

2019年8月1日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;チキンチャップ</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
ケチャップ	6.5	
ウスターソース	1.5	
砂糖	0.8	
水	10	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの甘辛炒め</b>		
ごぼう	8	
人参	8	
いんげん	5	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.8	
料理合計		
<b>&lt;付け合せ&gt;さつまいものレモン煮</b>		
さつまいも	35	
レモン果汁	0.8	
砂糖	3.5	
水	35	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;茄子の煮浸し</b>		
茄子	20	
醤油	0.5	
みりん	0.25	
砂糖	0.04	
水	5.6	
かつおだし	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;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
海水
小麦
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
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・日本他
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
ごぼう
人参
いんげん
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
さつまいも/Kg
レモン・醸造酢・香料
なす(AM)/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
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100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月2日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt; そぼろ寿司</b>		
米(国産)	65	
穀物酢	7.2	
砂糖	6.4	
塩	1.6	
鶏ミンチ	15	
干しいたけ	0.5	
人参	8	
油	1.2	
砂糖	0.64	
醤油	0.8	
醤油	0.8	
みりん	2	
水	16	
かつおだし	0.22	
いんげん	3	
コーン	8	
塩	0.04	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; ちくわとかぼちゃの天ぷら</b>		
ちくわ	26	
かぼちゃ	20	
塩	0.02	
小麦粉	5.5	
油	5.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt; 白菜のおかか和え</b>		
白菜	30	
ほうれん草	5	
醤油	0.96	
みりん	0.32	
水	4.8	
かつおだし	0.06	
かつお節	0.08	
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	0.2	
水	15	
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
酒かす・アルコール・米
海水
鶏肉むね
原木乾しいたけ
人参
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(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
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
いんげん
とうもろこし
海水
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)
かぼちゃ(5玉)/Kg
海水
小麦
食用なたね油
白菜(L6玉)/Kg
ほうれん草
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
かつおのふし
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
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月5日(月)

段上幼稚園

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;サケの塩焼</b>		
サケ	40	
塩	0.1	
油	0.48	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;わかめと大根の梅風味和え</b>		
ワカメ	0.2	
大根	30	
人参	8	
練り梅	0.3	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;煮豆</b>		
大豆	20	
人参	8	
干しいたけ	0.5	
グリーンピース	3	
水	12.5	
かつおだし	0.18	
砂糖	0.5	
醤油	1	
みりん	1	
酒	0.5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;焼きポテト</b>		
じゃが芋	30	
油	0.5	
塩	0.1	
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

