2021年1月8日(金)

段上幼稚園

O#111

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主食>カレーライス 来(国産) にんにく しょうが 豚肉 玉ねぎ	65 g 0.5 g 0.5 g 15 g 28.2 g		
	人参 じゃが芋 油 水 カレーフレーク トマトケチャップ ウスターソース	14. 55 g 20 g 2 g 120 g 19 g 1 g		
	◇副菜>切干大根サラダ 切干大根	1 g 料理合計 3 g 7 g		→魚介類食品×・ごま×は、さつま揚げ・ごま油なし コーン10g追加
昼食	きゅうり 醤油 酢 砂糖 本みりん ごま油	10 g 1.5 g 1.2 g 0.5 g 0.3 g	ごま	
	マデザート>りんごかん 寒天 水 りんごジュース 砂糖	料理合計 0.4 g 45 g 15 g 5 g		
	くその他>牛乳・いりこ 牛乳	料理合計	到	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
		1 g 0.06 ケ 料理合計 小 計		→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料 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、でんぶん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンブン)・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)・バーム油・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・番辛料・トマトパウダー・増粘剤(加エデンブン)・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 **好菜・果実・(トマト・(たまねぎ・(にんにく・(その他・酬盗酢・(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(甘輔)・一部に大豆、りんごを含む** 大根 魚肉·でん粉·玉ねぎ·植物性たん白(大豆を含む)·砂糖·植物油·ぶどう糖·食塩·米発酵調味液·調味料(アミノ酸) 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·米麹(タイ産米·国産米) 食用ごま油 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

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主菜>チキンパン粉焼			
	チキンのパン粉焼(バジル)	1 7	乳・鶏肉	→乳×・鶏肉×は、チキンパン粉焼なし豚肉ソテーに変 (A116661A 豚肉 60g) ※ソース同じ・色付き部位
	油 トマトケチャップ 砂糖 水	0.5 g 4 g 0.5 g		
		1 g 料理合計		
	<副菜>ツナサラダ	村连口目		
	ツナフレーク	5 g		→魚介類食品×はツナフレーク無し アレルギーフリーウインナーに変更(成分1/19参照)
	キャベツ	25 g		
	人参	5 g		
	サウザンアイランドドレッシング	7 g		
	砂糖	0.5 g		
	() () () () () () () () () () (料理合計		
	<主食>ロールパン			
昼食	ロールパン	1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更
		料理合計		
	<汁物>スープ	-10		
	ほうれん草	10 g		
	大根 水	20 g 120 g	1	
	<u> </u>	120 g		
	チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉	
		料理合計		
	< <u>お</u> やつ>ピーチゼリー			
	ももゼリー	30 g		
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	100	150 150	
	牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	-			
	-			
	いりこ	1 g		- →魚介類食品×は、いりこ無し
		料理合計		
		小 計		

乾燥バジル・	脂・パン粉・つなぎ・粉末状植物性たん白・砂糖・粒状植物たん白・食塩・しょうゆ・酵母エキ香辛料・重曹・加エデンプン・香料・カロチノイド色素・一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含
食用なただ	
<u> </u>	糖 <i>ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料</i> 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
きはだまく	ぐろ・野菜エキス・食塩
キャベツ	
にんじん	
	ァップ(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· 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)
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
	対製造)・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・乳化ナンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
ほうれんそ	23
だいこん	
100.010	
ウダー・食用	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・チキンエキフとうもろこし油・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(アミノル色素・香料
白桃ピューレ・水あ	め·果糖·グラニュー糖·食物繊維(難消化性テキストリン)·ぶどう糖·水·ローカストピーンガム·カラギーナン·DL-リンゴ酸·クエン酸鉄
生乳	
カたノた!	かし会塩
かたくちい	わし・食塩

2021年1月13日(水)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主食>のっぺいうどん			
	うどん	0.6 玉		
	豚肉	25 g		
	大根	30 g		
	生しいたけ	5 g		
	<u>小松菜</u>	10 g		
	<u>水</u> だし	150 g 2 g		
	100	2 g		
	白だし	10.5 g	さば	
	塩	0.15 g		
	<u>塩</u> でん粉	2 g		
	水	2 g		
		料理合計		
_	<副菜>ちくわの磯辺揚			
昼食	ちくわ	26 g		→魚介類食品×は、ちくわの磯辺揚なし フレンチポテト30g(A117101A)に変更
	小麦粉	3 g		
	あおきのり	0.05 g		
	油	3 g		
		料理合計		
	〈デザート〉フルーツ(パナナ)			
	バナナ	0.33 本	バナナ	→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更
	/2 a/k> Hall 11/0 -	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ 牛乳	100	WI	
	<u> </u>	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し
	- <u> </u>	0.06 ケ		MATALLE AND VIDE MICE
		料理合計		
		小 計		
				•

