#### 2020年1月8日(水) 段上幼稚園 3歳以上

## 原材料資料(アレルギー指示書)

3 咸以上				
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主食>カレーライス			
	米 (国産) にんにく 生姜	65		
	<u>にんにく</u>	0. 5		
	<u>生姜</u>	0. 5		
	牛肉	15		
	玉ねぎ	30		
	_人参	15		
	しゃが芋	20		
	油	2		
	油 水	120		
	カレーフレーク	19		
	ケチャップ	1		
	7 7 7 7 2 2	<del>† '</del>		
	ウスターソース	1		
		料理合計		
	<副菜>切干大根サラダ	神经口山		
	切干大根	2. 5		
昼食	95   7   K	2.0		
艮	さつま揚げ	7		
	きゅうり	8		
	醤油	1.5		
	穀物酢	1. 2		
	砂糖	0.5		
	<u> みりん</u>	0.3		
	<u> </u>	0.1	ごま	
	C 67/II	料理合計		
	<デザート>ぶどうかん	71200		
	実天	0.4		
	<u>冬八</u> 水	45		
	寒天 水 ぶどうジュース	15		
	<u>- 15に フンュース</u>	15 5		
	ロダヤロ	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	村上口口		
	上当	100	乳	
	本乳 いりこ 麦茶	1 1	<b>1</b> 50	
	<u> </u>	0.5		
	夕 不	料理合計		
		小 計		
		1)		

原材料/添加物
精白米  にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料  しょうが・酸化防止剤・PH調整剤  牛肉
人参 じゃがいも 食用なたね油
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
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
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
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
原料糖 もち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類 食用ごま油
(4T 対 #45)
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 原料糖
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦

## 2020年1月10日(金)

## 段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	]
	<主菜>サバの漬け焼			1
	サバ	40	さば	→サバ×は、サ (I907鶏肉
	油 生姜 孙縣	0. 5 0. 1 1		
	選接 砂糖 醤油 みりん	2. 4 0. 6		
	水	2.5 料理合計		
	く副菜>白菜の塩昆布和え 白菜	30		
	白菜 いんげん	5 8		
	人参 塩昆布	0.96		
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
	米(国産)	53		
昼食	押麦	2		_
艮	<汁物>根菜汁	料理合計		-
	(1777) (1777) (1777) (1777) (1777)	5		_
	ごぼう 大根	15		1
	こんにゃく	15 8		-
	こんにゃく 小松菜	10		1
	水	120		]
	かつおだし	1. 67		
	赤味噌	3		=
	白味噌	料理合計		
	<デザート>フルーツ(みかん)	料理合計		-
	みかん	40		_
	0)75 7 0	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	11-2001		1
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳
	いりこ	1		]
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		小 計		

→サバ×は、サバなし鶏肉に変更 ( | 907鶏肉 60g)

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料/添加物
たいせいようさば
食用なたね油
しょうが·酸化防止剤(V.C)·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・スラン・醸造アルコール・糖類
白菜 (L 6玉) / K g
いんげん
人参
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)
精白米
大麦
ごぼう
だいこん(2L)/Kg
だいこん(2 L)/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)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大豆·米·食塩
大豆·米·食塩
みかん (AM@95g) /個
かたくちいわし・食塩
大麦

#### 2020年1月14日(火) 段上幼稚園 3歳以上

#### 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>ハンバーグトマトソース		
	ハンバーグヶ	1 7	鶏肉
	油	1	
	<u>玉ねぎ</u> トマト	1 <u>5</u>	
	ケチャップ	8	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	はるさめ	6	
	きゅうり	0. 1	
	きゅうり	10	
	人参	8	
	青じそドレッシング	4	
昼食		料理合計	
艮	<主食>ロールパン	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	ロールパン	40	孚
		料理合計	
	<汁物>かぼちゃ豆乳スープ		
	かぼちゃ 豆乳	20	
	豆乳	40	
	水	100	
	チキンコンソメ	1. 6	鶏肉
	ドライパセリ	0. 1	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	<u>牛乳</u>	100	乳
	<u>牛乳</u> いりこ	1	3.0
	V175C	料理合計	
		小 計	
		.J. 01	

→鶏肉×は、ハンバーグなし 豚のケチャップ炒めに変更 (8424 豚肉 50g) ケチャップ・チキンコンソメ

→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・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・トマトピューレ・クエン酸

