

2021年3月1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>メンチカツ		
	メンチカツ	1 ケ	卵・乳 鶏肉
	油	6 g	
	中濃ソース	4 g	
	水	1 g	
		料理合計	
	<副菜>マカロニサラダ		
	マカロニ	8 g	
	玉ねぎ	10 g	
	コーン	8 g	
	マヨネーズ	7 g	卵
	塩	0.1 g	
	ドライパセリ	0.05 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>真だくさんスープ		
ほうれん草	10 g		
キャベツ	15 g		
人参	8 g		
じゃが芋	15 g		
水	120 g		
チキンコンソメ	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		
ハムカツ	1 ケ		
フレンチドレッシング	7 g		

→卵×鶏肉×メンチカツなし、
ハムカツ1枚(A116608A)に変更(成分下記参照)

→卵×はマヨネーズなし、
フレンチドレッシングに変更(成分下記参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・てん粉・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・植物油脂・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	
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)・	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
玉ねぎ	
どうもろこし	
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	
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	
ほうれんそう	
キャベツ	
人参	
じゃがいも	
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・食用どうもろこし油・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)	
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)	

2021年3月3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	そば
		料理合計	
	<副菜>ちくわと白菜のおかか和え		
	ちくわ	5 g	
	白菜	35 g	
	人参	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		
<デザート>フルーツ (バナナ)			
バナナ	0.33 本	バナナ	
	料理合計		
<デザート>ひなあられ			
ひなあられ	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		
	ウインナー	5 g	

→魚介類食品×は、ちくわ・かつお節なし
ウインナー(ポイル)5g追加(成分下記参照)

→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

→魚介類食品×は、いりこ無し

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)・そば古節(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)	
白菜(L6玉)/Kg	
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	
かつおぶし	
バナナ	
もち米・砂糖・寒天・加工デンプン・着色料(ベニコウジ色素・クチナシ色素)	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
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	

2021年3月5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>花形豆腐ハンバーグ		
花形豆腐ハンバーグ	60 g	鶏肉
油	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
本みりん	1 g	
料理酒	2 g	
水	6 g	
でん粉	0.5 g	
水	0.5 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	
赤パプリカ	5 g	
玉ねぎドレッシング	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>具だくさん味噌汁		
油揚げ	2 g	
ほうれん草	15 g	
人参	10 g	
玉ねぎ	15 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
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×は、花形豆腐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

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
たまねぎ・豆腐・鶏肉・おから・植物油・粒状植物性たん白・にんじん・粉末状植物性たん白・ぶどう糖・食塩・小麦不使用醤油・しょうがペースト・液状混合調味料・酵母エキス・香辛料・水・加工デンプン・貝カルシウム・凝固剤・安定剤(グァーガム)・ピロリン酸第二鉄	
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	
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	
馬鈴薯澱粉	
ブロッコリー	
キャベツ	
パプリカ	
<small>糖類 (ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし (国内製造)・香揚げたまねぎ 醤油 醸造酢 食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・糖味料 (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</small>	
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	
ほうれんそう	
人参	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年3月9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>星のミートコロッケ		
	星のミートコロッケ	1 ケ	鶏肉
	油	7.5 g	
		料理合計	
	<副菜>和風サラダ		
	人参	10 g	
	小松菜	10 g	
	白菜	30 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>かぼちゃ豆乳スープ		
	かぼちゃ	20 g	
	豆乳	30 g	
	玉ねぎ	10 g	
水	100 g		
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉	
ドライパセリ	0.05 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		
	牛肉コロッケ	1 ケ	乳

→鶏肉×は、星のミートコロッケなし
牛肉コロッケに変更
(A117268A 牛肉コロッケ 60g)(成分下記参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・難消化性デキストリン・食塩・香辛料・水・	
食用なたね油	
人参	
小松菜(九州)	
白菜(L6玉) / K g	
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	
酒かす・アルコール・米	
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	
かぼちゃ	
有機脱皮大豆・水	
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	
パセリ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
野菜・(ばれいしょ・(たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油脂・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・(カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む	

2021年3月10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>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	10 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>切干大根サラダ		
	切干大根	2.5 g	
	さつま揚げ	7 g	
	きゅうり	8 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	
	<デザート>お祝いクレープ		
お祝いクレープ(いちご)	35 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		

→魚介類食品×ごま×は、さつま揚げ・ごま油無し
ウインナー(ポイル)5g追加(成分3/3参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
米	
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・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	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉・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・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	
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)	
きゅうり	
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	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
食用ごま油	
豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・いちごピューレ(いちご・砂糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖)・植物油・調整豆乳粉末・いちご果汁(濃縮還元)・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・水・加工デンプン・増粘多糖類・乳化剤・安定剤(増粘多糖類)・香料・凝固剤・紅麴色素・ビタミンC・メタリン酸Na・カラメル色素・酸味料・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド色素	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	