

原材料資料

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 >>

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉ときのこの甘酢炒め</b>		
鶏肉	30	鶏肉
酒	1	
塩	0.1	
エリンギ	8	
しめじ	8	
玉ねぎ	20	
人参	10	
ピーマン	10	
油	2.5	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
<b>鶏がらスープ</b>		
水	30	鶏肉
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの洋風煮</b>		
ブロッコリー	20	
塩	0.1	
<b>チキンコンソメ</b>		
水	10	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とわかめの和え物</b>		
白菜	25	
人参	10	
ワカメ	0.3	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コーンポテト</b>		
じゃが芋	30	
コーン	10	
ドライパセリ	0.05	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
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
海水
えりんぎ
人参
ピーマン (AM) / Kg
食用なたね油
酒かす・アルコール・米
原料糖
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
ブロッコリー
海水
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
白菜 (L6玉) / Kg
人参
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
じゃがいも
とうもろこし
パセリ
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
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

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 >>

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>		
豚肉	20	
じゃが芋	40	
玉ねぎ	30	
人参	15	
油	3.5	
水	35	
かつおだし	0.56	
砂糖	1.5	
醤油	2.5	
みりん	1	
酒	0.5	
グリーンピース	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;じゃこきんぴら</b>		
しらす干し	2	
ごぼう	15	
いんげん	5	
油	1	
水	5	
かつおだし	0.07	
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.5	
酒	0.5	
白ごま	1	ごま
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしのお浸し</b>		
ほうれん草	10	
もやし	25	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
水	15	
かつおだし	0.21	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ピーマンソテー</b>		
しめじ	5	
ピーマン	8	
ピーマン	5	
油	1	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / k g
人参
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
原料糖
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
いわし類の稚魚・食塩
ごぼう
いんげん
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
原料糖
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
ごま
ほうれんそう
緑豆
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
ピーマン(AM) / K g
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
精白米
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
<b>&lt;主菜&gt;サケの漬け焼</b>		
サケ	40	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	
みりん	0.16	
水	0.4	
油	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきの煮物</b>		
ひじき	3	
人参	5	
うす揚げ	2	
油	0.8	
水	12	
かつおだし	0.17	
砂糖	0.75	
醤油	1.25	
酒	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナと小松菜の和え物</b>		
小松菜	20	
まぐろフレーク	3	
醤油	1.2	
みりん	0.3	
水	6.5	
かつおだし	0.09	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋</b>		
じゃが芋	35	
塩	0.1	
あおさのり	0.05	
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
秋鮭・しょうが・pH調整剤
原料糖
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
人参
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・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
原料糖
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
小松菜(九州)
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)
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
じゃがいも(皮むき) / kg
海水
あおさ
精白米
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	
昼食	<主菜>鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉	60	鶏肉	
	醤油	2		
	酒	0.5		
	おろし生姜	0.2		
	片栗粉	3		
	油	3		
		料理合計		
	<副菜>大根と胡瓜の酢の物			
	大根	25		
	きゅうり	10		
	穀物酢	3		
	砂糖	2		
	醤油	1		
		料理合計		
	<副菜>かぼちゃの甘煮			
	かぼちゃ	40		
	砂糖	2		
	水	30		
		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		
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・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
きゅうり(AS) / Kg
酒かす・アルコール・米
原料糖
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
かぼちゃ(5玉) / Kg
原料糖
精白米
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
昼食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	60	
	油	0.3	
		料理合計	
	<副菜>マカロニソテー		
	ツイストマカロニ	8	
	玉ねぎ	10	
	油	1	
	チキンコンソメ	0.4	鶏肉
	塩	0.1	
		料理合計	
	<副菜>キャベツのさっぱり和え		
	キャベツ	30	
	小松菜	10	
	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	
	<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(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	
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
チップドハム・パン粉・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維 食用なたね油
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
海水
キャベツ(L8玉) / Kg 小松菜(九州) 人参 レモン・醸造酢・香料 酒かす・アルコール・米 原料糖 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
精白米 大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