

2019年12月2日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜副菜＞ミートボールバーベキュー風		
チキンボール	40	鶏肉
油	4	
水	2	
ケチャップ	10	
ウスターソース	3	
砂糖	1	
料理合計		
＜副菜＞ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
きゅうり	10	
コーン	5	
マヨネーズ	8	卵
料理合計		
＜主食＞ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
＜汁物＞スープ		
ほうれん草	10	
人参	8	
玉ねぎ	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→鶏肉×は、鶏肉なし
白身魚のバーベキューソースに変更
(1362 まだら40g)

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し(塩味)

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→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
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・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(グアー)・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
原料糖
じゃがいも
海水
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
食用植物油脂・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・V.C・香料
ほうれんそう
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
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

2019年12月4日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>星のミートコロッケ		
星のミートコロッケ	50	鶏肉
油	7.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	20	
キャベツ	25	
コーン	8	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<汁物>スープ		
人参	8	
ワカメ	0.4	
しめじ	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
<デザート>クリスマスデザート		
三色デザート	40	
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		
ハムカツ	60	

→鶏肉×は、星のミートコロッケなし
ハムカツに変更(成分下記参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・食塩・香辛料・水
食用なたね油
ブロッコリー
キャベツ(L8玉) / Kg
とうもろこし
レモン・醸造酢・香料
酒かす・アルコール・米
原料糖
海水
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
オリーブ油
大麦
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
グラニュー糖・還元水あめ・豆乳加工食品・砂糖・水あめ・デキストリン・いちご果汁(還元)・果糖・寒天・水/増粘剤・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・加工デンプン・酸味料・乳化剤・着色料・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄・セルロース・塩化マグネシウム
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
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)

昼食

2019年12月6日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>醤油ラーメン		
中華麺	100	
豚肉	12	
もやし	20	
玉ねぎ	15	
コーン	10	
青ねぎ	2	
油	2	
醤油	1.2	
鶏がらスープ	0.3	鶏肉
醤油ラーメンスープ	16.6	さば・鶏肉
水	150	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草とちくわの和え物		
ちくわ	10	
人参	5	
ほうれん草	15	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	3	
かつおだし	0.04	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
	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	

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む
豚肉
緑豆
とうもろこし
青葱
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
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料（アミノ酸等）・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む
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）
人参
ほうれんそう
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
バナナ/本
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>キラキラハンバーグ		
星型ハンバーグ	60	鶏肉
油	1	
料理合計		
<副菜>たこさんウインナー		
タコウインナー	30	鶏肉
油	0.5	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
きゅうり	7	
人参	5	
マヨネーズ	8	卵
塩	0.15	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<汁物>スープ		
キャベツ	15	
ワカメ	0.3	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		
ウインナー	30	
ノンオイル減塩 フレンチドレッシング	5	

→鶏肉×は、星のハンバーグなし
豚のケチャップ炒めに変更
(Z628 豚肩ローススライス 50g)
ケチャップ・チキンコンソメ

→鶏肉×は、タコウインナーなし
鶏肉使用なしウインナー30gに変更
(I971) (成分下記参照)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
9640 フレンチドレッシングに変更
(成分下記参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
食肉・鶏肉(国産)・豚肉・粒状植物性たん白・たまねぎ・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・食塩・赤ワイン・香辛料・酵母エキス・炭酸Ca・着色料(ココア)・焼成Ca・ピロリン酸鉄・一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む
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
デュラム小麦のセモリナ きゅうり(AS)/Kg 人参
食用植物油脂・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
海水
大麦
キャベツ(L8玉)/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
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦
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
醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)

昼食

2019年12月11日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの旨煮		
あじ	40	
おろし生姜	0.2	
ウスターソース	3.6	
砂糖	3	
醤油	2.2	
酒	1.5	
水	15	
料理合計		
<副菜>もやしとブロッコリーのおかか和え		
もやし	20	
人参	5	
ブロッコリー	15	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
かつお節	0.7	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>貝だくさん汁		
うす揚げ	2.5	
大根	15	
こんにゃく	5	
小松菜	8	
白菜	10	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
アジ・食塩・pH調整剤
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
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(グアー)・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
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・たんばく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
緑豆
人参
ブロッコリー
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
かつおのふし
精白米
大麦
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
だいこん(2L)/Kg
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)
小松菜(九州)
白菜(L6玉)/Kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年12月13日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の照焼		
鶏肉	60	鶏肉
油	0.5	
おろし生姜	0.1	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	25	
ほうれん草	10	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<汁物>花麩のすまし汁		
花麩	3	
ワカメ	0.2	
えのきだけ	5	
水	120	
かつおだし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
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		

→鶏肉×は、鶏の照焼なし
白身魚の照焼に変更
(1362 まだら40g)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
食用なたね油 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
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
いわし類の稚魚・食塩 だいこん(2L)/Kg ほうれんそう 食用なたね油 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 酒かす・アルコール・米
大麦
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤 えのきだけ(A)(100g)/P 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 海水
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

2019年12月16日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ポークカツ		
ポークカツ	60	
油	6	
料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ		
キャベツ	20	
きゅうり	10	
人参	10	
玉ねぎドレッシング	5	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>豆乳スープ		
じゃが芋	15	
コーン	10	
小松菜	10	
豆乳	20	
水	90	
鶏がらスープ	1.45	鶏肉
料理合計		
<主食>ミニクレープ		
ヨーグルト風クレープ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
豚肉※・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・衣・パン粉・でん粉・大豆繊維・大豆粉・トレハロース・増粘多糖類・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・乳化剤・pH調整剤※・豚肉の産地・米国又はデンマーク又は・フランス又はオランダ又は・ハンガリー又はカナダ又はメキシコ
食用なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg きゅうり (AS) /Kg 人参
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）・一部に小麦・大豆を含む
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤（キサンタン）・酢酸Na（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
じゃがいも とうもろこし 小松菜(九州) 有機脱皮大豆・水
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
豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁（濃縮還元）・麦芽糖・加工デンプン・増粘剤（カドラン）・乳化剤・ゲル化剤（増粘多糖類）・安定剤（増粘多糖類）・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・着色料・カラメル・カロチノイド・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・一部に大豆を含む
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食