

2020年10月2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>サバの塩焼 | | |
| さば | 1 切 | さば |
| 塩 | 0.1 g | |
| 油 | 0.5 g | |
| 料理合計 | | |
| <副菜>ほうれん草ともやしの菜種和え | | |
| ほうれん草 | 20 g | |
| 緑豆もやし | 25 g | |
| 卵 | 10 g | 卵 |
| ごま油 | 1 g | ごま |
| 醤油 | 1.2 g | |
| 本みりん | 0.4 g | |
| 水 | 6 g | |
| だし | 0.08 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>具沢山味噌汁 | | |
| 油揚げ | 2 g | |
| 大根 | 10 g | |
| 人参 | 5 g | |
| つきこんにゃく | 5 g | |
| わかめ | 0.2 g | |
| 水 | 120 g | |
| だし | 1.67 g | |
| 合わせみそ | 7 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 g | |
| 料理合計 | | |
| 小 計 | | |

→サバ×はサバ無し、鶏肉に変更
(A118283A 鶏肉30g×2個)

→卵×・ごま×は、卵・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 |
|---|-------|
| さば・食塩・pH調整剤・一部にさばを含む | |
| 海水 | |
| 食用なたね油 | |
| ほうれん草 | |
| 緑豆もやし | |
| 鶏卵 | |
| 食用ごま油 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 大根 | |
| にんじん | |
| 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) | |
| 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 | |

2020年10月5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>メンチカツ | | |
| メンチカツ | 1 ケ | 卵・乳 鶏肉 |
| 油 | 9 g | |
| 料理合計 | | |
| <副菜>しらすとブロッコリーのサラダ | | |
| しらす | 2 g | |
| ブロッコリー | 10 g | |
| キャベツ | 20 g | |
| 人参 | 5 g | |
| 油 | 0.8 g | |
| 砂糖 | 1 g | |
| 醤油 | 1.5 g | |
| 酢 | 1 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>豆乳スープ | | |
| 玉ねぎ | 15 g | |
| コーン | 10 g | |
| じゃが芋 | 20 g | |
| 豆乳 | 30 g | |
| 水 | 100 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 | | |
| ハムカツ | 1 ケ | |

→卵×・乳×・鶏肉×はメンチカツなし、ハムカツ1枚に変更(成分下記参照)

→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

| 原材料 | 食品添加物 |
|--|-------|
| 鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークフィヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)・水 | |
| 食用なたね油 | |
| いわし類の稚魚・食塩 | |
| ブロッコリー | |
| キャベツ | |
| にんじん | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 玉ねぎ | |
| とうもろこし | |
| じゃがいも | |
| 有機脱皮大豆・水 | |
| 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 | |
| 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) | |

2020年10月7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>コーンコロッケ | | |
| | コーンコロッケ | 1 ケ | 乳 |
| | 油 | 3 g | |
| | | 料理合計 | |
| | <副菜>オクラと白菜のサラダ | | |
| | オクラ | 15 g | |
| | 白菜 | 20 g | |
| | 人参 | 10 g | |
| | 玉ねぎドレッシング(ノンオイル) | 4 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 | | |
| | 玉ねぎ | 20 g | |
| | 油揚げ | 2 g | |
| | 水 | 120 g | |
| | だし | 1.67 g | |
| | 合わせみそ | 7 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 | | |
| | 鶏肉の唐揚げ | 60 g | |

→乳×は、コーンコロッケなし
鶏の唐揚げ2個に変更(成分下記参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

| 原材料 | 食品添加物 |
|--|-------|
| | |
| 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・グアーガム・キサンタンガム・水 | |
| 食用なたね油 | |
| | |
| オクラ | |
| 白菜(L6玉) /Kg | |
| にんじん | |
| 糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・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 | |
| | |
| 米 | |
| 大麦 | |
| | |
| 玉ねぎ | |
| 丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む | |
| | |
| 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 | |
| | |
| | |
| 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 | |

