

2021年5月7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	
豚肉	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>春雨サラダ		
春雨	5 g	
油	0.5 g	
ブロッコリー	15 g	
コーン	10 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうゼリー		
ぶどうゼリー	30 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

→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(グアー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む	
料理合計	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
ブロッコリー	
とうもろこし	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
海水	
料理合計	
ぶどう果汁(還元)・水あめ・果糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・グラニュー糖・洋酒・食塩・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
料理合計	
小 計	

昼食

2021年5月10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>肉じゃがコロッケ		
肉じゃがコロッケ	1 ケ	
油	6 g	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
さつま揚げ	5 g	
ほうれん草	10 g	
キャベツ	20 g	
人参	5 g	
油	1.6 g	
砂糖	2 g	
醤油	2.5 g	
レモン果汁	1.5 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		
わかめ	0.2 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		
<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×はさつま揚げなし
他の具多め

→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

昼食

原材料	食品添加物
じゃがいも・たまねぎ・にんじん・砂糖・豚肉・しょうゆ・みりん・植物油・かつお風調味料・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・でん粉・粉末植物性たん白・上新粉・糖類・ぶどう糖・加工デンプン・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(グアー)・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	
食用なたね油	
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)	
ほうれんそう	
キャベツ	
人参	
食用なたね油	
原料糖	
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・レモン・醸造酢・香料	
米	
大麦	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	

2021年5月12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>サバの煮付け		
さば	0.5 切	さば
砂糖	1.4 g	
醤油	2.4 g	
料理酒	0.5 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
しょうが	0.1 g	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜のお浸し		
白菜	30 g	
小松菜	20 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>ごはん		
米(国産)	55 g	
油揚げ	2 g	
たけのこ	5 g	
人参	5 g	
醤油	1.71 g	
醤油	1.7 g	
本みりん	1.7 g	
料理酒	0.6 g	
水	77 g	
だし	1.07 g	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
花麩	2 g	
大根	15 g	
水	120 g	
だし	0.6 g	
醤油	1 g	
塩	0.5 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、サバなし豚肉に変更 (A116661A 豚肉 60g)
※調味料同じ・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
さば	
原料糖	
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	
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	
白菜(L6玉) / Kg	
小松菜(九州)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
たけのこ・pH調整剤	
人参	
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・	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
だいこん	
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	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

厚食

2021年5月14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>醤油ラーメン		
中華麺	0.5 玉	
豚肉	8 g	
さつま揚げ	7 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
緑豆もやし	20 g	
ほうれん草	15 g	
油	2 g	
塩	0.1 g	
鶏からスープ	0.3 g	鶏肉
醤油ラーメンスープ	20 g	さば・鶏肉
水	180 g	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	45 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	0.33 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		

→魚介類食品×はさつま揚げなし
他の具多め

→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・小麦たん白・食塩・乳化剤・かんすい・クチナシ色素・水・	
豚肉	
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)	
玉ねぎ	
人参	
緑豆もやし	
ほうれん草	
食用なたね油	
海水	
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	
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし・煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む	
さつまいも	
食用なたね油	
原料糖	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

2021年5月17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	原材料	食品添加物
<主菜>ハンバーグ					
ハンバーグ	60 g	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	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・加工テンパン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料(ココア)・硫酸Ca	
油	1 g			食用なたね油	
トマトケチャップ	4 g			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	
ウスターソース	2 g			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	
料理合計					
<副菜>ミックスサラダ					
わかめ	0.4 g			湯通し塩蔵ワカメ	
大根	20 g			だいこん	
ちくわ	8 g		→魚介類食品×はちくわなし 他の具多め	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)	
油	1.6 g			食用なたね油	
砂糖	2 g			原料糖	
醤油	3 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
酢	2 g			酒かす・アルコール・米	
料理合計					
<主食>ロールパン					
ロールパン	1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、 麦ロールに変更(成分下記参照)	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	
料理合計					
<汁物>ポトフ風スープ					
じゃが芋	20 g			じゃがいも	
ウインナー	3 g			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	
玉ねぎ	15 g			玉ねぎ	
人参	10 g			人参	
水	150 g				
チキンコンソメ	2 g	鶏肉		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	
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	生乳	
いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し	かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					
麦ロール(卵・乳なし)	1 ケ			小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む	

2021年5月19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>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	2 枚	鶏肉
醤油	2 g	
料理酒	0.5 g	
しょうが	0.2 g	
でん粉	3 g	
油	3 g	
料理合計		
<副菜>ツナサラダ		
ツナフレーク	5 g	
ブロッコリー	10 g	
キャベツ	25 g	
玉ねぎドレッシング (ノンオイル)	5 g	
料理合計		
<主食>コーンピラフ		
米(国産)	55 g	
水	77 g	
チキンコンソメ	1.2 g	鶏肉
塩	0.3 g	
コーン	5 g	
人参	4.85 g	
玉ねぎ	14.1 g	
油	0.6 g	
チキンコンソメ	0.12 g	鶏肉
塩	0.1 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	15 g	
緑豆もやし	15 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<デザート>ヨーグルト風クレープ		
クレープ(ヨーグルト)	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		

→鶏肉×は唐揚げ無し、肉じゃがコロッケに変更
(成分5/10参照)