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料
小麦粉·食塩·pH調整剤
豚肉
だいこん
しいたけ 小松菜(九州)
小位米(万切川)
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
海水
酢酸デンプン
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
あおさ
食用なたね油
バナナ
生乳
ht / + 1 h 1 & E
<u>かたくちいわし・食塩 </u>
大麦

3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主菜>ハンパーグトマトソース			
	ハンバーグ	1 <i>f</i>	鶏肉	→鶏肉×は、ハンバーグなし豚肉ソテーに変更 (A116661A 豚肉 60g) ※ソース同じ・色付き部位
	油玉ねぎ	1 g 15 g		
	トマト トマトケチャップ 砂糖	5 g 8 g 1 g		
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	春雨	6 g		
	油	0.1 g		
	きゅうり	5 g		
	人参	10 g		
	青じそドレッシング	4 g		
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
昼食	米(国産)	53 g		
艮	押麦	2 g		
		料理合計		
	<汁物>豆乳スープ	45		
	かぼちゃ	15 g		
	ブロッコリー	15 g		
	<u>豆乳</u> 水	40 g 100 g		
	<u> </u>	100 g		
	チキンコンソメ	1.8 g	鶏肉	
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	↑→□□		
	牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	_, 30	5		1 30 Manual Contract
	いりこ 麦茶	1 g]→魚介類食品×は、いりこ無し
	麦茶	0.06 ケ		
		料理合計		
		小 計		

原材料 鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野 菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキスパウダー・酵母エキス・植物油脂・加工デンプン・炭酸Ca・焼成 Ca·ピロリン酸鉄・着色料(ココア)・硫酸Ca 食用なたね油 玉ねぎ トマト・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 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 甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉 食用なたね油 きゅうり にんじん 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 米 大麦 かぼちゃ ブロッコリー 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 大麦

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
	<主菜>牛肉コロッケ			
	牛肉コロッケ	1 7	乳	→乳×牛肉コロッケなし、ハムカツ1枚(A116608A) に変更(成分下記参照)
	油	4.5 g		
		料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ			
	マカロニ	8 g		→卵×はマヨネーズなし、 フレンチドレッシングに変更(成分1/29参照)
	人参	10 g		
	キャベツ マヨネーズ	15 g	៤០	
	<u>マコネース</u> 塩	0.1 g	90	
	<u>*IIII</u>	0.1 g		
	ノナ会トロールパン	料理合計		
	<主食>ロールパン			
昼食	ロールパン	1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更
	/11#5 = 5:= =	料理合計		
	<汁物>コーンスープ クリームコーン	20 g		
	<u> </u>	20 g 20 g		
	コーン	20 g		
	玉ねぎ	15 g		
		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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し
		料理合計		
		小 計		
	ハムカツ	1 ケ		
	ļ			

	原材料
物油	・(ばれいしょ・(たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クリーミングパウダー・食塩・植脂・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油脂・調味料(アミノ酸)・着色料・(カラメル・(カノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む
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	ノじん ベツ 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 、
	粉(国内製造)・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・乳化剤剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
有機	ートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン) 脱皮大豆・水 もろこし ぎ
ウダ	(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/ 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®・カラメル色素・香料
生乳	,
かた	くちいわし・食塩
性食物	『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・水洗物繊維・チョップドハム・豚肉・砂糖・加エデンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩a・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)

段上幼稚園 3歳以上

بريور	~-	作用 目		1
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主菜>サケの香草焼			
	さけ	1 切		
	塩	0.05 g		
	オリーブ油	1 g		
	ドライパセリ	0.3 g		
	1 21/169	料理合計		
	<副菜>ほうれん草のサラダ	村庄口山		
		1.5		
	ほうれん草	15 g		
	緑豆もやし	35 g		
	黄パブリカ	5 g		
	玉ねぎドレッシング	5 g		
	1 E18C1 0 7 7 7 7	J		
		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>ミネストローネ風スープ			
	マカロニ	3 g		
昼	じゃが芋	15 g		
食	玉ねぎ	15 g		
艮	<u> </u>	10 8		
	- 454			
	ウインナー	3 g		
	水	100 g		
	トマトピューレ	15 g		
	<u> トムト </u>	10 g		
		IV 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	神経日田		
	生乳	100 g	乳	 →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	_ 	100 g	5 6	・十孔(木加州) へは十孔無し、 切木に友史
	-			
	TVD=	1		、各介紹会ロンは、110年1
	いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し
	麦茶	0.06 ケ		
		料理合計		
		小 計		

