

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>白身魚のマリネソース		
白身魚フライ	1 ケ	
油	6 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	5 g	
フレンチドレッシング(ノンオイル)	12 g	
砂糖	3 g	
料理合計		
<副菜>マカロニのソテー		
マカロニ	7 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<副菜>かぼちゃのチーズ焼		
かぼちゃ	35 g	
塩	0.1 g	
チーズ	0.33 枚	
油	0.5 g	
料理合計		
<副菜>ほうれん草ともやしのおかか和え		
ほうれん草	20 g	
緑豆もやし	25 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	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		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
スケソウダラ・衣・(パン粉・(小麦粉・(でん粉・(食塩・(米粉・加工でん粉・一部に小麦、大豆を含む 食用なたね油	
玉ねぎ	
にんじん	
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・濃縮しもも果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セル ローズ・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	
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	
かぼちゃ	
海水	
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水	
食用なたね油	
ほうれんそう	
緑豆もやし	
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)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおぶし	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>サケの甘辛焼			
	さけ	1 切		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	3 g		
	料理酒	1.2 g		
	しょうが	0.2 g		
	水	3 g		
	油	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>さつまいもの甘煮			
	さつまいも	35 g		
	砂糖	2 g		
	水	30 g		
		料理合計		
	<副菜>白菜とわかめの酢の物			
	白菜	20 g		
	人参	10 g		
	わかめ	0.3 g		
	酢	0.9 g		
	砂糖	0.6 g		
	醤油	0.3 g		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーのソテー			
	ブロッコリー	20 g		
	玉ねぎ	20 g		
	油	1 g		
	チキンコンソメ	0.2 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			
<その他>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
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・たんばく加水分解物・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	
食用なたね油	
さつまいも	
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	
白菜（L6玉）/Kg	
にんじん	
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	
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・	
ブロッコリー	
玉ねぎ	
食用なたね油	
食塩（国内製造）・砂糖・たんばく加水分解物（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	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>肉じゃが		
牛肉	15 g	
じゃが芋	40 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	10 g	
油	3.5 g	
水	80 g	
だし	1.11 g	
砂糖	3 g	
醤油	5 g	
本みりん	2 g	
料理酒	1 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>しらすと大根の酢の物		
大根	30 g	
人参	5 g	
しらす	2 g	
酢	3 g	
砂糖	2 g	
醤油	1 g	
料理合計		
<副菜>平天とほうれん草のソテー		
さつま揚げ	7 g	
ほうれん草	15 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.25 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		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	1/8 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
牛小間肉	
じゃがいも	
玉ねぎ	
にんじん	
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・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))	
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	
グリーンピース	
大根	
にんじん	
いわし類の稚魚・食塩	
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	
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・	
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぶん・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	
食用なたね油	
食塩(国内製造)・砂糖・たんぱく加水分解物(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	
米	
大麦	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>豚肉の生姜炒め		
豚肉	40 g	
玉ねぎ	30 g	
ピーマン	5 g	
油	2.5 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	4 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	0.8 g	
しょうが	0.5 g	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
がんもどき	2 ケ	
人参	10 g	
水	16 g	
だし	0.22 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	2 g	
本みりん	1.2 g	
料理合計		
<副菜>白菜としめじのおかか和え		
白菜	35 g	
さやいんげん	5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	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		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

原材料	食品添加物
豚肉	
玉ねぎ	
ピーマン	
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))	
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・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	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油(植物油脂)・クエン酸・一部にごま・大豆を含む	
にんじん	
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・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))	
白菜(L6玉) / Kg	
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・	
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	
かつおふし	
米	
大麦	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2020年9月25日(金)

こじかクラブ

原材料資料（アレルギー指示書）

該当園児アレルギーのみ
 ≪卵・甲殻類≫

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>牛肉とごぼうのごま醤油煮		
牛肉	15 g	
牛肉	10 g	
ごぼう	15 g	
玉ねぎ	35 g	
人参	15 g	
水	30 g	
だし	0.42 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
白ごま	2 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>胡瓜ともやしの酢の物		
きゅうり	15 g	
緑豆もやし	20 g	
まいたけ	5 g	
酢	3 g	
砂糖	2 g	
醤油	1 g	
料理合計		
<付け合わせ>ちくわの天ぷら		
ちくわ	27 g	
塩	0.05 g	
小麦粉	2.5 g	
油	2.5 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		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	1/8 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
牛小間肉	
牛もも	
ごぼう	
玉ねぎ	
にんじん	
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・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	
ごま	
グリーンピース	
きゅうり	
緑豆もやし	
まいたけ	
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	
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	
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)	
海水	
小麦	
食用なたね油	
米	
大麦	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	