2020年10月9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 |
|---------------------------|--------|-------|
| <主食>カレーライス | | |
| 米(国産) | 65 g | |
| にんにく | 0.5 g | |
| しょうが | 0.5 g | |
| 牛肉 | 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>ツナサラダ | | |
| ツナフレーク | 5 g | |
| ほうれん草 | 15 g | |
| 大根 | 15 g | |
| コーン | 10 g | |
| 青じそドレッシング (ノンオイル) | 4 g | |
| 料理合計 | | |
| <デザート>オレンジかん | | |
| 寒天 | 0.4 g | |
| 水 | 45 g | |
| オレンジジュース | 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 g | |
| 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 |
|---|-------|
| 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・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 | |
| 牛小間肉 | |
| 玉ねぎ | |
| にんじん | |
| じゃがいも | |
| 食用なたね油 | |
| でん粉(国内製造)・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・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・果糖ぶどう糖液糖・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(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む | |
| きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 | |
| ほうれん草 | |
| 大根 | |
| とうもろこし | |
| 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 | |
| 海藻(紅藻類) | |
| オレンジ | |
| 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 | |

昼食

2020年10月12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 |
|-------------------------------|--------|-------|
| <主食>豚肉と野菜のあんかけ丼 | | |
| 米(国産) | 65 g | |
| 豚肉 | 10 g | |
| さつま揚げ | 5 g | |
| 玉ねぎ | 20 g | |
| 人参 | 10 g | |
| 白菜 | 25 g | |
| 小松菜 | 15 g | |
| 油 | 1.5 g | |
| 水 | 50 g | |
| 丸鶏がらスープ | 1 g | 鶏肉 |
| 砂糖 | 2.5 g | |
| 醤油 | 5 g | |
| 本みりん | 2.5 g | |
| 料理酒 | 2.5 g | |
| でん粉 | 1 g | |
| 水 | 1 g | |
| 料理合計 | | |
| <デザート>ポテトフライあおさ味 | | |
| ポテトフライ | 40 g | |
| 油 | 2 g | |
| 塩 | 0.1 g | |
| あおさのり | 0.1 g | |
| 料理合計 | | |
| <汁物>わかめスープ | | |
| コーン | 8 g | |
| わかめ | 0.5 g | |
| 水 | 120 g | |
| 丸鶏がらスープ | 2 g | 鶏肉 |
| 料理合計 | | |
| <デザート>フルーツ(梨) | | |
| 梨 | 1/8 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 | | |

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

| 原材料 | 食品添加物 |
|---|-------|
| 米 | |
| 豚肩ロース | |
| 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 | |
| 玉ねぎ | |
| にんじん | |
| 白菜(L6玉) /Kg | |
| 小松菜(九州) | |
| 食用なたね油 | |
| 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 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 酢酸デンプン | |
| 料理合計 | |
| じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム | |
| 食用なたね油 | |
| 海水 | |
| あおさ | |
| 料理合計 | |
| とうもろこし | |
| 料理合計 | |
| 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 | |
| 料理合計 | |
| 梨 | |
| 料理合計 | |
| 生乳 | |
| かたくちいわし・食塩 | |
| 大麦 | |
| 料理合計 | |
| 小計 | |

2020年10月13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>焼き栗コロッケ | | |
| 焼き栗コロッケ | 1 ケ | |
| 油 | 6 g | |
| 料理合計 | | |
| <副菜>おかかサラダ | | |
| 大根 | 25 g | |
| 人参 | 5 g | |
| コーン | 10 g | |
| ざやいんげん | 5 g | |
| 玉ねぎドレッシング (ノンオイル) | 4 g | |
| かつお節 | 0.8 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>トマトスープ | | |
| じゃが芋 | 20 g | |
| 玉ねぎ | 15 g | |
| ブロッコリー | 10 g | |
| 水 | 100 g | |
| トマトピューレ | 15 g | |
| トマト | 10 g | |
| チキンコンソメ | 1.4 g | 鶏肉 |
| 塩 | 0.07 g | |
| 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 |
|---|-------|
| 野菜・(ばれいしょ・(さつまいも・くり・糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液等、果糖)・植物油脂・難消化性デキストリン・食塩・衣・(パン粉・(小麦粉・(コーンフラワー・(難消化性デキストリン・(還元水あめ・(でん粉・(植物油脂・セルロース・クチナシ黄色素・香料・一部に小麦・大豆を含む | |
| 食用なたね油 | |
| 大根 | |
| にんじん | |
| とうもろこし | |
| いんげん | |
| 糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・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 | |
| かつおだし | |
| 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 | |
| じゃがいも | |
| 玉ねぎ | |
| ブロッコリー | |
| トマト・食塩 | |
| トマト・トマトピューレ・クエン酸 | |
| 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 | |
| 海水 | |
| 生乳 | |
| かたくちいわし・食塩 | |

