

2020年7月1日(水)

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	アレルギー
<主食>ポークカレー		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
豚肉	12 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	15 g	
じゃが芋	20 g	
油	2 g	
水	120 g	
カレーフレーク	19 g	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
ブロッコリー	10 g	
キャベツ	25 g	
コーン	10 g	
イタリアンドレッシング	5 g	
砂糖	0.5 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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・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	
豚肩肉	
玉ねぎ	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
でんぷん・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・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実・（トマト・たまねぎ・にんにく・（その他・醸造酢（国内製造）・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）・一部に大豆、りんごを含む	
ブロッコリー	
キャベツ	
とうもろこし	
食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・酒精・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・香辛料・酸味料・増粘剤(加工でんぷん・キサンタンガム)・トマト・水	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
海藻（紅藻類）	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年7月3日(金)

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	アレルギー
<主菜>あんかけ肉団子		
チキンボール	5 ケ	鶏肉
油	0.5 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
本みりん	1 g	
水	10 g	
●●412891丸鶏からスープ 箱	0.2 g	鶏肉
でん粉	0.5 g	
水	0.5 g	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	5 g	
玉ねぎ	20 g	
減塩サウザンアイランド ドレッシング	7 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
*国産カットワカメ(泉平)	0.3 g	
コーン	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、チキンボールなし
タラに変更(A118548A まだら40g)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
馬鈴しょでん粉・酢酸デンプン・加工馬鈴薯澱粉粉・加工澱粉	
じゃがいも	
海水・天日塩・炭酸マグネシウム・17012 食塩・海水(日本)	
きゅうり(AS) / Kg	
玉ねぎ	
トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・甘味料(スクラロース)	
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	
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、豚肉を含む)・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	

昼食

2020年7月6日(月)

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	アレルギー
昼食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	1 ケ	
	油	6 g	
	料理合計		
	<副菜>キャベツサラダ		
	キャベツ	30 g	
	人参	5 g	
	ほうれん草	10 g	
	ゴマドレッシング		
		4 g	ごま
	砂糖	0.5 g	
	料理合計		
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	料理合計		
	<汁物>中華スープ		
	大根	20 g	
	小松菜	10 g	
	水	120 g	
●●412891丸鶏がらスープ 箱	2 g	鶏肉	
料理合計			
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
料理合計			
小 計			

→ごま×はゴマドレッシングなし、
サウザンドレッシングに変更(成分7/3参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・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	
キャベツ	
人参	
ほうれん草	
食用食物油脂・糖類(砂糖・水あめ)・しょうゆ・ごま・醸造酢・乳化剤・酵母エキスパウダー・増粘剤(キサンタンガム)・水	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
大麦	
大根	
小松菜(九州)	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年7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)

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<主食>豚汁うどん		
	うどん	0.6 玉	
	豚肉	10 g	
	ちくわ	5 g	
	油揚げ	1.5 g	
	白菜	20 g	
	人参	10 g	
	*国産カットワカメ (泉平)	0.3 g	
	水	150 g	
	だし	2 g	
	合わせみそ	8 g	
	白だし	2 g	さば
		料理合計	
	<副菜>中華ポテト		
	さつまいも	35 g	
	油	2 g	
	砂糖	4 g	
	水	3 g	
		料理合計	
	<デザート>フルーツ (バナナ)		
バナナ	0.3 本	バナナ	
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤	
豚肉	
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)	
丸大豆・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
白菜 (L6玉) / K.g	
人参	
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	
しょうゆ (本醸造)・食塩・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・昆布エキス・かつお枯節 (粗砕)・さば古節 (粗砕)・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・たんぱく加水分解物・かつお節エキス・アルコール・調味料 (アミノ酸等)・原材料の一部に大豆、小麦含む	
さつまいも	
食用なたね油	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年7月10日(金)

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	アレルギー
	<主菜>サバの旨煮		
	さば	0.5 切	さば
	しょうが	0.4 g	
	ウスターソース	1.5 g	
	砂糖	1.5 g	
	醤油	1.1 g	
	料理酒	0.75 g	
	水	7.5 g	
	料理合計		
	<副菜>いんげん豆ともやしのお浸し		
	さやいんげん	5 g	
	緑豆もやし	30 g	
	人参	5 g	
	醤油	1.5 g	
	本みりん	0.5 g	
	水	15 g	
	だし	0.21 g	
	料理合計		
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	料理合計		
	<汁物>味噌汁		
	油揚げ	2 g	
	玉ねぎ	20 g	
	水	120 g	
	だし	1.67 g	
	合わせみそ	7 g	
	料理合計		
	<デザート>フルーツ(オレンジ)		
	オレンジ	0.13 ケ	
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100 g	乳
	いりこ	1 g	
	麦茶	0.06 ケ	
	料理合計		
	小計		