→魚介類食品×は、ツナフレーク無し
ウインナー(ポイル)5g追加(成分5/17参照)

→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
鶏もも	
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 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 馬鈴薯澱粉 食用なたね油	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ブロッコリー キャベツ 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	
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	
海水 とうもろこし 人参 玉ねぎ 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	
海水	
小松菜(九州) 緑豆もやし	
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	
豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁(濃縮還元)・麦芽糖・加工デンプン・増粘剤(カドラン)・乳化剤・ゲル化剤(増粘多糖類)・安定剤(増粘多糖類)・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・着色料(カラメル、カロチノイド)・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・一部に大豆を含む	
生乳	
かたくちいわし・食塩 大麦	

風食

2021年5月21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	
昼食	<主食>あんかけうどん			
	うどん	0.6 玉		
	豚肉	10 g		
	さつま揚げ	5 g		→魚介類食品×はさつま揚げなし 他の具多め
	ほうれん草	10 g		
	玉ねぎ	10 g		
	人参	10 g		
	しめじ	5 g		
	水	150 g		
	だし	2 g		
	白だし	10.5 g	さば	
	塩	0.15 g		
	でん粉	2 g		
	水	2 g		
	料理合計			
	<副菜>インゲンともやしのごま和え			
	さやいんげん	5 g		
	黄パプリカ	3 g		
	白菜	35 g		
	白ごま	0.5 g	ごま	→ごま×はごま無し
	白ごま	0.5 g	ごま	
	醤油	1 g		
	本みりん	0.3 g		
	水	6 g		
	だし	0.08 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	→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更
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	
麦茶	0.06 ケ			
料理合計				
小 計				

原材料	食品添加物
小麦粉・加工澱粉・水	
豚肉	
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)	
ほうれんそう	
玉ねぎ	
人参	
ほんしめじ	
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	
馬鈴薯澱粉	
いんげん	
パプリカ	
白菜(L6玉)/Kg	
ごま	
ごま	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
バナナ	
生乳	
かたぐちいわし・食塩	
大麦	

2021年5月24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>白身魚フライ		
白身魚フライ	1 ケ	
油	4 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	35 g	
塩	0.2 g	
ブロッコリー	10 g	
人参	8 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	8 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	15 g	
小松菜	15 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		
かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ	

→たら×は白身魚フライなし、かぼちゃひき肉フライに変更(成分下記参照)(A118956A フライ=1個)

→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
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	
<small>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)・</small>	
じゃがいも	
海水	
ブロッコリー	
人参	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
米	
大麦	
玉ねぎ	
小松菜(九州)	
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	
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麴・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	

昼食

2021年5月28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>サケ三色丼		
米(国産)	65 g	
さけ	12 g	さけ
醤油	1 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
コーン	15 g	
砂糖	1 g	
塩	0.05 g	
油	0.5 g	
さやいんげん	8 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.3 g	
水	10 g	
だし	0.14 g	
料理合計		
<副菜>大根の昆布和え		
大根	30 g	
きゅうり	5 g	
人参	5 g	
塩昆布	2 g	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
わかめ	0.2 g	
豆腐	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(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		

→さけ×は、さけなし豚肉に変更
(A116661A 豚肉 60g)
※調味料同じ・色付き部位

→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

昼食

原材料	食品添加物
米	
白鮭・着色料(紅麴)・一部にさけを含む	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
原料糖	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
とうもろこし	
原料糖	
海水	
食用なたね油	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
だいこん	
きゅうり	
人参	
昆布・たんぱく加水分解物・還元水あめ・しょうゆ・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦、大豆を含む	
湯通し塩蔵ワカメ	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
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	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2021年5月31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	原材料	食品添加物
<主菜>メンチカツ						
メンチカツ	1	ケ	ケ	乳・鶏肉	→乳×・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)	食肉(豚肉・鶏肉)・たまねぎ(国産)・粒状植物性たん白・牛脂・つなぎ(パン粉、小麦粉加工品)・しょうゆ・砂糖・香辛料・食用風味油・食塩・酵母エキスパウダー・酵母パウダー・衣(パン粉・小麦粉・粉末水あめ・でん粉・粉末油脂・粉末状植物性たん白・食塩・揚げ油(大豆油)・乳化剤・膨張剤・増粘剤(グアー))・一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む
油	5	g			食用なたね油	
中濃ソース	4	g			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))	
水		g				
		料理合計				
<副菜>マカロニサラダ						
マカロニ	8	g			デュラム小麦のセモリナ	
ブロッコリー	10	g			ブロッコリー	
人参	5	g			人参	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7	g			食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
塩	0.1	g			海水	
		料理合計				
<主食>ロールパン						
ロールパン	1	ケ	ケ	乳	→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更(成分下記参照)	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
		料理合計				
<汁物>スープ						
小松菜	15	g			小松菜(九州)	
玉ねぎ	15	g			玉ねぎ	
水	120	g				
チキンコンソメ	1.6	g	g	鶏肉	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	
		料理合計				
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100	g	g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳
いりこ	1	g			→魚介類食品×は、いりこ無し	かたくちいわし・食塩
		料理合計				
		小計				
ハムカツ	1	ケ	ケ			衣・パン粉(小麦を含む)・植物油・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)・<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)
麦ロール(卵・乳なし)	1	ケ	ケ			小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む