原材料
 秋鮭·しょうが· p H調整剤
海水 食用オリーブ油(スペイン製造)
パセリ
ほうれんそう 縁豆もやし
パプリカ
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
*
大麦
デュラム小麦のセモリナ·強力小麦粉·アレルギー情報
じゃがいも
玉ねぎ
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
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
大麦

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
	く主食>洋風そぼろ寿司	GE .		
	米(国産) 酢	65 g 9 g		→卵×・乳×はハムなし、他の具多め
	砂糖	9 g 8 g		
	塩	2 g		
	豚ひき肉	8 g		
	<u>干しいたけ</u> 人参	0.5 g 9.7 g		
	油	9.7 g		
	砂糖	0.8 g		
	醤油	1 g		
	醤油 本みりん	1 g 2.5 g		
	水	10 g		
	だし	0.1 g		
	きゅうり	4.9 g		
	$N\Delta$	5 g	卯•乳	
	コーン	5 g		
		5 g 料理合計		
	<副菜>ちくわとキャベツのサラダ			
	ちくわ	5 g		→魚介類食品×はちくわ無し、人参5g追加
	キャベツ	25 g		
	さやいんげん 青じそドレッシング	5 g 4 g		
	HUCTUJJJJ	4 g 料理合計		
	<汁物>かき玉汁		<-	
昼食			90	→卵×は、卵なし
12	でん粉 水	1 g 1 g		
	小松菜	5 g		
	緑豆もやし	10 g		
	<u>水</u> だし	120 g 1.67 g		
	醤油	1.07 g		
_	塩	0.5 g		
-	ノニザートンしエンケーキ	料理合計		
	く <u>デザート>レモンケーキ</u>			」 →卵×・乳×は、レモンケーキなし
	レモンケーキ	1 ケ	卯•乳	ミニゼリー2個に変更(B6547160 ミニゼリー2個)
		炒冊△≒↓		
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計		
	牛乳	100 g	乳	- →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	いりこ	1 g		」 →魚介類食品×は、いりこ無し
	麦茶	0.06 ケ		
		小 計		

原材料
*
米 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
豚ミンチ
原木乾しいたけ
にんじん 今日なたわけ
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
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麹(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
きゅうり
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
ทั้งเริ่ง
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
酢酸デンプン
小松菜(九州)
緑豆もやし
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・p 日調整剤・甘味料(ソルビトール)・香料
生乳

かたくちいわし・食塩
大麦

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主菜>ヒレカツ			1
	ヒレカツ	1 7	- <u>D</u> D	→卵×はヒレカツなし、ハムカツ1枚に変更 (成分1/18参照)
	油	5 g		
	中濃ソース	4 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>もやしとわかめのサラダ			
	緑豆もやし	30 g		
	人参	10 g		
	わかめ	0.5 g		
	ゆず醤油ドレッシング	4 g		
		料理合計		
	<主食>ロールパン			
	ロールパン	1 7	- 乳	→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更
		料理合計		
昼	<主菜>パンプキンミニシチュー			
食	鶏肉	5 g	鶏肉	→乳×・鶏肉×はシチューなし、ポークポトフに変更 (A116661A 豚肉 25g チキンコンソメ追加・色付き部位は同じ)
	かぼちゃ	15 g		
	玉ねぎ	20 g		
	グリンピース	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	1
		料理合計	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	1
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳	100 g	乳]→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	1.10=			
	いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し
		料理合計		