原材料資料

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤
海水
食用なたね油
だいこん(2L) / Kg
人参
梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む
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
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
人参
原木乾しいたけ
グリーンピース
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
じゃがいも(皮むぎ) / kg
食用なたね油
海水
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月6日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;豚天の甘酢あん</b>		
豚肉	50	
塩	0.01	
小麦粉	7.5	
油	7.5	
レモン果汁	2.8	
醤油	4.8	
塩	0.1	
砂糖	1.6	
穀物酢	2	
みりん	1	
水	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草のお浸し</b>		
ほうれん草	25	
人参	7	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	6	
かつおだし	0.09	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
かぼちゃ	35	
砂糖	0.8	
水	12	
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
大型豚モモ 脂身付生
海水
小麦
食用なたね油
レモン・醸造酢・香料
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
海水
酒かす・アルコール・米
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
ほうれんそう
人参
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
大麦
バナナ / 本
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月7日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;サバの旨煮</b>		
サバ	40	
しょうが	0.4	
ウスターソース	1.52	
砂糖	1.52	
醤油	1.08	
酒	0.8	
水	8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜のソテー</b>		
ブロッコリー	20	
人参	8	
玉ねぎ	10	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;厚揚げの青のり焼</b>		
厚揚げ	27	
油	0.3	
砂糖	0.25	
醤油	0.5	
みりん	0.15	
水	1.75	
あおさのり	0.1	
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>ミニゼリー</b>		
どうぶつえんゼリー	30	
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  
 <<卵原形・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
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
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんじん・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物
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
ブロッコリー
人参
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
大豆・植物油・凝固剤(塩化マグネシウム)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
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
あおさ
大麦
【アップル】・異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄・クチナシ)・【グレープ】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・グレープ)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(アカキャベツ・クチナシ)・【オレンジ】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・オレンジ)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄・アカキャベツ)・【ピーチ】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・ピーチ)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(アカキャベツ・紅花黄)・【パイン】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・パイナップル)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄)
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月8日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;シューシー (沖縄風おこわ)</b>		
米 (国産)	45	
もち米	10	
豚肉	8	
ごま油	1	
人参	5	
ひじき	0.8	
青ねぎ	1.5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
かつおだし	0.91	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春巻</b>		
ミニ春巻	50	
油	3.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐と昆布の煮物</b>		
きざみ昆布	2	
高野豆腐	2	
水	22.5	
かつおだし	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ビーフソテー</b>		
まぐろフレーク	3	
ピーマン	5	
玉ねぎ	15	
ビーフン	5	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	
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
精白米
豚肉
食用ごま油
人参
青葱 / 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
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
野菜・たけのこ・たまねぎ・にんじん・キャベツ・植物油脂・粒状植物性たん白・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・豚脂・砂糖・でん粉・しいたけ・きくらげ・食塩・ポークブイヨン・オイスターソース・魚介エキス・XO醬・香辛料・皮・小麦粉・水あめ・植物油脂・ショートニング・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉・ソルビトール・セルロース・調味料 (アミノ酸等) ・乳化剤・増粘剤 (キサンタンガム)
食用なたね油
北海道産昆布
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料 (アミノ酸)
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
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月9日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;カレー風味チキン</b>		
鶏肉	60	
塩	0.02	
カレー粉	0.1	
チキンコンソメ	1	
ケチャップ	2	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の酢の物</b>		
切干大根	3	
人参	8	
きゅうり	8	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;焼さつま芋</b>		
さつま芋	25	
油	0.5	
塩	0.1	
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
鶏もも肉
海水
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・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・唐がらし・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・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
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
青首大根
人参
きゅうり(AS) / 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
酒かす・アルコール・米
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用ごま油
さつま芋 / Kg
食用なたね油
海水
大麦
バナナ / 本
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月16日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;ハンバーグ</b>		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
ケチャップ	8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニソテー</b>		
ツイストマカロニ	8	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	
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	25	
人参	8	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コーンとわかめの酢の物</b>		
コーン	10	
ワカメ	0.7	
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;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・植物油脂・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
デュラム小麦のセモリナ
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
ブロッコリー
人参
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
とうもろこし
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
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月19日(月)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;コーンコロッケ</b>		
コーンコロッケ	60	乳
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草のごま和え</b>		
ほうれん草	20	
人参	5	
白ごま	0.24	
白ごま	0.32	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	4	
かつおだし	0.06	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナと野菜のソテー</b>		
まぐろフレーク	5	
ピーマン	5	
玉ねぎ	25	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
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;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 >>

<<乳つなぎ扱いの為、対応なし>>

→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・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クレーミングパウダー・デキストリン・植物油脂・脱脂粉乳・その他・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・調味料(アミノ酸)・アナトー色素・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
食用なたね油
ほうれんそう
人参
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(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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・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100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月20日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;チキンソテーパイナップルソース</b>		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	3	
パイナップル(缶詰)	4.2	
醤油	1.2	
酒	2.16	
砂糖	1.2	
水	21.6	
片栗粉	0.22	
水	0.22	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;アスパラガスの洋風煮</b>		
グリーンアスパラガス	20	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
	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;副菜&gt;白菜のお浸し</b>		
白菜	30	
小松菜	10	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
かつおだし	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
鶏もも肉
海水
小麦
食用なたね油
パイナップル・砂糖・クエン酸
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
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
加工馬鈴薯澱粉粉
アスパラガス
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
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・植物性たんぱく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
白菜(L6玉) / Kg
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(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
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月21日(水)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;牛肉と厚揚げの旨煮</b>		
牛肉	25	
玉ねぎ	30	
厚揚げ	30	
水	25	
かつおだし	0.35	
砂糖	1.5	
醤油	3.5	
みりん	1.75	
グリーンピース	3	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの青のり焼</b>		
かぼちゃ	30	
油	0.5	
塩	0.1	
あおさのり	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;コーンのスープ煮</b>		
コーン	20	
チキンコンソメ	0.12	
水	8	
	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
牛肉ばら 脂身付
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・一部に大豆を含む
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 グリーンピース
かぼちゃ(5玉) / Kg 食用なたね油 海水 あおさ
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
大麦
バナナ/本
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