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

甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン

食用なたね油 きゅうり (AS) / Kg

糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタンガム)・香料・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・イーストフード・V.C・香料

#### 西洋かぼちゃ

大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水

食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウ |ダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸 等)・カラメル色素・香料

#### パセリ

かたくちいわし・食塩

		使用量	ı
	料理/食品•規格	使用重 (g)	アレルギー
	<主食>高野豆腐のそぼろ丼		
	米(国産)	65	
		5	
		J	
	鶏ミンチ	20	鶏肉
		20	大河下江
	玉ねぎ	20	
		15	
	<u>ハシ</u> おろし生姜	0.5	
	<u>いりし土安</u> 油	0. 5 2. 5 3 4. 5 1. 5	
		2. 0	
	砂糖 醤油 酒	<u>ا</u> ا	
		4.5	
		1.5	
	水	45	
	かつおだし	0. 65	
	グリーンピース	3	
	片栗粉	1	
	水	1	
		料理合計	
	<副菜>春巻		
同			
昼食	野菜春巻	25	ごま
尺	封木百名	20	احم
	油	1	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	ほうれん草	15	
	えのきだけ	5	
	麩	1	
	水	120	
	かつおだし	1. 67	
	合わせ麦みそ	7	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	46. 6	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	11-1-001	
	<u> </u>	100	 乳
	1702	1	1 <u>7</u> 0
	生乳 いりこ 麦茶	0.5	
	夕	料理合計	
		小 計	
		יוי הו	
	ハムカツ	60	
		<u> </u>	I

→鶏肉×は、鶏ミンチなしツナに変更 (Z699 ツナ 20g)

→ごま調味料×は野菜春巻なし ハムカツ(1/2)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
ルま <b>たい</b> /
精白米 大豆·豆腐用凝固剤·重曹
鶏肉むね
人参
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
食用なたね油
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
グリンピース
加工馬鈴薯澱粉粉
昭芸、ナッベツ、たけのこ、たまわぎ、にもじも、しょうゆ、姑物油形、小糖、でも料、合佐、おスししょうが、禾

|野菜・キャベツ・たけのこ・たまねぎ・にんじん・しょうゆ・植物油脂・砂糖・でん粉・食塩・おろししょうが・香 |辛料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・ |乳化剤・一部に小麦・ごま・大豆を含む

食用なたね油

ほうれんそう えのきだけ(A)(100g)/P 小麦粉·小麦グルテン·食塩·膨張剤·※小麦粉の原料産地·カナダ·アメリカ·オーストラリア

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

バナナ/本

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)

#### 2020年1月17日(金) 段上幼稚園

## 原材料資料(アレルギー指示書)

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主食>焼そば		
	中華麺	70	
	油	2. 4	
	豚肉	10	
	酒	I 1.6	
	片栗粉	0.8	
	油	0. 8 0. 4 25 20 5 8 20 2	
	キャベツ	25	
	玉ねぎ	20	
	赤パプリカ	5	
	ピーマン	8	
	もやし	20	
	油	2	
	中濃ソース	12	
	十辰ノーへ	12	
	New Y		
	醤油	3.6	
		料理合計	
	<主菜>コーンコロッケ		
昼食	コーンコロッケ	60	乳
筤			
	油	4. 5	
	/Ш	料理合計	
	<汁物>スープ	77年111	
	ワカメ	0. 5	
	<u> </u>	20	
	7K	120	
	<u> </u>	120	
	チキンコンソメ	1.6	鶏肉
	<デザート>フルーツ(りんご)	料理合計	
		25	
	りんご	<b>25</b> 料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	<b>州连口司</b>	
	へてい他/十孔・ハリC   一十回	100	回
	牛乳 いりこ 麦茶	100	乳
	1りし	0.5	
	夕ボ 一	0.5   料理合計	
		小 計	
		ן מיינון	

→乳を含む食品・乳つなぎ×は 鶏の竜田揚げに変更 (1907 鶏肉60g 醤油・みりん・砂糖・片栗粉・油)

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 食用なたね油 豚肉
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 食用なたね油
キャベツ (L8玉) / Kg パブリカ ピーマン (AM) / Kg
<del>緑豆</del> 食用なたね油
野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤(タマリンド)・カラメル色素・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クリーミングパウダー・グルタミン酸ナトリウム・小麦粉・グァーガム・キサンタンガム・水
食用なたね油
だいこん(2L)/Kg
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・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

