

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月1日(月)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt; 豚肉の生姜炒め</b>		
豚肉	40	
豚肉	15	
玉ねぎ	25	
人参	5	
油	1.5	
しょうが焼のたれ	8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 大根の中華風煮</b>		
大根	45	
醤油	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; マロニーの甘酢和え</b>		
マロニー	3	
ごま油	0.06	
きゅうり	5	
コーン	5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1.2	
醤油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt; 麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt; フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt; 牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉
大型豚モモ 脂身付生
食用なたね油
しょうゆ・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・生姜・醸造酢・食塩・発酵調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物・ポークエキス・ネギエキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・アルコール・香辛料・増粘剤(キサンタン)・原材料の一部に大豆・小麦を含む
だいこん(2L)/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・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
食用ごま油・食用なたね油
きゅうり(AS)/Kg
とうもろこし
米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月2日(火)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;アジの煮付け</b>		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
出し	0.21	
しょうが	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜ともやしのゆかり和え</b>		
きゅうり	10	
もやし	20	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	
ゆかり	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの精進そぼろ煮</b>		
かぼちゃ	30	
大豆ミンチ	1	
油	2.4	
砂糖	0.8	
醤油	1.2	
酒	0.4	
みりん	1.2	
水	16	
出し	0.22	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;人参の甘煮</b>		
人参	30	
砂糖	0.75	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 ≪卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
あじ・ロファガスMK-O・(Ph調整剤)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・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 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
きゅうり(AS) / Kg 緑豆 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) 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 赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
かぼちゃ(5玉) / Kg 脱脂大豆・植物油脂 食用なたね油
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 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
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月3日(水)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉と根菜の煮物</b>		
鶏肉	30	
大根	35	
人参	20	
玉ねぎ	20	
水	22.5	
出し	0.32	
砂糖	1.5	
醤油	2.25	
みりん	0.38	
酒	0.75	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;揚さつま芋</b>		
さつま芋	30	
油	1.5	
塩	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ちくわとキャベツの酢の物</b>		
ちくわ	3	
キャベツ	30	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね だいこん(2L) / 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
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
さつまいも 食用なたね油 食塩
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸) キャベツ(L8玉) / Kg 米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
バナナ / 本
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月4日(木)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;ハムカツ</b>		
ハムカツ	60	
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの味噌風味サラダ</b>		
ごぼう	8	
人参	8	
きゅうり	10	
合わせ麦みそ	1	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	20	
玉ねぎ	10	
水	7	
出し	0.1	
砂糖	0.35	
醤油	0.9	
みりん	0.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜と白菜の和え物</b>		
小松菜	15	
白菜	20	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
出し	0.21	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
衣・パン粉(小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)
食用なたね油
ごぼう
きゅうり(AS)/Kg 大麦・大豆・食塩・米・酒精 醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油(植物油脂)・クエン酸・一部にごま・大豆を含む
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
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小松菜(九州) 白菜(L6玉)/Kg 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月5日(金)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞タラのムニエル		
まだら	40	
チキンコンソメ	0.1	
小麦粉	2	
油	1	
料理合計		
＜副菜＞粉ふき芋あおさ味		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
料理合計		
＜副菜＞キャベツのごま和え		
キャベツ	30	
人参	5	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
＜副菜＞大根と昆布の煮物		
きざみ昆布	2	
大根	25	
水	27	
出し	0.38	
砂糖	1.35	
醤油	1.8	
酒	0.9	
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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 ≪卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品≫

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
まだら (93.46) ・しょうが (0.01) ・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水 (6.53)
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
小麦 食用なたね油
じゃがいも (皮むき) / k g 食塩 あおさ
キャベツ (L 8玉) / K g ごま ごま 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料 (安息香酸Na) 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
北海道産昆布 だいこん (2L) / K g 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
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料 (安息香酸Na) 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月8日(月)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンボールの甘酢炒め</b>		
チキンボール	40	
油	2	
玉ねぎ	20	
油	1	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
鶏がらスープ	0.6	
水	30	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>		
切干大根	2	
人参	15	
チンゲン菜	10	
白ごま	0.5	
醤油	1.3	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの洋風浸し</b>		
ブロッコリー	30	
チキンコンソメ	0.15	
水	10	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む
食用なたね油
食用なたね油
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
加工馬鈴薯澱粉粉
青首大根
チンゲン菜(L) / Kg
ごま
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
食用ごま油・食用なたね油
食塩
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
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月9日(火)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;そばろ丼</b>		
米(国産)	55	
合ミンチ	20	
大豆ミンチ	5	
油	0.6	
醤油	2.3	
砂糖	1	
みりん	0.8	
いんげん	5	
醤油	0.3	
みりん	0.15	
水	3	
出し	0.05	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの煮物</b>		
かぼちゃ	40	
水	30	
出し	0.42	
砂糖	1.5	
醤油	2	
酒	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわと野菜のソテー</b>		
ちくわ	7	
ピーマン	8	
人参	12	
玉ねぎ	30	
油	1.2	
チキンコンソメ	0.24	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>		
きゅうり	10	
白菜	25	
かつお節	0.1	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・豚肉
脱脂大豆・植物油
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さやいんげん
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
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
かぼちゃ(5玉) / 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・小麦・食塩・大豆・アルコール
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
ピーマン(AM) / Kg
食用なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
きゅうり(AS) / Kg
白菜(L6玉) / Kg
かつおのふし
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
バナナ / 本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月10日(水)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの甘辛焼</b>		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.6	
酒	0.24	
しょうが	0.2	
水	0.6	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>		
切干大根	2	
きゅうり	5	
もやし	15	
醤油	1.2	
穀物酢	0.96	
砂糖	0.4	
みりん	0.24	
ごま油	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮</b>		
ひじき	1.5	
人参	5	
グリーンピース	3	
油	0.6	
水	9	
出し	0.05	
砂糖	0.6	
醤油	0.9	
酒	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつま芋の甘煮</b>		
さつま芋	35	
砂糖	2	
水	30	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
たいせいようさば
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食用なたね油
青首大根 きゅうり(AS)/Kg 緑豆 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) 米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用ごま油・食用なたね油
人参(2L)/Kg グリンピース 食用なたね油
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・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
さつま芋/Kg
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食



# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月11日(木)  
こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豆腐チャンプルー</b>		
豚肉	8	
豆腐	40	
玉ねぎ	20	
キャベツ	20	
いんげん	4	
しょうが	0.08	
油	1.6	
醤油	2.4	
砂糖	1.6	
鶏がらスープ	0.48	
酒	0.8	
塩	0.08	
ごま油	0.08	
片栗粉	0.8	
水	0.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜の中華和え</b>		
小松菜	25	
人参	5	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ウインナーソテー</b>		
タコウインナー	30	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
キャベツ(L8玉) /Kg さやいんげん しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食用なたね油 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩 食用ごま油・食用なたね油 加工馬鈴薯澱粉粉
小松菜(九州) 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) 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・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用ごま油・食用なたね油
鶏肉39.1・豚肉17.6・脂肪酸・でん粉加工食品5.8・粉あめ1.7・植物性たん白1.3(大豆)・おろしにんにく0.2・水19.5・調味料(食塩1.4 酵母エキス0.7・発酵調味料0.5 香辛料0.3 砂糖0.2・着色料 発色剤)
食用なたね油
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月15日(月)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;牛肉コロッケ</b>		
コロッケ	60	乳
油	9	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすと白菜の中華和え</b>		
しらす干し	2	
白菜	20	
小松菜	15	
醤油	1	
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	
水	6	
ごま油	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根と人参の洋風煮</b>		
大根	25	
人参	10	
チキンコンソメ	0.12	
水	9	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
野菜・ばれいしょ・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・牛脂・クレーミングパウダー・デキストリン・植物油 油脂・脱脂粉乳・その他・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アナ トー・調味料(アミノ酸)・一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む
食用なたね油
いわし類の稚魚・食塩 白菜(L6玉)/Kg 小松菜(九州) 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・ たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用ごま油・食用なたね油
だいこん(2L)/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
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月16日(火)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉と野菜のケチャップ炒め</b>		
豚肉	30	
玉ねぎ	40	
人参	20	
いんげん	10	
油	2	
ケチャップ	4	
砂糖	1.8	
醤油	4.5	
みりん	2.4	
酒	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;焼かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	35	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしとほうれん草の梅風味和え</b>		
もやし	25	
ほうれん草	8	
しそ練り梅	0.2	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	3	
出し	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	35	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
さやいんげん 食用なたね油 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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かぼちゃ(5玉) / Kg 食用なたね油 食塩
緑豆 ほうれんそう 梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) 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
大麦
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月17日(水)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
ケチャップ	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
マロニー	7	
きゅうり	5	
コーン	8	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのおかか和え</b>		
キャベツ	30	
人参	8	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	
かつお節	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄(0.005)
食用なたね油
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
きゅうり(AS)/Kg
とうもろこし
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
キャベツ(L8玉)/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
かつおのふし
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月18日(木)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;アジのつけ焼</b>		
アジ	40	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	0.8	
水	8	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>		
ブロッコリー	15	
白菜	25	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とワカメの酢の物</b>		
きゅうり	10	
人参	5	
ワカメ	0.3	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
ミニポテト	22	
油	2.2	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
あじ・ロファガスMK-O・(Ph調整剤)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用なたね油
白菜(L6玉) / Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
きゅうり(AS) / Kg
米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
ばれいしょ・食塩・上新粉・香辛料・揚げ油(パーム油) 食用なたね油
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月19日(金)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>		
鶏肉	60	
醤油	2	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>		
さつまいも	25	
塩	0.1	
きゅうり	5	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のごま和え</b>		
小松菜	15	
大根	20	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
小麦
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
さつまいも/Kg
食塩
きゅうり(AS)/Kg
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
小松菜(九州)
だいこん(2L)/Kg
ごま
ごま
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
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
大麦
海藻(紅藻類)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

# 原材料資料（アレルギー指示書）

2019年4月25日(木)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉と大根のごま醤油煮</b>		
豚肉	25	
大根	50	
人参	20	
いんげん	2.5	
出し	0.42	
砂糖	1	
醤油	2	
白ごま	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
ツイストマカロニ	8	
コーン	10	
フレンチドレッシング	4	
砂糖	0.3	
ドライパセリ	0.05	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
ちくわ	26	
油	0.6	
砂糖	0.27	
醤油	0.45	
みりん	0.15	
水	1.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしの甘酢和え</b>		
ほうれん草	5	
もやし	30	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載  
 <<卵原型・マヨネーズ  
 牛乳(非加熱)・乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 だいこん(2L) / Kg
さやいんげん 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・小麦・食塩・大豆・アルコール ごま
デュラム小麦のセモリナ とうもろこし 醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
パセリ
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸) 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
ほうれんそう 緑豆 米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食