→サバ×はサバ無し、鶏肉に変更
(A118283A 鶏肉30g×2個)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
さば	
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・一部に大豆・りんごを含む	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・水あめ・酒精・酸味料	
いんげん	
緑豆もやし	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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	
玉ねぎ	
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	
オレンジ	
生乳	
かたぐちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2020年7月13日(月)

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	アレルギー
	<主菜>ハンバーグ		
	ハンバーグ	60 g	鶏肉
	油	1 g	
	トマトケチャップ	4 g	
	ウスターソース	0.2 g	
	料理合計		
	<副菜>春雨サラダ		
	国産春雨	4 g	
	油	0.5 g	
	さつま揚げ	8 g	
	ほうれん草	10 g	
	人参	8 g	
	青じそドレッシング	5 g	
	料理合計		
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	1 ケ	乳
	料理合計		
	<汁物>中華スープ		
	白菜	20 g	
	小松菜	10 g	
	水	120 g	
	●●412891丸鶏がらスープ 箱	2 g	鶏肉
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100 g	乳
	いりこ	1 g	
	料理合計		
	小 計		

→鶏肉×は、ハンバーグなし
豚肉炒め(ソース同じ)に変更
(A116661A 豚肉 50g)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

食
食

原材料	食品添加物
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	
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・一部に大豆・りんごを含む	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糊料 ミョウバン
食用なたね油 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	
ほうれんそう 人参	
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	
白菜(L6玉) /Kg 小松菜(九州)	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
生乳 かたくちいわし・食塩	

2020年7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	アレルギー
昼食	<主菜>白身魚フライ		
	白身魚フライ	1 ケ	
	油	5 g	
	料理合計		
	<副菜>ブロッコリーサラダ		
	ブロッコリー	20 g	
	キャベツ	20 g	
	コーン	5 g	
	玉ねぎドレッシング	5 g	
	料理合計		
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	料理合計		
	<汁物>スープ		
	玉ねぎ	20 g	
	コーン	10 g	
	水	120 g	
	チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
料理合計			
小 計			

→タラ×は白身魚フライなし
ハムカツ1枚に変更(成分7/6参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
スケソウダラ・パン粉・バターミックス・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・加工でん粉・増粘剤・乳化剤・水	
食用なたね油	
ブロッコリー	
キャベツ	
とうもろこし	
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	
大麦	
玉ねぎ	
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、豚肉を含む)・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	

2020年7月15日(水)

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	アレルギー
<主菜>麻婆丼		
米(国産)	65 g	
豆腐	45 g	
しょうが	0.5 g	
鶏ひき肉	10 g	鶏肉
大豆たんぱく	5 g	
玉ねぎ	15 g	
干しいたけ	0.5 g	
油	2 g	
砂糖	2 g	
醤油	3 g	
合わせみそ	3.5 g	
料理酒	1.5 g	
水	90 g	
●●412891丸鶏がらスープ 箱	1.8 g	鶏肉
でん粉	2 g	
水	2 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ナムル		
大根	20 g	
緑豆もやし	20 g	
人参	5 g	
ざやいんげん	3 g	
白ごま	0.6 g	ごま
にんにく	0.01 g	
醤油	1.56 g	
醤油	0.36 g	
砂糖	0.6 g	
ごま油	0.72 g	ごま
塩	0.12 g	
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
コーン	10 g	
*国産カットワカメ(泉平)	0.7 g	
水	120 g	
●●412891丸鶏がらスープ 箱	2 g	鶏肉
料理合計		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.3 本	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

→鶏肉×は鶏ひき肉なし、ツナに変更 (A131383A ツナ 10g)

→ごま×は、白ごま・ごま油なし

→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
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	
鶏肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
玉ねぎ	
原木乾しいたけ	
食用なたね油	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
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・水あめ・酒精・酸味料	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
馬鈴しょでん粉・酢酸デンプン・加工馬鈴薯澱粉粉・加工澱粉	
グリーンピース	
大根	
緑豆もやし	
人参	
いんげん	
ごま	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
食用ごま油	
海水・天日塩・炭酸マグネシウム・17012 食塩・海水(日本)	
とうもろこし	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2020年7月17日(金)

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	アレルギー
	<副菜>カレーコロッケ		
	カレーコロッケ	1 ケ	乳
	油	10 g	
	料理合計		
	<副菜>ツナサラダ		
	ツナフレーク	5 g	
	きゅうり	5 g	
	コーン	10 g	
	キャベツ	20 g	
	サウザンアイランド ドレッシング	7 g	
	料理合計		
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	1 ケ	乳
	料理合計		
	<汁物>スープ		
	人参	10 g	
	玉ねぎ	20 g	
	水	120 g	
	チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100 g	乳
	いりこ	1 g	
	料理合計		
	小 計		