	<主菜>白身魚フライ		
	白身魚フライ油	60	
	<副菜>ミックスサラダ	料理合計	
	ブロッコリー	25	
	<u> </u>	8	
	コーン	10	
	フレンチドレッシング	4	
	砂糖	1	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん	Ε0	
	米(国産) 押麦	53 2	
昼食	14冬	料理合計	
艮	<汁物>トマトビーンズスープ	191 <u>2</u> 11	
	じゃが芋	20	
	大豆	10	
	玉ねぎ	10	
	ドライパセリ	0. 05 100	
	水	100	
	チキンコンソメ	1. 3	鶏肉
	トマト	15	
	ケチャップ	5	
	塩	0. 01	
	/ 7 A/III	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ <sub>牛</sub> 의	100	ΨI
	<u>牛乳</u> いりこ	100	乳
	- 196 麦茶	0. 5	
	交爪	料理合計	
		小 計	

→タラ×は、白身魚フライなし 鶏の竜田揚げに変更 (1907 鶏肉60g 醤油・みりん・砂糖・片栗粉・油)

	原材料/添加物
スケソウタ 食用なたれ	ダラ・パン粉・バッターミックス・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・加工でん粉・増粘剤・乳化剤・水 a油
2013 00721	SALL STATES
ブロッコリ	J-
人参 とうもろこ	
	ョゥー 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!
	当り表達) 長塩 オーオンバック・ロード カーラックベースト 展幅 フェスス 展幅 フェムン 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)
原料糖	
精白米	
大麦	
じゃがいも	5
	・pH調整剤・塩化カルシウム
パセリ	
食塩(国内領し油・ぶどう	製造)·砂糖·たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)·デキストリン·チキンエキスパウダー·食用とうもろ が糖·かつおエキス粉末·オニオンパウダー·香辛料·調味料(アミノ酸等)·カラメル色素·香料
トマト・ト	マトピューレ・クエン酸
トマト·砂糖 海水	唐・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・日本イ
7-5/31	
生乳	
<u>かたくちい</u> 大麦	ハわし・食塩

#### 3歳以上

ろ成り	<u>^</u>			_
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー	
	<主食>洋風そぼろ寿司	(6)		
	米(国産)	65		
	穀物酢	9		
	砂糖	8		
	塩	2		
	豚ミンチ	8		
	干しいたけ	0. 5		
	人参	10		
	油	1		
	砂糖	0.8		
	砂糖 醤油 醤油	1		
	<b>選</b> 温	1		
	みりん	2. 5		
	水かっただり	10		
	かつおだし	0.1		
	きゅうり	5		   ・飼ったギン図ったギンけローフル たた
	· · ·	-	60 W	→卵つなぎ×乳つなぎ×はロースハムなし
	ロースハム	5	卵·乳	他の具多目
	コーン	5		
		料理合計		
	<副菜>ちくわとキャベツのサラダ	-		
	ちくわ キャベツ	5 30		
	いんげん	5	1	
_	01701770	J		
昼食	玉ねぎドレッシング	2		
	砂糖	0. 25		
		料理合計		
	<汁物>かき玉汁			
	90	15	90	→卵原型×は、卵なし
	片栗粉	1		
	水	4.0		
	ほうれん草	10		
	もやし	10	1	
	<u>水</u> かつおだし	120 1, 67		
	<u>がつめたし</u> 醤油	1.07		
		0.5		
	<u>ااااا</u>	料理合計		
	<デザート>レモンケーキ	.1.147.001		
				- →卵菓子×・乳を含む食品×は
	しエンケーナ	18	៧០. ឃ	し し し し し し し し し し し し し し し し し し し
	レモンケーキ	ΙŎ	卵·乳	ミニゼリー2個に変更
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	100		
	<u>牛乳</u> いりこ	100	乳	
	りり <u>し</u> ませ	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	-	→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更
	麦茶	0.5		
		料理合計		
		וה יני		I

