

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ささみフリッター		
鶏ささみフリッター	65	卵・乳・鶏肉
油	6.5	
	料理合計	
＜副菜＞ほうれん草のゆかり和え		
ほうれん草	10	
白菜	25	
人参	5	
醤油	1	
みりん	0.35	
水	5	
かつおだし	0.07	
ゆかり	0.3	
	料理合計	
＜副菜＞野菜とえりんぎのソテー		
エリンギ	7	
玉ねぎ	30	
コーン	10	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.25	鶏肉
	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≫

≪卵を含む食品×乳つなぎ×は、該当者なし≫

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・食塩・衣・小麦粉・鶏卵・食塩・粉末鶏卵・香辛料・揚げ油・パーム油・加工でん粉・ポリリン酸Na・調味料(アミノ酸等)・ベーキングパウダー・増粘多糖類・着色料・カロチノイド・ビタミンB2
食用なたね油
ほうれんそう
白菜(L6玉) / Kg
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
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
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
えりんぎ
とうもろこし
食用なたね油
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
バナナ/本
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	<主菜>鶏肉のカレー風味焼		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0.1	
	小麦粉	3	
	カレー粉	0.1	
	鶏がらスープ	0.4	鶏肉
	油	3	
		料理合計	
	<副菜>コールスローサラダ		
	キャベツ	20	
	きゅうり	5	
	人参	8	
	玉ねぎ	15	
	青じそドレッシング	3	
		料理合計	
	<副菜>大根のスープ煮		
	大根	40	
	コーン	5	
	チキンコンソメ	0.2	鶏肉
	水	15	
		料理合計	
	<副菜>平天ソテー		
	さつま揚げ	17	
	油	0.5	
醤油	1		
みりん	1.2		
	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	
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
食塩
小麦
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグリーク・ナツメグ粉・陳皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・とうがらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン
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
食用なたね油
キャベツ(L8玉)/Kg
きゅうり(AS)/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
だいこん(2L)/Kg
とうもろこし
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
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油：菜種油
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
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの味噌照焼		
サバ	40	さば
合わせ麦みそ	2	
みりん	2.5	
酒	0.8	
砂糖	1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ビーフンソテー		
玉ねぎ	10	
人参	5	
ピーマン	5	
ビーフン	5	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
きゅうり	15	
ワカメ	0.4	
穀物酢	0.75	
砂糖	0.5	
醤油	0.25	
料理合計		
<副菜>ウインナーソテー		
タコウインナー	30	鶏肉
油	0.5	
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
たいせいようさば
大麦・大豆・食塩・米・酒精
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
食用なたね油
ピーマン (AM) /Kg
米
食用なたね油
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
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
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
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
<主菜>ハムカツ		
ハムカツ	60	
油	6	
料理合計		
<副菜>キャベツの和風サラダ		
キャベツ	30	
ほうれん草	10	
人参	8	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
醤油	0.4	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<主菜>ちくわの甘辛焼		
ちくわ	30	
油	0.4	
砂糖	0.72	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	4.8	
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
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
キャベツ(L8玉) / Kg
ほうれんそう
酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
オリーブ油
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
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食