大豆
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
	胡瓜	8	
	胡瓜白菜	10	
	わかめ	0. 1	
	穀物酢	1. 8	
	砂糖	1. 2	
	砂糖醤油	0.6	小麦·大豆
		料理合計	7.2 / 1
	<副菜>焼かぼちゃ		
	かぼちゃ	25	
	塩	0. 1	
		料理合計	
	<副菜>昆布煮豆		
	水煮大豆	10	大豆
昼食	人参	5	, (11
艮	干しいたけ	0.8	
	干しいたけ きざみ昆布 水	0.8	
	水	20	
	だし	0. 28	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0.8	
	醤油	1.6	小麦·大豆
	みりん	1.6	
	酒	0.8	
	· <del></del>	料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	45	
	押麦	5	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	<del>プロ</del>
		料理合計	,
		小 計	

	原材料/添加物
	§・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・: Eね油
きゅ	うり(AS)/Kg (L6玉)/Kg
兑脂力	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
かほ	ぼちゃ(5玉)/Kg
大豆	②(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)
かつ	のお節·そうだかつお節·かつお・まぐろエキス·酵母エキス
脱脂 もち 米・	前加工大豆·大豆(20)·小麦(20)·食塩(20)·アルコール(0.5)·水(39.5) 5米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類 米こうじ·食塩·ブドウ果汁·たんばく加水分解物·水あめ·酒精·酸味料
大麦	
生孚	し Eくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

# 平成27年12月22日(火) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	WW. (A.C. 1016	使用量	アレルギー
	料理/食品・規格	(g)	
	<主菜>豚肉の二色ごま炒め		
	豚肉	10	
	豚肉	15	
	玉ねぎ	40	
	 人参	25	
		2	
	砂糖	1. 2	
	醤油	40 25 2 1. 2 4	小麦·大豆
	みりん	0. 4	
	酒	0.8	
	₽ご₹	1	ごま
	黒ごま	0. 5	ごま ごま
		料理合計	
	<副菜>高野豆腐の含め煮		
	高野豆腐	2. 5 3	大豆
	グリーンピース	3	
	出し	0. 25	さば
	砂糖	1. 2	
昼	醤油	1. 5	小麦·大豆
昼食	酒	0.6	
		料理合計	
	く <b>デザートンポテトフライ</b> フライドポテト		
	フライドポテト	20	
	<u>油</u> 塩	2	
	塩	0. 05	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		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
	じゃこ	11	大豆
		料理合計	
		小 計	

原材料/添加物
こね油
さかてナラ、ナラ(20)、小妻(20)、今坂(20)、フリコーリ(0.5)、水(20.5)
6加工人立・人立(20)・小友(20)・良塩(20)・アルコール(0.3)・小(39.3) 5米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
6加工大豆·大豆(20)·小麦(20)·食塩(20)·アルコール(0.5)·水(39.5) 5米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類 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
ごま
豆·豆腐用凝固剤·重曹
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
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)
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
◇ 英・なたわか
命薯·なたね油 ∈ね油
こ こくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

# 平成27年12月24日(木) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

		使用量	l
	料理/食品・規格	使用里 (g)	アレルギー
	<主食>ハムとコーンのピラフ	(3)	
	米(国産)	65	
	水	91	
	<u>小</u> チキンコンソメ	1 0	小麦·大豆
	<u>テイノコノソス</u> 塩	1. 2 0. 5	小友, 人丑
	<u>垣</u> ハ ハ	U. 0	MD. 회 . <del>+ 트</del>
	<u> </u>	5	卵·乳·大豆
	玉ねぎ	10	
	コーク	10	
	油	<u> </u>	+=
	チキンコンソメ	0.1	小麦·大豆
	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	
	片栗粉	6	
	油	6	
		料理合計	
	大根のスープ煮		
	大根	30	
	水	30	
	チキンコンソメ	0. 5	小麦·大豆
昼食		料理合計	
艮	<副菜>花野菜サラダ		
	カリフラワー	8	
	ブロッコリー	12	
	キャベツ	30	
	レモン果汁	0. 24	
	穀物酢	0. 48	
	- <del>秋 1700 r</del> 砂糖	0.40	
	塩	0.4	
		0. 04	小麦·大豆
	オリーブ油	0.4	ツタ 八立
	<u> </u>		
	<b>ノデザート</b> \ ごどろか 4	<del>/</del> 十上口i	
	くデザート>ぶどうかん	0.2	
	寒天	0.3	
	水でドラジューフ	30	
	ぶどうジュース	15	
	砂糖	5	
	(7-4) (7-4)	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	