原材料/添加物 精白米 酒かす・アルコール・米 原料糖 <u>海水</u> 豚肉 原木乾しいたけ 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 きゅうり(AS)/Kg ┃豚ロース肉・糖類・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・調味料 (アミノ酸等)・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘多糖類・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・コチニー ル色素・香辛料・原材料の一部に卵・・乳成分・大豆を含む とうもろこし 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)キャベツ(L8玉)/Kg いんげん 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 原料糖 加工馬鈴薯澱粉粉 ほうれんそう 緑豆 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 鶏卵・砂糖・小麦粉・食用油脂・でん粉・加糖れん乳・水あめ・ワインタイプ発酵調味料・濃縮レモン果汁・全粉乳・乳清たんぱく・食 塩·デキストリン·乳化剤(大豆由来)·膨張剤·pH調整剤·甘味料(ソルビトール)·香料 生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

アレルギー 料理/食品•規格 <主菜>ウインナーチーズオムレツ 卵牛乳 45 2. 5 塩 0. 1 ウインナー 8 <u>玉ねぎ</u>油 塩 10 4. 5 0.1 鶏肉 チキンコンソメ 0.1 チーズ ケチャップ 料理合計 <副菜>プロッコリーとわかめのサラダ 昼食 ブロッコリー 25 <u>人参</u> ワカメ 10 0.3 セミセパゆずしょうゆ 4 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産)押麦 53 2 料理合計 <汁物>スープ 小松菜 10 大根 20 120 チキンコンソメ 鶏肉 1.6 料理合計 <その他>牛乳・いりこ 牛乳 100 いりこ 麦茶 0.5 料理合計

小 計

→卵原型×乳料理・乳製品×は、 ウインナーチーズオムレツなし ジャーマンポテトに変更 (7384 じゃが芋50g ウインナー10g 玉ねぎ10g 人参5g チキンコンソメ)

