2021年9月1日(水)
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
≪甲殻類≫

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	＜主菜＞豚肉の生姜炒め				
	豚肉	40 g		豚肉	
	玉ねぎ	30 g		玉ねぎ	
	ピーマン	5 g		ピーマン	
	油	2.5 g		食用なたね油	
	砂糖	1.2 g		原料糖	
	醤油	4 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール	
	本みりん	0.4 g		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）･.	
	料理酒	0.8 g		米・米こうじの醸造調味料･たん白加水分解物･食塩･水あめ･ブドウの醸造調味料･酒精･酸味料	
	しょうが	0.5 g		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	
		料理合計			
	＜副菜＞がんもの煮物				
	がんもどき	2 ケ		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	
	人参	10 g		人参	
	水	16 g			
	だし	0.22 g		かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	砂糖	0.8 g		原料糖	
	醤油	2 g		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･.	
	本みりん	1.2 g		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）･.	
		料理合計			
	＜副菜＞大根といんげんのおかか和え				
	大根	30 g		だいこん	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	醤油	1.2 g		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･.	
	本みりん	0.4 g		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）･.	
	水	6 g			
	だし	0.08 g		かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	かつお節	0.5 g		かつおぶし	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
		料理合計			
	＜デザート＞フルーツ（バナナ）				
	バナナ	0.25 本		バナナ	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g		生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.06 ケ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2021年9月2日(木)
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
≪甲殻類≫

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	**＜主菜＞サバの甘辛焼**				
	さば	0.5 切		さば	
	砂糖	1.2 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	
	料理酒	1.2 g		米・米こうじの醸造調味料･たん白加水分解物･食塩･水あめ･ブドウの醸造調味料･酒精･酸味料	
	しょうが	0.2 g		しょうが･食塩･醸造酢･ソルビトール･増粘剤（加工デンプン）･酒精･酸味料･安定剤（キサンタンガム）･香料･香辛料抽出物	
	水	3 g			
	油	0.5 g		食用なたね油	
		料理合計			
	＜副菜＞さつま芋の甘煮				
	さつま芋	35 g		さつま芋	
	砂糖	2 g		原料糖	
	水	30 g			
		料理合計			
	＜副菜＞白菜とわかめの酢の物				
	白菜	20 g		白菜	
	人参	10 g		人参	
	わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	酢	1.8 g		酒かす･アルコール･米	
	砂糖	1.2 g		原料糖	
	醤油	0.6 g		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･.	
		料理合計			
	＜副菜＞ブロッコリーのソテー				
	ブロッコリー	20 g		ブロッコリー	
	玉ねぎ	20 g		玉ねぎ	
	油	1 g		食用なたね油	
	チキンコンソメ	0.2 g		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･アレルギー情報	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g		生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.06 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2021年9月9日(木)
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
≪甲殻類≫

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	**＜主菜＞肉じゃが**				
	牛肉	15 g		牛肉	
	じゃが芋	40 g		じゃがいも	
	玉ねぎ	30 g		玉ねぎ	
	人参	10 g		人参	
	油	3.5 g		食用なたね油	
	水	80 g			
	だし	1.11 g		かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	砂糖	3 g		原料糖	
	醤油	5 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール	
	本みりん	2 g		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）･.	
	料理酒	1 g		米・米こうじの醸造調味料･たん白加水分解物･食塩･水あめ･ブドウの醸造調味料･酒精･酸味料	
	グリンピース	3 g		グリーンピース	
		料理合計			
	＜副菜＞しらすと大根の酢の物				
	大根	30 g		だいこん	
	グリーンアスパラガス	5 g		アスパラガス	
	しらす	2 g		いわし類の稚魚･食塩	
	酢	3 g		酒かす･アルコール･米	
	砂糖	2 g		原料糖	
	醤油	1 g		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･.	
		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		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）	
	ほうれん草	15 g		ほうれんそう	
	油	1 g		食用なたね油	
	チキンコンソメ	0.25 g		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･アレルギー情報	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
		料理合計			
	＜デザート＞フルーツ（オレンジ）				
	オレンジ	1/8 ヶ		オレンジ	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g		生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.06 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2021年9月16日(木)
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
≪甲殻類≫

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	**＜主菜＞タラのトマト煮**				
	たらトマト煮	1 切		シロイトダラ･トマトペースト･ソテーオニオン･発酵調味料･砂糖･植物油脂･おろしにんにく･食塩･貝エキス･香辛料･酵母エキス･トマト粉末･しょうが･調味料（アミノ酸等）･ｐＨ調整剤･酸味料･一部に大豆を含む	
	ドライパセリ	0.01 g		パセリ	
	料理合計				
	＜副菜＞さつま芋の甘煮				
	さつま芋	35 g		さつま芋	
	砂糖	2 g		原料糖	
	水	30 g			
	料理合計				
	＜副菜＞ウインナーマカロニのソテー				
	ウインナー	5 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	
	マカロニ	5 g		デュラム小麦のセモリナ･強力小麦粉･アレルギー情報	
	油	0.5 g		食用なたね油	
	チキンコンソメ	0.2 g		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･アレルギー情報	
	料理合計				
	＜副菜＞ミックスサラダ				
	きゅうり	10 g		きゅうり	
	白菜	25 g		白菜	
	人参	5 g		人参	
	青じそドレッシング	4 g		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	
	料理合計				
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
	料理合計				
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g		生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.06 ケ		大麦	
	料理合計				
	小　計				

2021年9月30日(木)
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
≪甲殻類≫

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	**＜主菜＞鶏肉の生姜焼**				
	鶏肉	2 枚		鶏もも	
	油	0.5 g		食用なたね油	
	しょうが	0.5 g		しょうが･食塩･醸造酢･ソルビトール･増粘剤（加工デンプン）･酒精･酸味料･安定剤（キサンタンガム）･香料･香辛料抽出物	
	砂糖	2 g		原料糖	
	醤油	4.8 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール	
	本みりん	1.2 g		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）･.	
	水	5 g			
		料理合計			
	＜副菜＞ツナと野菜のソテー				
	ピーマン	5 g		ピーマン	
	玉ねぎ	25 g		玉ねぎ	
	ツナフレーク	5 g		きはだまぐろ･野菜エキス･食塩･調味料（アミノ酸）	
	油	2 g		食用なたね油	
	チキンコンソメ	0.25 g		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･アレルギー情報	
		料理合計			
	＜副菜＞彩りサラダ				
	大根	20 g		だいこん	
	人参	5 g		人参	
	コーン	5 g		とうもろこし	
	きゅうり	5 g		きゅうり	
	酢	1.8 g		酒かす･アルコール･米	
	砂糖	1.8 g		原料糖	
	醤油	0.5 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール	
	オリーブ油	0.5 g		食用オリーブ油（スペイン製造）	
		料理合計			
	＜副菜＞かぼちゃの旨煮				
	かぼちゃ	30 g		かぼちゃ	
	醤油	1.5 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール	
	本みりん	1.5 g		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）･.	
	水	30 g			
	だし	0.42 g		かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g		生乳100%	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.06 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			