2019年8月22日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;豚肉とキャベツの味噌炒め</b>		
豚肉	40	
キャベツ	50	
ピーマン	8	
油	1	
合わせ麦みそ	2.5	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
みりん	1.2	
しょうが	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
はるさめ	3	
油	0.5	
人参	5	
ほうれん草	8	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ウインナーピーンズ</b>		
ウインナー	3	
大豆	20	
玉ねぎ	15	
水	30	
チキンコンソメ	0.3	
ケチャップ	6	
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
キャベツ(L8玉) /Kg
ピーマン(AM) /Kg
食用なたね油
大麦・大豆・食塩・米・酒精
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・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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
食用なたね油
人参
ほうれんそう
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
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
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
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
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月23日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;アジのごま醤油煮</b>		
アジ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.32	
みりん	1.92	
酒	0.48	
水	14.4	
しょうが	0.1	
白ごま	0.96	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
フライドポテト	35	
油	1.5	
塩	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>		
ひじき	2	
人参	8	
水	10	
かつおだし	0.14	
砂糖	0.6	
醤油	1	
みりん	0.6	
きゅうり	8	
フレンチドレッシング	5	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;小松菜の和え物</b>		
もやし	20	
小松菜	20	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	7.5	
かつおだし	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
にしまあじ
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
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 ごま
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 海水
人参
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 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)
緑豆 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(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
大麦
生乳100% 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;ハムカツ</b>		
ハムカツ	60	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草のレモン和え</b>		
白菜	20	
ほうれん草	15	
人参	5	
レモン果汁	1	
穀物酢	1	
砂糖	1.2	
醤油	0.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根洋風煮</b>		
大根	40	
チキンコンソメ	0.2	
水	15	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;コーンケチャップライス</b>		
米(国産)	55	
水	77	
コーン	5	
人参	8	
玉ねぎ	10	
油	1	
ケチャップ	6	
チキンコンソメ	1	
塩	0.4	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	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
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
白菜(L6玉)/Kg ほうれんそう 人参 レモン・醸造酢・香料 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
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
とうもろこし 人参
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
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
海水 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
海水
海藻(紅藻類)
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

2019年8月27日(火)

段上幼稚園

こじかクラブ

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;サバのおかか焼</b>		
サバ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	
みりん	0.16	
水	0.4	
小麦粉	2	
油	2	
かつお節	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのサラダ</b>		
キャベツ	25	
きゅうり	8	
穀物酢	1.1	
砂糖	1.1	
塩	0.3	
オリーブ油	0.4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき豆</b>		
ひじき	1.5	
大豆	25	
グリーンピース	3	
油	1.5	
水	15	
かつおだし	0.21	
砂糖	1	
醤油	1.5	
酒	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(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
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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小麦 食用なたね油 かつおのふし
キャベツ(L8玉)/Kg きゅうり(AS)/Kg 酒かす・アルコール・米
海水 オリーブ油
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム グリーンピース 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 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
バナナ/本
生乳100% 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;主食&gt;いなり寿司</b>		
いなり用揚げ	45	
米(国産)	45	
穀物酢	5.5	
砂糖	4	
塩	0.7	
白ごま	1	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;鶏の竜田揚げ</b>		
鶏肉	60	
砂糖	2.2	
醤油	0.86	
酒	0.56	
しょうが	0.15	
片栗粉	3	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根と人参の甘酢和え</b>		
大根	25	
人参	5	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;インゲンともやしの梅風味和え</b>		
いんげん	8	
もやし	20	
練り梅	0.2	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<b>ミニゼリー</b>		
どうぶつえんゼリー	30	
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
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
酒かす・アルコール・米
海水 ごま
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 加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
だいこん(2L) / Kg 人参 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
いんげん 緑豆 梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む 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
【アップル】・異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄・クチナシ)・【グレープ】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・グレープ)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(アカキャベツ・クチナシ)・【オレンジ】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・オレンジ)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄・アカキャベツ)・【ピーチ】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・ピーチ)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(アカキャベツ・紅花黄)・【パイン】・異性化液糖・濃縮果汁(アップル・パイナップル)・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄)
生乳100% 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;肉団子の甘酢炒め</b>		
チキンボール	40	
油	2	
玉ねぎ	20	
油	0.5	
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;白菜としめじの和え物</b>		
白菜	25	
しめじ	5	
人参	5	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトのチーズ焼</b>		
じゃが芋	20	
塩	0.08	
チーズ	5	乳
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(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 >>

→乳製品×は、チーズなし

→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
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
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
白菜(L6玉) / Kg
人参
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
じゃがいも(皮むき) / kg
海水
ナチュラルチーズ・生乳・食塩(モツァレラチーズ 60%以上使用)・セルロース
食用なたね油
大麦
オレンジ
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年8月30日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主菜>白身魚のムニエル			
	まだら	40		
	チキンコンソメ	0.2		
	小麦粉	2		
	油	2		
		料理合計		
	<副菜>マロニーの甘酢和え			
	マロニー	3		
	ごま油	0.1		
	人参	7		
	きゅうり	7		
	穀物酢	2		
	砂糖	1.5		
	醤油	0.6		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーの洋風浸し			
	ブロッコリー	40		
	チキンコンソメ	0.4		
	水	15		
		料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
	バナナ	35		
		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
マダラ(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
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用ごま油
人参
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
バナナ/本
大麦
生乳100%
かたくちいわし・食塩
大麦