→乳×はカレーコロッケなし、ハムカツ1枚に変更
(成分7/6参照)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料	食品添加物
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・パン粉・粒状大豆たん白・砂糖・カレー粉・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・パン粉2・パン粉3・小麦粉・キャノーラ油2・グアーガム・キサンタンガム・水・	
食用なたね油	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
きゅうり(AS) / Kg	
とうもろこし	
キャベツ	
トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・甘味料(スクラロース)	
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	
人参	
玉ねぎ	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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	

2020年7月20日(月)

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	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	5 ケ	鶏肉
油	4 g	
水	2 g	
トマトケチャップ	10 g	
ウスターソース	3 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<副菜>マゼドアンサラダ		
さつまい	30 g	
人参	5 g	
塩	0.1 g	
ちくわ	8 g	
フレンチドレッシング	8 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
稗麦	2 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	20 g	
コーン	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、チキンボールなし
タラに変更(A118548A まだら40g)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実(トマト・たまねぎ(にんにく(その他)・醸造酢(国内製造)・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)・一部に大豆、りんごを含む	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
さつまい	
人参	
海水・天日塩・炭酸マグネシウム・17012 食塩・海水(日本)	
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)	
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)	
大麦	
小松菜(九州)	
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、豚肉を含む)・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	

2020年7月21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	アレルギー
<主菜>マクロカツ		
まぐろカツ	1 ケ	
油	3 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	10 g	
人参	10 g	
玉ねぎ	15 g	
フレンチドレッシング	8 g	
砂糖	0.5 g	
塩	0.01 g	
ドライパセリ	0.01 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
*国産カットワカメ (泉平)	0.3 g	
白菜	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
こしながまぐる・しょうが・食塩・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・米粉・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース 食用なたね油	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報 人参 玉ねぎ	
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)	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 海水・天日塩・炭酸マグネシウム・17012 食塩・海水(日本) パセリ	
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	
白菜 (L 6玉) / K g	
食塩 (国内製造)・砂糖・たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉を含む)・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	

2020年7月22日(水)

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	アレルギー
昼食	<主食>焼そば		
	中華麺	70 g	
	油	2.4 g	
	豚肉	5 g	
	料理酒	1.6 g	
	でん粉	0.8 g	
	油	0.4 g	
	キャベツ	20 g	
	玉ねぎ	15 g	
	人参	5 g	
	ピーマン	5 g	
	緑豆もやし	20 g	
	油	2 g	
	中濃ソース	12 g	
	醤油	3.6 g	
		料理合計	
	<副菜>ちくわの天ぷら		
	ちくわ	40 g	
	小麦粉	6 g	
	塩	0.1 g	
	油	6 g	
		料理合計	
	<副菜>小松菜のごま酢和え		
	小松菜	20 g	
	大根	15 g	
油揚げ	2 g		
酢	1.5 g		
醤油	0.5 g		
砂糖	1 g		
すりごま(白)	0.25 g	ごま	
	料理合計		
<デザート>ももゼリー			
ももゼリー	1 ケ		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小計		

→ごま×は、ごま無し

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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・水あめ・酒精・酸味料	
馬鈴しょでん粉・酢酸デンプン・加工馬鈴薯澱粉粉・加工澱粉	
食用なたね油	
キャベツ	
玉ねぎ	
人参	
ピーマン	
緑豆もやし	
食用なたね油	
野菜・果実・(トマト・(にんじん・(りんご・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類・(砂糖・(ぶどう糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・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	
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)	
小麦粉	
海水・天日塩・炭酸マグネシウム・17012 食塩・海水(日本)	
食用なたね油	
小松菜(九州)	
大根	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
ごま・白胡麻・すりごま	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2020年7月27日(月)

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	アレルギー
<主菜>鶏肉の和風唐揚げ		
鶏肉の唐揚げ	60 g	鶏肉
油	3 g	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3 g	
人参	10 g	
さやいんげん	5 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
ごま油	0.1 g	ごま
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	20 g	
コーン	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は鶏肉の唐揚げ無し、カレーコロッケに変更(成分7/17参照)

→ごま×は、ごま油なし

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料	食品添加物
鶏肉・でん粉・しょうゆ・砂糖・大豆油・香辛料・食塩・チキンミートパウダー・衣・小麦粉・揚げ油・パーム油・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・膨張剤・着色料(カラメル)・増粘剤(キサンタン)・一部に小麦・大豆・鶏肉を含む	
食用なたね油	
大根	
人参	
いんげん	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
食用ごま油	
大麦	
ブロッコリー	
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、豚肉を含む)・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	