昼食

2020年10月14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>野菜たっぷり塩ラーメン | | |
| | 中華麺 | 100 g | |
| | 豚肉 | 10 g | |
| | 人参 | 10 g | |
| | 玉ねぎ | 20 g | |
| | 小松菜 | 15 g | |
| | 緑豆もやし | 20 g | |
| | 油 | 2 g | |
| | 醤油 | 1 g | |
| | 丸鶏がらスープ | 0.3 g | 鶏肉 |
| | 塩 | 0.01 g | |
| | 塩ラーメンスープ | 20 g | 鶏肉・ごま |
| | 水 | 180 g | |
| | 料理合計 | | |
| | <副菜>ちくわの磯辺揚 | | |
| | ちくわ | 40 g | |
| | 小麦粉 | 6 g | |
| | あおさのり | 0.1 g | |
| | 油 | 6 g | |
| | 料理合計 | | |
| | <デザート>フルーツ (バナナ) | | |
| | バナナ | 0.33 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 | | | |

→ごま×は、塩ラーメンスープの素なし丸鶏がらスープと塩でスープを作る。

→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・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 | |
| にんじん | |
| 玉ねぎ | |
| 小松菜(九州) | |
| 緑豆もやし | |
| 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・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 | |
| 海水 | |
| 食塩(国内製造)・香味油(ごま・米含む)・チキンエキス・醤油・調味料(アミノ酸等)・酒精・酸味料・カラメル色素・香料・香辛料抽出物・シリコン・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む | |
| | |
| | |
| | |
| 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) | |
| 小麦 | |
| あおさ | |
| 食用なたね油 | |
| | |
| バナナ | |
| | |
| | |
| 生乳 | |
| かたくちいわし・食塩 | |
| 大麦 | |
| | |
| | |

2020年10月21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>きつねうどん | | | |
| | うどん | 0.6 玉 | | |
| | 味付けいなり揚げ | 2 枚 | | |
| | わかめ | 0.5 g | | |
| | 小松菜 | 15 g | | |
| | 水 | 75 g | | |
| | だし | 2 g | | |
| | 白だし | 10.5 g | さば | |
| | | 料理合計 | | |
| | <副菜>ちくわとキャバツの梅風味和え | | | |
| | ちくわ | 5 g | | |
| | キャバツ | 25 g | | |
| | きゅうり | 5 g | | |
| | 人参 | 5 g | | |
| | 練り梅 | 0.5 g | | |
| | 醤油 | 1.2 g | | |
| | 本みりん | 0.5 g | | |
| | 水 | 6 g | | |
| | だし | 0.08 g | | |
| | | 料理合計 | | |
| | <デザート>フルーツ (オレンジ) | | | |
| | オレンジ | 0.12 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 | | | |

→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 | |
| 油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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) | |
| キャバツ | |
| きゅうり | |
| にんじん | |
| 梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む | |
| 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 | |
| オレンジ | |
| 生乳 | |
| かたくちいわし・食塩 | |
| 大麦 | |

