## 2020年1月6日(月) こじかクラブ

#### 原材料資料(アレルギー指示書)

使用量 (g) アレルギー 料理/食品•規格 <副菜>肉団子の照り煮 チキンボール 40 鶏肉 油 水 かつおだし 30 0.42 砂糖 醤油 みりん おろし生姜 1. 2 2. 5 0.05 片栗粉 0. 5 水 0.5 料理合計 <副菜>高野豆腐の含め煮 高野豆腐 人参 水 5 かつおだし 0.11 砂糖醤油 0. 5 0.63 酒グリーンピース 0. 25 料理合計 <副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物 ブロッコリー 15 わかめ 0. 1 穀物酢 砂糖 0. 75 醤油 0.35 料理合計 <副菜>焼おさつ さつま芋塩 30 0.01 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産)押麦 53 2 料理合計 <その他>ジュース・いりこ・お茶 りんごジュース いりこ 100 麦茶 0.5 料理合計 小 計

該当園児アレルギーのみ記載 《卵すべて・牛乳(非加熱) 乳料理・乳製品 ≫

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(な油)·加エデンプン·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	 またね
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 しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加エデンプン)・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	3出物
加工馬鈴薯澱粉粉 大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
人参 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 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 グリンピース	
ブロッコリー 湯通し塩蔵わかめ 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	
さつまいも 海水	
精白米 大麦	
りんご·香料·酸化防止剤(ビタミンC) かたくちいわし·食塩 大麦	

### 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	7 070-1
	< <u>主食&gt;いなり寿司</u> いなり用揚げ	45	
	米(国産)	45 45	
	不 ( 国	45	
		1.4	
	穀物酢 砂糖 塩	0.7	
	<u>増</u> 白ごま	1	ごま
		料理合計	<u> </u>
	<副菜>牛肉とかぼちゃの煮物	1 122 001	
	牛肉	15	
	かぼちゃ	80	
	玉ねぎ	20	
	いんげん	3	
	水	15	
	かつおだし	0. 21	
	砂糖	1	
	醤油	1.5	
	酒	0.5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草のお浸し	0.5	
	ほうれん草	25	
昼食	人参 醤油	5	
艮	<u> </u>	1. 5 0. 5	
	<u>がりが</u> 水	15	
	かつおだし	0. 21	
	73 20072 0	料理合計	
	<副菜>コンニャクの甘辛炒め	7122011	
	糸こんにゃく	20	
	ピーマン	5	
	油	1	
	砂糖	1.5	
	醤油	2. 5	
	みりん	1	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	35	
	ノスの体ン 井切 ・ハハー・ヤヤ	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	100	NI
	牛乳	100	乳
	いりこ 麦茶	<u> </u>	
	夕ボ	0.5 料理合計	
		<u>科连口引</u>     <b>小 計</b>	
		ום ינ׳	

該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵すべて・牛乳(非加熱) 乳料理・乳製品 ≫

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
精白米
酒かす·アルコール·米 原料糖
<u>海水</u> ごま
  牛肉
かぼちゃ
いんげん
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
・
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
7 200m Brosz + 7 7 7 200エ + 7
  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)
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) ピーマン(AM)/Kg 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 もち米·米·米こうじ·醸造アルコール・糖類
しろ木 木 木こうし 嵌造 アルコール 福泉
  バナナ/本
生乳
がたくちいわし・食塩 大麦

#### 2020年1月9日(木) こじかクラブ

### 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主菜>チキンチャップ		
	鶏肉	60	鶏肉
	塩	0 1	) S   C
	小麦粉	3.1	
		2	<del> </del>
	油	0. 1 3 3 6. 5	
	ケチャップ	6.5	
	ウスターソース	1.5	
	砂糖	0.8	
	水	10	
	_ <del>,3 ,</del>		
	~ <del>-</del>		
	チキンコンソメ	0. 2	鶏肉
		料理合計	
	く回昔とコカロニのソニ	村上口口	
	<副菜>マカロニのソテー		
	ツイストマカロニ	1	
	油	0. 5	
	チキンコンソメ	0. 3	鶏肉
		料理合計	7091 3
	<副菜>さつま芋のレモン煮	1922-001	
同	く町来というな子のひこと点	25	
昼食	さつま芋 レモン果汁	35	
艮	レモン果汁	0. 5	
	砂糖	3	
	水	30	
		料理合計	
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
	きゅうり	20	
	- ログラグ		
		10	
	<u>ワカメ</u>	0. 5	
	穀物酢	1. 5	
	砂糖	1	
	醤油	0.5	
	9	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	412011	
		53	+
	米(国産)		
	押麦	2	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	3.0
	- <u>V19C</u> 麦茶	0.5	
	夕ボ		
		料理合計	
		小 計	

該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵すべて・牛乳(非加熱) 乳料理・乳製品 ≫

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
原料糖
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
デュラム小麦のセモリナ 食用なたね油
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
さつま芋/Kg レモン・醸造酢・香料 原料糖
きゅうり(AS)/Kg 人参
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
人支
  生乳
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦

# 2020年1月16日(木) こじかクラブ

### 原材料資料(アレルギー指示書)

		店田里	<b>.</b> カルルギ.
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>サケの煮付け		
	サケ	40	
	砂糖	1.4	
	1金/中 13 1/40	2. 4	
		2.4 0.5	
	<u>滔</u>	0.5	
	かっただり	7. 5 0. 11	
	選油 酒 水 かつおだし	U. 11	
		料理合計	
	<副菜>白菜と胡瓜のおかか和え		
	白菜	40	
	きゅうり	10	
	<b>醤油</b>	1. 2	
	みりん	0. 4	
	<u>z</u> K	6	
	水かつおだし	0. 08	
	かつお節	0. 2	
	70 1	料理合計	
	<副菜>切干大根の炒め物	112001	
_	加工大規	2.5	
昼食	<u>切りり付成</u> 1.) ら. げら.	2. 5 5	
食	· ***	1	ごま
	いんげん ごま油 砂糖 醤油	1	<u>C</u> &
		1 0	
	<u> </u>	1.8	
	みりん	0.8	
	酒	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	
	<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・お茶	· — — — ·	
	<u>牛乳</u>	100	乳
	いりこ	1	20
	<u></u>	0.5	
	<b>文</b> 术	料理合計	
		小 計	

該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵すべて・牛乳(非加熱) 乳料理・乳製品 ≫

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・p H調整剤 原料糖 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
酸造調味料・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
白菜(L 6玉)/Kg 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 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
青首大根 いんげん 食用ごま油 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・たんばく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
精白米 大麦
オレンジ 生乳
がたくちいわし・食塩 大麦

# 2020年1月23日(木) こじかクラブ

### 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>マーマレードチキン		
	鶏肉	60	鶏肉
	鶏肉塩	0. 1	
	小麦粉	3	
	油	0. 1 3 3	
	オレンジママレード	3	
	醤油	3	
	みりん	3	
	みりん おろし生姜	3 3 0. 2	
	38 3 3 4 3	料理合計	
	<副菜>白菜のごま和え	4 122 001	
		35	
	入参 白ごま 白ごま	10	
	方ごま	0.5	ごま
	百ごま	0.5	ごま ごま
	醤油	0. 5	00.
	みりん	0. 4	
	7K	6	
昼食	水 かつおだし	0. 08	
艮		料理合計	
	<副菜>焼かぼちゃ		
	かぼちゃ	30	
	<u>海</u> 塩	0. 5	
	塩	0. 1	
		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	25	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	
			<del></del>

該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵すべて・牛乳(非加熱) 乳料理・乳製品 ≫

原材料/添加物
<b>60 + + c</b>
<u>鶏</u> もも肉 海水
小麦
食用なたね油
砂糖類·ぶどう糖(液状)・砂糖·かんきつ類·オレンジ・冬だいだい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水
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
もつ米・米・米こつ し・ 醸
OS 2/3 (700/10 及温 2/0C1 70 /Brig 2010/Bi (MLT) 2/2/2/
ウ芸 (L CT) /// **
白菜(L 6玉)/K g 人参
入参 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
かりの別 田母エイス かりの別エイス かりのエイス
かぼちゃ (5玉) / K g 食用なたね油
海水
L 精白米
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩
カルベング M J D ・ 良塩   大麦

### 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主菜>サバの蒲焼風	40	+1+"
	サバ	40	さば
	酒 醤油	0. 8 0. 8	
	<u></u>	0.0	
	<u> </u>	2 2	
		1.8	
	砂糖	1	
	<u>みりん</u> 片栗粉	1	
	片栗粉	0. 2	
	水	6	
		料理合計	
	<副菜>和風サラダ	1.5	
	大根	15	-
	人参 エ <b>り</b> ぎ	10	
	玉ねぎ きゅうり	4	<del> </del>
	<u> </u>	7	
	青じそドレッシング	3	
	HOCT DODO		
		料理合計	
昼食	<副菜>いんげん豆とキャベツのごま和え		
艮	いんげん	3	
	キャベツ	30	
	<u>白ごま</u> 白ごま	0. 5 0. 5	ごま
	<u>日にま</u> 醤油	0.5	ごま
	<u> </u>	1. 2 0. 4	
	<u>がりが</u> 水	6	
	かつおだし	0. 03	
	73 7 007 0	料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)押麦	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ)	0.7	
	オレンジ	27	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	料理合計	
	上当	100	乳
	牛乳 いりこ 麦茶	1	1 <del>5</del> 6
	- <u>* 19</u>	0.5	1
		料理合計	
		小 計	

該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵すべて・牛乳(非加熱) 乳料理・乳製品 ≫

原材料/添加物
たいせいようさば 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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 原料糖 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 加工馬鈴薯澱粉粉
だいこん(2L)/Kg 人参 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
いんげん キャベツ (L8玉) / Kg 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
精白米 大麦 オレンジ
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