毎水  3(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 N a・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(N a)・p H調整剤・酸化防止剤(ピタミンC)・発色剤(亜硝酸 N a)・原材料の一部に 4・大豆を含む  3(用なたね油 毎水  3(重なたね油 毎水  3(重なたね油 毎水  3(重なたる)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもその油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・音辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料  ナチュラルチーズ・乳化剤  トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:分・南ア川か・日本に  プロッコリー  人参  3(油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆす果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む  「加菜(九州)  ごいこん(2L)/Kg  3(温味動)・砂糖・たん血飲油糖(小塩・人工・単味噌)・デキストリン・チキンエキスパウダー・適用とうちるこしゅ。32とう場・クンカエキス原味・オニオンパウダー・選手に、関味料(アミノ酸等)・カラメル商素・銀色の(2L)/Kg  3(温味動)・砂糖・たん血飲油糖(小塩・人工・単味噌)・デキストリン・チキンエキスパウダー・適用とうちるこしゅ。32とう場・クンカエキス原味・オニオンパウダー・選手に関味は(アミノ歯等)・カラメル商素・30でにくちいわし・食塩		原材料/添加物
<ul> <li>芸乳100% 毎水</li> <li>毎水</li> <li>森の、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)・p H 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</li> <li>食用なたね油</li> <li>毎水</li> <li>食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろった。おおいました。おおいました。そのおいまままり、オーオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料ナチュラルチーズ、乳化剤トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツール・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツーリー人参</li> <li>醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆす果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む</li> <li>「加工人 (2L)/ Kg</li> <li>塩 (原内物館・砂油・水豆・原内物食の・デキストリン・デキンエキスパウダー・食用とうちんこした おどら種 かつわエキスをボスニオンパウダー 名字形 頃は林 (ツェノ御等)・カラスルの食品・食品の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味</li></ul>		
<ul> <li>芸乳100% 毎水</li> <li>毎水</li> <li>森の、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)・p H 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</li> <li>食用なたね油</li> <li>毎水</li> <li>食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろった。おおいました。おおいました。そのおいまままり、オーオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料ナチュラルチーズ、乳化剤トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツール・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツーリー人参</li> <li>醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆす果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む</li> <li>「加工人 (2L)/ Kg</li> <li>塩 (原内物館・砂油・水豆・原内物食の・デキストリン・デキンエキスパウダー・食用とうちんこした おどら種 かつわエキスをボスニオンパウダー 名字形 頃は林 (ツェノ御等)・カラスルの食品・食品の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味</li></ul>		
<ul> <li>芸乳100% 毎水</li> <li>毎水</li> <li>森の、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)・p H 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</li> <li>食用なたね油</li> <li>毎水</li> <li>食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろった。おおいました。おおいました。そのおいまままり、オーオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料ナチュラルチーズ、乳化剤トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツール・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツーリー人参</li> <li>醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆす果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む</li> <li>「加工人 (2L)/ Kg</li> <li>塩 (原内物館・砂油・水豆・原内物食の・デキストリン・デキンエキスパウダー・食用とうちんこした おどら種 かつわエキスをボスニオンパウダー 名字形 頃は林 (ツェノ御等)・カラスルの食品・食品の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味</li></ul>		
<ul> <li>芸乳100% 毎水</li> <li>毎水</li> <li>森の、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)・p H 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</li> <li>食用なたね油</li> <li>毎水</li> <li>食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろった。おおいました。おおいました。そのおいまままり、オーオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料ナチュラルチーズ、乳化剤トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツール・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツーリー人参</li> <li>醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆす果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む</li> <li>「加工人 (2L)/ Kg</li> <li>塩 (原内物館・砂油・水豆・原内物食の・デキストリン・デキンエキスパウダー・食用とうちんこした おどら種 かつわエキスをボスニオンパウダー 名字形 頃は林 (ツェノ御等)・カラスルの食品・食品の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味</li></ul>		
<ul> <li>芸乳100% 毎水</li> <li>毎水</li> <li>森の、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)・p H 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</li> <li>食用なたね油</li> <li>毎水</li> <li>食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろった。おおいました。おおいました。そのおいまままり、オーオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料ナチュラルチーズ、乳化剤トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツール・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・酸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:外・南ア川か・日本はアーツーリー人参</li> <li>醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆす果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む</li> <li>「加工人 (2L)/ Kg</li> <li>塩 (原内物館・砂油・水豆・原内物食の・デキストリン・デキンエキスパウダー・食用とうちんこした おどら種 かつわエキスをボスニオンパウダー 名字形 頃は林 (ツェノ御等)・カラスルの食品・食品の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味の味</li></ul>	ก์ก	
家内、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)・p H 開整剤・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  ②用なたね油  国水  ②は (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもそ 2.油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料  ナチュラルチーズ・乳化剤 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・南アアリカ・日本 プロッコリー 人参  温油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む  清白米 大麦  「松菜(九州) ごいこん(2L)/Kg  ⑤ (風味料)・砂脂・たん血加水が腐性 (小菜・大豆・麻肉食の)・アキストリン・チャンエキスパウダー・食用とうもることは、おどう脂・カカたエネ (アメノ酸等)・プラメル食素・多に、たんの加水が腐性 (小菜・大豆・カラナン・食食む)	<u>第</u> 生乳100%	