2020年10月26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 | |
| 料理合計 | | |
| <副菜>マカロニサラダ | | |
| マカロニ | 8 g | |
| キャベツ | 10 g | |
| コーン | 10 g | |
| マヨネーズ | 8 g | 卵 |
| 塩 | 0.1 g | |
| ドライパセリ | 0.05 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 | | |
| <主菜>ミニシチュー | | |
| 鶏肉 | 5 g | 鶏肉 |
| じゃが芋 | 15 g | |
| 人参 | 12 g | |
| 玉ねぎ | 15 g | |
| グリーンピース | 2.4 g | |
| 水 | 120 g | |
| クリームシチューミックス | 12 g | 乳・鶏肉 |
| 牛乳 | 8 g | 乳 |
| 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 g | |
| 料理合計 | | |
| 小計 | | |
| 減塩サウザンアイランド ドレッシング(ノンオイル) | 5 g | |
| ウインナー | 3 g | |

→鶏肉×は、ハンバーグなしタラに変更
(A118548A まだら40g・チキンコンソメ)

→卵×はマヨネーズなし、
サウザンドレッシングに変更(成分下記参照)

→乳×・鶏肉×は、鶏肉・クリームシチューミックス
牛乳無し、チキンコンソメ・ウインナー(成分下記参照)
追加でポトフに変更

→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・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 | |
| デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報 | |
| キャベツ | |
| とうもろこし | |
| 食用植物油脂(国内製造)・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 | |
| パセリ | |
| 米 | |
| 大麦 | |
| 鶏小間肉 | |
| じゃがいも | |
| にんじん | |
| 玉ねぎ | |
| グリーンピース | |
| 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合物・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニ オンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ホークエキス・しょう油加工品・香辛料・ 調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE、 C) | |
| 生乳 | |
| 生乳 | |
| かたくちいわし・食塩 | |
| 大麦 | |
| 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) | |
| 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 | |

昼食

2020年10月28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>焼きキン南蛮 | | |
| 鶏肉 | 2 切 | 鶏肉 |
| 塩 | 0.1 g | |
| にんにく | 0.1 g | |
| 料理酒 | 1 g | |
| でん粉 | 3 g | |
| 油 | 1 g | |
| 酢 | 2.8 g | |
| 砂糖 | 1 g | |
| 醤油 | 1.8 g | |
| 玉ねぎ | 5 g | |
| きゅうり | 5 g | |
| マヨネーズ | 12 g | 卵 |
| 酢 | 0.1 g | |
| 砂糖 | 0.1 g | |
| 塩 | 0.1 g | |
| 料理合計 | | |
| <副菜>昆布イリチー | | |
| 細切昆布 | 1 g | |
| 切干大根 | 2 g | |
| 油揚げ | 2 g | |
| 干しいたけ | 0.3 g | |
| 人参 | 5 g | |
| 油 | 1 g | |
| 砂糖 | 2 g | |
| 醤油 | 2.5 g | |
| 本みりん | 1 g | |
| 水 | 25 g | |
| だし | 0.35 g | |
| ざやいんげん | 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>味噌汁 | | |
| 小松菜 | 20 g | |
| おつゆ麩 | 2 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(りんご) | | |
| りんご | 0.13 ヶ | |
| 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 ヶ | |
| 料理合計 | | |
| 小 計 | | |

→鶏肉×卵×は、白身魚の焼南蛮に変更 (A118548A まだら40g)
※タルタルソースなし(ピンクの部位)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

| 原材料 | 食品添加物 |
|--|-------|
| 鶏もも | |
| 海水 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 酢酸デンプン | |
| 食用なたね油 | |
| 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 | |
| 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール | |
| 玉ねぎ | |
| きゅうり | |
| 食用植物油脂(国内製造)・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 | |
| 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 | |
| 海水 | |
| 北海道産昆布 | |
| 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 | |
| 原木乾しいたけ | |
| にんじん | |
| 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)) | |
| かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス | |
| いんげん | |
| 米 | |
| 大麦 | |
| 小松菜(九州) | |
| 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 | |
| りんご | |
| 牛乳 | |
| かたぐちいわし・食塩 | |
| 大麦 | |

昼食