展とし肉・卵白・粉末状植物性たん白・食塩・衣・(バン粉・(大豆粉・(食塩・(植物油・加工デンブン・リン酸) Na 1 増料多糖類・p H 調整剤・調味料 (アミノ酸)・香辛料抽出物・、食用なたわ油 #5・#\$ (トヤト・(こんしん・(りんこ・(その他 要急性 (塩の塩の) 無能 (場種 (ほどの) 乗車 フラスル色素 要称は (タマリンド) 甘葉和 (月後) 期降は (アモノ版)・ 「最 1 (国内製造)・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・オニオンバウター・デキストリン・酵母エキス・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 小麦粉 (国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 現内 1 (日内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 別方・ 1 (日内製造)・砂糖・乳等酸 1 (日内製造の)・ 1 (日	原材料
酸N a・増粘多糖類・p H 調整剤・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・ 食用なたね油 第4・8年(FPF・CLACA (OAC (GAC (GAD (BAD (BAD (BAD (BAD (BAD (BAD (BAD (B	
## #\$K (***) (**	
緑豆もやし にんじん 醤油(国内製造)・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・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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	食用なたね油
でんじん 図油(国内製造)・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・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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(ピタミンE、C) 生乳 生乳	野菜・栗実・(トマト・(にんじん・(りんご・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類・(砂糖・(ぶどう湯・食塩・コーンスターチ・書辛料・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)・
でんじん 図油(国内製造)・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・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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(ピタミンE、C) 生乳 生乳	
でんじん 図油(国内製造)・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・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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(ピタミンE、C) 生乳 生乳	
でんじん 図油(国内製造)・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・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ ブリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ボークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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(ピタミンE、C) 生乳 生乳	
ンパウダー・デキストリン・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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	
ンパウダー・デキストリン・酵母エキス・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 小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・パ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	
増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・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・ボークエキス・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	ンパウダー・デキストリン・酵母エキス・酸味料・香料・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・
増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・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・ボークエキス・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	
増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 鶏肉 かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・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・ボークエキス・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	
かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・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・ボークエキス・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	
かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ボークエキス・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	
かぼちゃ 玉ねぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・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・ポークエキス・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	
 五名ぎ グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ポークエキス・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 	鶏肉
グリーンピース 小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぶん・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・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・間味油・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	
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・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・ボークエキス・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	玉ねぎ
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・ポークエキス・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	グリーンピース
生乳生乳	オンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンプイヨン・野菜エキス・ポークエキス・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、
生乳	
かたくちいわし・食塩	
かたくちいわし・食塩	
かたくちいわし・食塩	
	かたくちいわしょ食塩

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー		
	<主菜>チキンボールの甘酢炒め				
	チキンボール	5 ケ	鶏肉	→鶏肉×は、チキンボールなし豚肉甘酢炒めに変更 (A116661A 豚肉 60g) ※たれ同じ・色付き部位	鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・1物油・揚げ油(なたね油)・加エデン
	油	2 g 2 g			食用なたね油 酒かす・アルコール・米
	砂糖 醤油 トマトケチャップ	3 g			原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液:
	●●412891丸鶏がらスープ 箱 水	1 g 0.6 g 30 g	鶏肉		食塩・デキストリン・食用油脂・チキ
	でん粉 水	1 g 1 g 料理合計			酢酸デンプン
٠	<副菜>ポテトサラダ じゃが芋	35 g		→卵×は、マヨネーズなし(塩のみで味付け)	じゃがいも
	塩 きゅうり コーン	0.1 g 5 g 10 g			海水 きゅうり とうもろこし
	マヨネーズ <主食>麦入りごはん	5 g 料理合計	<u> </u>		食用植物油脂(国内製造)・糖類(水あめ、ぶどう業
昼	*(国産) 押麦	53 g 2 g			米 大麦
食	<主菜>ポトフ風スープ 大根	料理合計 20 g			だいこん
	ウインナー	3 g			豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤に牛・大豆を含む
	玉ねぎ 人参 ブロッコリー	20 g 10 g 10 g			玉ねぎ にんじん ブロッコリー
	水	120 g	TO CO		食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水
	チキンコンソメ <u>塩</u>	1.6 g			ウダー・食用とうもろこし油・ぶどう 等)・カラメル色素・香料 海水
	くその他>牛乳・いりこ 牛乳	料理合計 100 g	乳] →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳
	1 30	100 g	5 0	1 JUNNOUM VIOL JUMOV BONICXX	
	いりこ 麦茶	1 g 0.06 ケ		→魚介類食品×は、いりこ無し	かたくちいわし·食塩 大麦
		料理合計			

原材料
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 酒かす・アルコール・米 原料糖・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
酢酸デンプン
じゃがいも
きゅうり 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
米 大麦
だいこん
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(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
玉ねぎ にんじん ブロッコリー
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/ ウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンバウダー・香辛料・調味料(アミノ画 等)・カラメル色素・香料
海水
生乳
かたくちいわし·食塩 大麦