a) ・p H 調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸N a)・原材料の一部に牛・大豆を含む  ②用なたね油  国水  ②塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもそった。	海水	
国水 食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもそ 込油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料 ナチュラルチーズ・乳化剤 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・南アアリカ・日本 プロッコリー 人参 醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む 青白米 大麦 「松菜(九州) ごいこん(2L)/Kg 塩 (国内製造)・砂湯・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・農料・物味(アミノ酸等)・カラメル色素 皆 (国内製造)・砂湯・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう線・カン和エキスの末・オニオンパウダー・書辛料・物味は(アミノ酸等)・カラメル色素 皆 正 (国内製造)・砂湯・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう線・カン和エキスの末・オニオンパウダー・書辛料・物味は(アミノ酸等)・カラメル色素 皆 正式		
国水 食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもそ 込油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料 ナチュラルチーズ・乳化剤 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・南アアリカ・日本 プロッコリー 人参 醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む 青白米 大麦 「松菜(九州) ごいこん(2L)/Kg 塩 (国内製造)・砂湯・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・農料・物味(アミノ酸等)・カラメル色素 皆 (国内製造)・砂湯・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう線・カン和エキスの末・オニオンパウダー・書辛料・物味は(アミノ酸等)・カラメル色素 皆 正 (国内製造)・砂湯・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう線・カン和エキスの末・オニオンパウダー・書辛料・物味は(アミノ酸等)・カラメル色素 皆 正式	ΔΠ++ I\	
食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうも名  シ油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・香料  デチュラルチーズ・乳(化剤)  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:外・南アフリカ・日本  プロッコリー  人参  醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料 (アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む  青白米  大麦  小松菜(九州) ごいこん (2L) / Kg  塩 (国内製造)・砂磨・たん白加水分解物・カニオスカボ・オニオンパウダー・寄辛料・海味料 (アミノ酸等)・カラメル色素 街		B
プロッコリー 人参  『紹介・一般では、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「おいっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっ、」」」」」  「ないっ、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「ないっと、「な		
ママト・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:94・南アフリカ・日本ドブロッコリー人参  醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む  青白米 大麦  「小松菜(九州) ごいこん(2L)/Kg  塩 (塩内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉造む)・デキストリン・チャンエキスパウダー・食用とうもるこし油・ほどう種・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・善学料・振味料(アミノ健等)・カラメル色素 音生乳	し油・ぶどう糖	・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
プロッコリー 人参  醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む  青白米 大麦  小松菜(九州) ごいこん (2 L) / Kg  塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこん油・ぶどう種・かつおエキス配末・オニオンパウダー・番辛和・柳麻料(アミノ樹等)・カラメル色素・香生乳		
人参    選油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む    青白米   大麦   小松菜(九州)   ごいこん (2L) / Kg   塩 (風肉製油)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・テキストリン・チャンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・書辛料・脚味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・割    重乳   ひたくちいわし・食塩	1.人1.10处程.1	31、日本、大学・1915、1915、1915、1915、1916、1915、1916、1916、
人参    選油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む    青白米   大麦   小松菜(九州)   ごいこん (2L) / Kg   塩 (風肉製油)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・テキストリン・チャンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・書辛料・脚味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・割    重乳   ひたくちいわし・食塩	<b>-</b>	
醤油・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・たん白加水分解物・オニオンパウダー・デキストリン・酵母コス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む 青白米 大麦  小松菜(九州) ごいこん(2L)/Kg 塩 (園内製造)・砂糖・たん日加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チャンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・書羊料・胴味料(アミノ酸等)・カラメル色素・書		<del>-</del>
ス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆・ゼラチン・を含む 青白米 大麦 「小松菜(九州) ごいこん(2L)/Kg 塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チャンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・耐生乳 いたくちいわし・食塩	/\S	
大麦   小松菜(九州)    ごいこん(2L)/Kg   塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・乳食・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・乳食・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・りたくちいわし・食塩		
大麦   小松菜(九州)    ごいこん(2L)/Kg   塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・乳食・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・乳食・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・りたくちいわし・食塩		
大麦   小松菜(九州)    ごいこん(2L)/Kg   塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・乳食・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・乳食・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・燗味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・りたくちいわし・食塩	1404	
ごいこん(2L)/Kg  塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香・生乳  ひたくちいわし・食塩	大麦	
ごいこん(2L)/Kg  塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香・生乳  ひたくちいわし・食塩		
ごいこん(2L)/Kg  塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香・生乳  ひたくちいわし・食塩	小松菜(九州)	
生乳 かたくちいわし·食塩		
生乳 かたくちいわし·食塩	章塩(国内製造)・砂糖・た/	。 ル白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香
かたくちいわし・食塩		THE PROPERTY OF THE PROPERTY O
かたくちいわし・食塩	<u>———</u> 什回	
大麦	<del>ェ乳</del> かたくちいれ	)し·食塩
	大麦	

