

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;すき焼き煮</b>		
牛肉	20	
白菜	30	
玉ねぎ	10	
人参	10	
ごぼう	5	
こんにゃく	10	
焼豆腐	20	
油	1	
水	25	
かつおだし	0.35	
砂糖	1.5	
醤油	3.5	
みりん	1.8	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;揚げポテト</b>		
フライドポテト	35	
油	1.8	
塩	0.05	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜とわかめの酢の物</b>		
きゅうり	20	
人参	8	
ワカメ	0.4	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.8	
醤油	0.4	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリースープ煮</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;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
牛肉ばら 脂身付 白菜 (L6玉) /Kg
ごぼう こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤) 丸大豆・加工でん粉・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む 食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
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
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム 食用なたね油 食塩
きゅうり (AS) /Kg
酒かす・アルコール・米 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
ブロッコリー 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

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;肉じゃが</b>		
牛肉	20	
じゃが芋	45	
玉ねぎ	25	
人参	15	
油	3.5	
水	80	
かつおだし	1.11	
砂糖	3	
醤油	5	
みりん	2	
酒	1	
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
ちくわ	27	
油	0.35	
砂糖	0.32	
醤油	0.53	
みりん	0.18	
水	2.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のお浸し</b>		
小松菜	20	
もやし	10	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
かつおだし	0.11	
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 >>

原材料/添加物
牛肉ばら 脂身付 じゃがいも(皮むき) / kg
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
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 グリーンピース
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
小松菜(九州) 緑豆 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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏のソース焼き</b>		
鶏肉	60	
小麦粉	6	
ウスターソース	4	
ケチャップ	2	
砂糖	1	
水	2	
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根としらすのさっぱりサラダ</b>		
大根	25	
きゅうり	5	
人参	5	
しらす干し	2	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;蒸さつま芋</b>		
さつま芋	35	
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
鶏もも肉
小麦
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖) ※・食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖) 原料糖: オーストラリア・タイ・日本他
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
食用なたね油
だいこん(2L) /Kg
きゅうり(AS) /Kg
いわし類の稚魚・食塩
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を含む
さつま芋 /Kg
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

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<副菜>豚の生姜炒め			
	豚肉	40		
	人参	10		
	玉ねぎ	30		
	油	2		
	砂糖	2		
	醤油	3.6		
	みりん	1.6		
	生姜	1		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの天ぷら			
	ちくわ	40		
	小麦粉	6		
	油	6		
		料理合計		
	<副菜>白菜の塩昆布和え			
	白菜	30		
	いんげん	5		
	塩昆布	1		
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
米(国産)	53			
押麦	2			
	料理合計			
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	35			
	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
豚肉ばら 脂身付
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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
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) 小麦 食用なたね油
白菜(L6玉)/Kg さやいんげん 昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
大麦
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