段上幼稚園 3歳以上

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主食>高野豆腐のそぼろ丼			
	米(国産)	6 <u>5</u> g		
	凍り豆腐	5 g		
	鶏ひき肉	20 g	鶏肉	→鶏肉×は鶏ひき肉なし、 豚肉(A116661A 豚肉 20g)に変更(1cm角に切る)
	玉ねぎ	20 g		1150 17 (1150 1
	人参	15 g		
	しょうが	0.5 g		
	油	2.5 g		
	砂糖 醤油 料理酒 水 たし	3 g 4.5 g		
	料理酒	1.5 g		
	水	45 g		
	だし	0.65 g		
	グリンピース でん粉	3 g		
	<u> </u>	1 g 1 g		
	73*	料理合計		
	<副菜>春巻			
				ー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
昼食	春巻	1 ケ	ごま	→ごま×は、春巻なし フレンチポテト30g(A117101A)に変更
食				プレフテバナト30g(ATT/TOTA/に复更
	油	1 g		
	231453 REMAN	料理合計		
	く汁物>味噌汁 (子ろわん)苔	20 g		
	ほうれん草 おつゆ麩	20 g 1 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)	科廷口司		
	オレンジ	0.13 ケ		
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ	100	ਹ।	・ よう(大加熱)ンはよう(無し、大学に亦ま
	牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し
	麦茶	0.06 ケ		
		料理合計		
		, J'		

正ねぎ こんじん こまったでんぶん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加エテンブン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・頭味料(アミノ酸)・番料・番辛料抽出物 食用なごたる油 無料糖・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 別脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 裏造調味料・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 のつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス ブリーンピース 作酸デンブン 「野菜・キャベツ・だけのこ・だまねぎ・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・野子料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加エデンブン・調味料(アミノ食)・乳化剤・一部に小麦・ごま・大豆を含む 食用なだね油 まうれんそう 「小麦粉・小麦がルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリブのつお節・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 E乳		原材料
場内むね E ねぎ こんじん こんがしたい。 ころが、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは	*	
正ねぎ こんじん こまったでんぶん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加エテンブン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・頭味料(アミノ酸)・番料・番辛料抽出物 食用なごたる油 無料糖・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 別脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 裏造調味料・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 のつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス ブリーンピース 作酸デンブン 「野菜・キャベツ・だけのこ・だまねぎ・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・野子料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加エデンブン・調味料(アミノ食)・乳化剤・一部に小麦・ごま・大豆を含む 食用なだね油 まうれんそう 「小麦粉・小麦がルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリブのつお節・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 E乳	大豆·豆腐用	凝固剤·重曹
ごんじん はまったでんぶん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加エデンブン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・関味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 食料糖・水酸化カルシウム・珪薬土・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 売脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 裏造調味料・米・米こうじ・食塩・ブトウ果汁・たんぱく加水分解物・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 ブリーンピース 作酸デンブン ・乳化剤・一部に小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加エデンブン・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 まうれんそう 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・オーストラリフ のつお節・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 主乳	鶏肉むね	
ごんじん はまったでんぶん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加エデンブン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・関味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物 食料糖・水酸化カルシウム・珪薬土・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 売脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 裏造調味料・米・米こうじ・食塩・ブトウ果汁・たんぱく加水分解物・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 ブリーンピース 作酸デンブン ・乳化剤・一部に小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加エデンブン・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 まうれんそう 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・オーストラリフ のつお節・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 主乳	玉ねぎ	
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 が脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 裏造調味料・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 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス がリーンピース 作酸デンブン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	にんじん	
譲造調味料・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 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス ブリーンビース 作酸デンブン が菜・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・寒キャベツ・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・寒)・乳化剤・一部に小麦・ごま・大豆を含む 食用なたね油 まうれんそう 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・オーストラリブ 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 E乳	食用なたね	#
譲造調味料・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 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス ブリーンビース 作酸デンブン が菜・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・寒キャベツ・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・寒)・乳化剤・一部に小麦・ごま・大豆を含む 食用なたね油 まうれんそう 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・オーストラリブ 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 E乳	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 ラ・小害・食塩・大豆・アルコール
プリーンピース 作酸デンブン	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
プリーンピース 作酸デンブン	かつお節・酵	母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
研究・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・音字料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加エデンブン・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 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・オーストラリアのつお節・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	グリーンピー	-z
野学料・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 い麦粉・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・オーストラリアのつお節・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 E乳	呼吸アンノ.)
野学料・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 い麦粉・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・オーストラリアのつお節・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 E乳		
まうれんそう N支粉・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 のつお節・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 E乳	香辛料·醸造酌	:・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加エデンプン・調味料(アミノ
N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・オーストラリアがつお節・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 主乳	食用なたね	±
N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・オーストラリアがつお節・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 主乳		
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 かたくちいわし・食塩		
大麦·大豆·食塩·米·酒精 オレンジ E乳 Oたくちいわし·食塩	かつお節,藤	タフナフ・かつお節エキフ・かつおエキフ
E乳 かたくちいわし·食塩	<u> 大麦·大豆・Î</u>	は、米·酒精
E乳 かたくちいわし·食塩		
かたくちいわし·食塩	オレンジ	
かたくちいわし·食塩		
	生乳	
	かたくちいれ	つし·食塩
	大麦	