## 2020年1月27日(月)

#### 段上幼稚園

3歳以上

使用量		
(g)	アレルギー	
60	乳	→乳を含む食品・乳つなぎ×は 牛肉コロッケなし、ハムカツに変更 (成分1/15参照)
4.5		
村珪口目		
8 8 10 15		
7	<u>D</u> D	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし フレンチドレッシングに変更 (成分1/20参照)
0.1		
7 1/4 10 11		
40	乳	→乳を含む食品×は、麦ロールに変更
料理合計		
20 40 10 100		
1. 6	鶏肉	
0. 1		
科坦古計		
100	乳	  →牛乳×は牛乳なし、お茶に変更
1		
料理合計 <b>小 計</b>		
	60 4.5 料理合計 8 8 8 10 15 7 0.1 料理合計 40 料理合計 20 40 10 100 1.6 0.1 料理合計 100 1.8	60 乳  4.5 料理合計  8 8 8 10 10 15  7 卵  O.1 料理合計  40 乳  料理合計  20 40 10 100 100 1.6 鶏肉  O.1 料理合計  100 乳  1.7 料理合計  100 乳  1.8 料理合計

# 原材料資料(アレルギー指示書)

|野菜·ばれいしょ·たまねぎ·パン粉·砂糖·粒状大豆たん白·牛脂·クリーミングパウダー·デキストリン·植物油脂·脱脂粉乳·そ ┃の他・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アナトー・調味料(アミノ酸)・一部に小 麦・乳成分・・大豆・牛肉を含む 食用なたね油

原材料/添加物

デュラム小麦のセモリナ 人参 キャベツ (L8玉) /Kg

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

┃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・ イーストフード·V. C·香料

スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン) 有機脱皮大豆・水 とうもろこし

食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこ し油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料

パセリ

生乳 かたくちいわし・食塩

## 2020年1月29日(水)

## 段上幼稚園

## 3歳以上

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主食>のっぺいうどん		
	うどん	120	
	うどん 豚肉	30	
	大根	30	
	しいたけ	5	
	<u>  001/217</u>   小松菜	10	
	<u> </u>	150	
	水 かつおだし	2	
	13. 2031CO		
	昆布つゆ	10. 5	さば
		0. 15	
	万栗粉 万栗粉	2	
	<u>ガネ粉</u>   水	2	
昼食	۵٬	料理合計	
食	<副菜>ちくわの磯辺揚		
	ちくわ	26	
	ちくわ 小麦粉	26	
	あおざのり	0. 05	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	3	
	765	料理合計	
	<フルーツ>フルーツ (バナナ)	7722001	
	バナナ	46. 6	
	7177	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	かた上口口	
	へ <u>との他クチ乳・バラと                                    </u>	100	乳
	<u>十</u> 乳	100	子山
		0.5	
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小 計	

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料/添加物
小麦粉·食塩·pH調整剤
豚肉
だいこん(2L)/Kg
小松菜(九州)
  かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス
食塩・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗砕)・さば枯節(粗砕)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
海水 加工馬鈴薯澱粉粉
   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
小麦あおさ
食用なたね油
バナナ/本
生乳 かたくちいわし·食塩
大麦
大麦

3歳以上

		使用量	アレルギー
	村庄/ 民山 / 成旧	(g)	7 070-1
	<主菜>鶏のレモン醤油がらめ		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0. 1	7491 3
	小麦粉	3	
	油	1	
	砂糖	1. 2	
	穀物酢酱油	1.2	
	<u> </u>	2.4	
	<u>みりん</u> 水	1. 5 10	
	<u> </u>	0.6	
	レモン未介	料理合計	
	<副菜>ひじき煮豆	71/2/2011	
	ひじき	2	
	大豆	10	
	うす揚げ	2 5	
	人参	5	
	うす揚げ 人参 油	1	
	水	15	
	かつおだし	0. 21	
昼	砂糖醤油	1.5	
昼食		0.5	
	酒 グリーンピース	3	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	∠ >   May > (n+ (6+) >	料理合計	
	く汁物>味噌汁 (まうわん) 芦	10	
	はうれん草 玉ねぎ <u>数</u> 水 かつおだし 合わせ麦みそ	10 15	
	_ <u></u>	1	
	<u>炎</u> 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	
	/スの44~4回・1/0~	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ	100	乳
	牛乳 いりこ 麦茶	100	<del>Մ</del>
	<u></u>	0.5	
	×/I	料理合計	
		小 計	
			•

→鶏肉×は、鶏肉なし白身魚(たら)に変更 (1362 まだら40g)

	原材料/添加物
	鶏もも肉 海大
ŀ	海水 小麦 食用なたね油
ŀ	食用なたね油 原料糖
	酒かす・アルコール・米
ŀ	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
l	レモン・醸造酢・香料
	レモノ BRUBF 自村
ŀ	
ļ	大豆·食塩·pH調整剤·塩化カルシウム 丸大豆·揚げ油(植物油脂)·豆腐用凝固剤·一部に大豆を含む
I.	人参
ŀ	食用なたね油
ļ	かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
ŀ	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 グリンピース
ĺ	嬢造調味料·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 グロンピーフ
	精白米
	大麦
ŀ	
H	ほうれんそう
ļ	小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
-	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
F	
	生乳
ŀ	エ記 かたくちいわし·食塩 大麦
	<u>人友</u>