g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・含 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		原材料/添加物
配っての、地域(高元本別の発動) 徳たん白 大豆たん白 食生 たんら加水分解物・リン酸性(Na) 海球科(アミノ酸) 他に加止剤(ビタミンC) 発色剤(歯細Na) 着色剤(コチニール) 香本料油 はる 物域(砂糖・Gどご物)・たん白加水分解物(小塩含む)・デキストリン・食用とつもろこし油・チキンエキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤 なたわ油 だいこん(葉なし) / kg は、「サキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤 だいこん(葉なし) / kg は、「砂糖・Gどご物」・だんに加水分解物(小皮含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキスがよ・チキンオイル・音辛和・粉写エキス・物味剤(アミン飲労)・カラメル名参・8 は、最繁(砂脂・Gどご物)・だんに加水分解物(小皮含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキスがよ・チキンオイル・音辛和・粉写エキス・物味剤(アミン飲労)・カラメル名参・8 は、最繁(砂脂・Gどご物)・だんに加水分解物(小皮含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・カンおエキスがよ・チキンオイル・音辛和・粉写エキス・物味剤(アミン飲労)・カラメル名参・8 本でパツ(L8玉) / Kg エキベッツ(L8玉) / Kg しモン・酸造酢・香料		
なたわ油    株式	食塩·糖類(砂糖·ij	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
<ul> <li>監監・機様(砂糖・ぶどう後)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもるこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・音楽料・専乳エキス・腕絆料(アミン郎等)・カラメル色系・含食塩・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</li> <li>だいこん(葉なし)/kg</li> <li>食塩・砂糖・ぶどう物)・たん日加水分解物(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・音楽料 野菜エキス・腕件科(アミン郎等)・カラメル色系・含カリフラワー(L)/kg</li> <li>キャベツ(L8玉)/kg</li> <li>サモン・醸造酢・香料</li> <li>競脂加工大豆・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・ボンどう・香料</li> </ul>	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(ピタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(コチニール)・香辛料抽出物
だいこん (葉なし) / k g  意味 機類 (砂糖・ぶどう種)・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・物味料(アミン酸等)・カラメル色素・者 カリフラワー (L) / K g  キャベツ (L8玉) / K g レモン・醸造酢・香料  売脂加工大豆・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 (35.4)	なたね油 <sub>食塩・糖類(砂糖・点</sub>	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
韓塩 機類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリソ・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・香辛和・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・耐力リフラワー(L)/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(35.4	食塩・デキュなたね油	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
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. ぶどう・香料		
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(35.4 ぶどう・香料		
ぶどう·香料 生乳	レモン・醸	造酢·香料
牛乳	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
牛乳	ぶどう・香	料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)		
	生乳 かたくちい	Nわし・酸化防止剤(ビタミンE)

## 平成27年12月25日(金) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>肉豆腐	(5)	
	牛肉	15	
	上 牛肉	15	
	玉ねぎ	40	
	焼き豆腐	50	大豆
	7K	50	//77
	<u>水</u> だし	0.7	
	<u>たし</u> 砂糖	3	
	<u></u> 砂糖 醤油	7	小麦·大豆
	みりん	3. 5	11× VII
	07.570	料理合計	
	<副菜>人参の甘煮	神経口田	
	人参	20	
	砂糖	2	
	7K	30	
	,	料理合計	
	<副菜>大根のしらす和え	1122011	
	14A7	5	
昼食	大根	20	
良	しらす干し	1	
	選油 砂糖	0.8	小麦·大豆
	砂糖	0.4	12/12
	水	4. 8	
	<del>だ</del> し	0.06	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	45	
	押麦	5	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	30	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
		料理合計	
		小 計	

	原材料/添加物
$\gg$	
	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
	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
	一般形物工大豆、大豆(20)、小麦(20)、食塩(20)、ブルコール(0.5)、水(20.5)
	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
	こまつな
	だいこん(葉なし)/kg
	いわし・食塩 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)
	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
	バナナ/本
	生乳
	がたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

## 平成27年12月28日(月) 段上幼稚園

## こじかクラブ印刷用

		使用量	
	料理/食品・規格	(g)	アレルギー
	<主菜>オープンオムレツ		
	90	40. 5	90
	牛乳	2 25	乳
	<u></u>	2. 25 0. 09	
	がつおフレーク油漬	4 5	大豆
	玉ねぎ	5	/ \ <u>1/</u>
	赤ピーマン	2	
	アーマン	5 2 4. 5	
	油	2. 7	
	油塩	2. 7 0. 09	
	チキンコンソメ	0. 09	小麦·大豆
	ケチャップ	4. 5	, , , <u>, , , , , , , , , , , , , , , , </u>
		料理合計	
	<副菜>もやしの磯和え		
	もやし	30	
		3	
	青のり	0. 03	
	百ごま	0. 25	ごま
	醤油	0. 5	小麦·大豆
昼	みりん	0. 15	
昼食		3	
	<u>水</u> 出し	0. 04	さば
		料理合計	
	<副菜>おさつフライ		
	さつま芋	20	
	<u></u> 油	2	
	さつま芋 油 塩	0. 1	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	45	
	押麦	5	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
	オレンジ	27	
		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	

	原材料/添加物
±	受付き卵
<u>兄</u>	x1)2卵 E乳100%
_	
_	
_	
灵	デピーマン(AL)/kg ピーマン(AM)/Kg
Ę	ピーマン(AM)/Kg
c	またね油
	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
	·マト·砂糖·ぶどう糖果糖液糖·醸造酢·食塩·たまねぎ·香辛料
	(1 時間 5 年 7 年 7 年 7 年 7 年 7 年 7 年 7 年 7 年 7 年
心	显
_	
_	
12	がいてナラ・ナラ(20)・小夫(20)・合作(20)・フルフール(05)・水(20.5)
)  -	治脂加工大豆·大豆(20)·小麦(20)·食塩(20)·アルコール(0.5)·水(39.5) 5ち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類
7	らば節・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
C	またね油
_	
ナ	<b>「麦</b>
ス	<b>オレンジ</b>
Н	- 피
オナ	E乳 がたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
/~	
f	