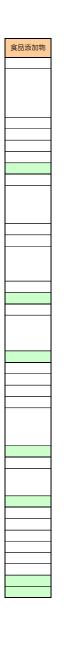
2021年1月29日(金) 段上幼稚園

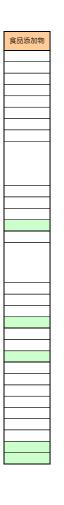
原材料資料(アレルギー指示書)

				-
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー	
	<主菜>白身魚のマリネソース			
	白身魚フライ	1 7		→たら×は白身魚フライなし、ハムカツ1枚に変動 (成分1/18参照)※ソース同じ 色付き部位
	油 玉ねぎ 人参	6 g 15 g 5 g		
	フレンチドレッシング 砂糖	10 g 2 g 料理合計		
	<副菜>ミックスサラダ ブロッコリー	科達 a a b a b a b a b a b a b a b a b a b a		
	人参 コーン 玉ねぎドレッシング	10 g 10 g		
		4 g 料理合計		
	く <u>主食>ロールパン</u> □ールパン	1 7	乳] →乳×はロールパン無し、麦ロールに変更
昼	2 ,0, 13	料理合計	3.0	
食	<汁物>トマトピーンズスープ			
	じゃが芋	20 g		
	大豆	15 g		
	キャベツ	10 g		
	ドライパセリ	0.05 g		
	水	120 g		
	チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉	
	<u>トマト</u>	1 <u>5</u> g		
	トマトケチャップ	5 g		
	塩	0.01 g		
	<その他>牛乳・いりこ	料理合計		
	キ乳 キ乳・パッと	100 g	乳	! →牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更
	十少 ————————————————————————————————————	100 g	子し	一十乳(木川熱)人は牛乳無し、幻衆に変更
	いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し
	V19C	料理合計		WALKERS AND ALL OF THE STATE OF
		小計		
		U		

	原材料
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
食用玉葱	なたね油
こん	Uh
	内敷設 ・食塩 オニオンバウダー 香辛科 ガーリックペースト 連絡レモン果汁 無緒ライム果汁・ゆす果汁 セルロース :増配剤(キサンタンガム)・増料料(アミノ原物)・甘味料(スクラロース) 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
	ッコリー
にん	じん もろこし
他類 (ぶと	○ うりとして うちを表現 できまって (国内製造) - 作演けたまねぎ 製造 様差酢 食道・ドライオニオン・オニオンバウダー 洒精 海珠科(アミノ製等)・増払剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む
小寿鉛(圧	弥製造)・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳寄を主要原料とする食品・バン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na・イーストフード・香料・VC・一部に小麦・乳成分・大豆を含む
11-92-KU (E	NSKAL We t NJV THRMMH NGCIXMHUSYSMAD NJBH4 RM NUMB NUMB (T7777) HBN(4 1 X17 1 BH V/V ロドリダ・NAVJ /AEGD
1.0	
	がいも · 食塩· p H 調整剤· 塩化カルシウム
	、 及場 り口調売用 場でカルフラム ベツ
パセ	IJ
愈塩 (国内)	現造)・砂糖・尼ん白筋水分解物(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・食用とうもろこし治・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・番辛料・原皮料(アミノ俗等)・カラメル色素・香料
トマ	ト・トマトピューレ・クエン酸
<u>トマ</u> 海水	
泄小	
生乳	
+>+	/#1) to 1.
かた	くちいわし・食塩

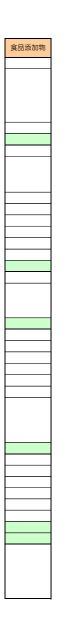






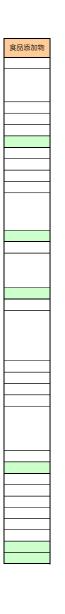
食品添加物

糊料・ミョウバン





食品添加物	



食品添加物	1
	l
	ł
	l
	l
	1
	1
	ł
	ı

