2022年7月8日(金)
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＞チキンケバブ**				
	鶏肉	2 枚		鶏もも肉	
	油	0.5 g		大豆油	
	醤油	3.2 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	料理用白ワイン	0.8 g		醸造調味料･ブドウ果汁･食塩･酒精･酸味料	
		料理合計			
	＜主菜＞ちくわの青のり焼				
	ちくわ	25 g		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	0.45 g		大豆油	
	砂糖	0.35 g		原料糖	
	醤油	0.68 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.3 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	2.25 g			
	あおさのり	0.05 g		アオサ（ヒトエグサ)･.	
		料理合計			
	＜副菜＞キャベツのレモン和え				
	キャベツ	30 g		キャベツ	
	きゅうり	5 g		きゅうり	
	人参	5 g		人参	
	レモン果汁	1 g		レモン･香料	
	酢	1 g		酒かす･アルコール･米･.	
	砂糖	1.2 g		原料糖	
	醤油	0.8 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･.	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		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	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月11日(月)
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＞豚肉の甘辛煮				
	豚肉	30 g		豚肩肉	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	大根	40 g		だいこん	
	油	1 g		大豆油	
	水	17.5 g			
	だし	0.23 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	1.5 g		原料糖	
	醤油	2.75 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	1.75 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	料理酒	1.5 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＞わかめサラダ				
	わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	白菜	30 g		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ	
	青じそドレッシング	3 g		糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）･醸造酢（国内製造）･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			
	＜副菜＞ブロッコリーのお浸し				
	ブロッコリー	30 g		ブロッコリー	
	人参	4.85 g		人参	
	醤油	0.72 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.24 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	3.6 g			
	だし	0.05 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			
	＜副菜＞ちくわとアスパラガスのソテー				
	ちくわ	8 g		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）･.	
	グリーンアスパラガス	8 g		アスパラガス	
	コーン	10 g		とうもろこし	
	油	1 g		大豆油	
	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（国産）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月12日(火)
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＞アジの旨煮**				
	あじ	0.5 切		あじ･食塩･ｐＨ調整剤	
	しょうが	0.4 g			
	ウスターソース	1.5 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	
	砂糖	1.5 g		原料糖	
	醤油	1.1 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･,	
	料理酒	0.75 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	
		料理合計			
	＜副菜＞ほうれん草のお浸し				
	ほうれん草	25 g		ほうれんそう	
	人参	8 g		人参	
	しめじ	8 g		しめじ	
	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	0.5 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	15 g			
	だし	0.21 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			
	＜副菜＞ビーフンソテー				
	ビーフン	5 g		米	
	コーン	8 g		とうもろこし	
	ピーマン	5 g		ピーマン	
	油	1 g		大豆油	
	丸鶏がらスープ	0.3 g		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	
	塩	0.05 g		海水	
		料理合計			
	＜副菜＞かぼちゃの甘煮				
	かぼちゃ	35 g		かぼちゃ	
	砂糖	2 g		原料糖	
	水	30 g			
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月15日(金)
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＞サケのムニエル**				
	さけ	1 切		秋鮭･しょうが･ｐＨ調整剤	
	チキンコンソメ	0.5 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	
	小麦粉	2 g		小麦粉	
	油	2 g		大豆油	
		料理合計			
	＜副菜＞昆布イリチー				
	細切昆布	1 g		北海道産昆布	
	切干大根	1.5 g		青首大根	
	人参	5 g		人参	
	干しいたけ	0.3 g		原木乾しいたけ	
	油	1 g		大豆油	
	砂糖	2 g		原料糖	
	醤油	2.5 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	1 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	25 g			
	だし	0.35 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			
	＜副菜＞ほうれん草とキャベツのおかか和え				
	ほうれん草	8 g		ほうれんそう	
	キャベツ	25 g		キャベツ	
	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･米･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.4 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	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		かつおのふし	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	＜デザート＞フルーツ（オレンジ）				
	オレンジ	0.13 ヶ		オレンジ	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	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			

2022年7月19日(火)
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＞トンカツ				
	トンカツ	1 ケ	卵	豚肉（カナダ）・卵白・粉末状植物性たん白・香辛料・植物油・食塩・衣・（パン粉・（大豆粉・（食塩・（植物油脂・加工デンプン・トレハロース・リン酸Ｎａ・増粘多糖類・サイクロデキストリン・ｐＨ調整剤・調味料（アミノ酸）・乳化剤・一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む	
	油	18 g		大豆油	
	とんかつソース	15 g		野菜・果実・（トマト・（りんご・（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・コーンスターチ・香辛料・発酵調味料・増粘多糖類・甘味料（甘草）・一部に大豆、りんごを含む	
		料理合計			
	＜副菜＞小松菜と大根の甘酢和え				
	小松菜	20 g		小松菜(九州)	
	大根	15 g		だいこん	
	人参	8 g		人参	
	酢	2.4 g		酒かす・アルコール・米・.	
	砂糖	2.4 g		原料糖	
	醤油	0.7 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.	
		料理合計			
	＜副菜＞高野豆腐の洋風煮				
	凍り豆腐	5 g		大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	水	20 g			
	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	
	醤油	0.5 g		食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・.	
	本みりん	0.5 g		もち米（タイ産、国産）・米麹（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
		料理合計			
	＜副菜＞ちくわとブロッコリーのソテー				
	ちくわ	8 g		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）・.	
	ブロッコリー	20 g		ブロッコリー	
	油	1 g		大豆油	
	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（国産）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
	麦茶	0.07 ケ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月20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	＜主食＞大豆と豚肉のおこわ				
	米(国産)	45 g		米	
	もち米	10 g		精白米　もち米	
	大豆	5 g		大豆･食塩･ｐＨ調整剤･塩化カルシウム	
	豚肉	10 g		豚肉	
	油揚げ	2 g		丸大豆･揚げ油（植物油脂）･豆腐用凝固剤･一部に大豆を含む	
	しめじ	5 g		しめじ	
	人参	5 g		人参	
	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･米･大豆･アルコール･.	
	醤油	2 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、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	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	
	水	65 g			
	だし	0.91 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				
	＜主菜＞鶏肉のチーズ照焼				
	鶏肉	1 切		鶏肉もも皮付き	
	油	0.48 g		大豆油	
	砂糖	0.96 g		原料糖	
	醤油	2.24 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.64 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	2.8 g			
	ミックスチーズ	4 g	乳	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）･セルロース･.	
	料理合計				
	＜副菜＞拌三絲（ﾊﾞﾝｻﾝｽｰ）				
	春雨	5 g		甘藷澱粉･馬鈴薯澱粉	糊料･ミョウバン
	調合ごま油	0.15 g		食用ごま油･食用なたね油	
	コーン	5 g		とうもろこし	
	きゅうり	11.76 g		きゅうり	
	酢	4.5 g		酒かす･アルコール･米･.	
	砂糖	3.3 g		原料糖	
	醤油	1.35 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･.	
	白ごま	1.5 g		ごま	
	料理合計				
	＜副菜＞ウインナーと野菜のソテー				
	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	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	油	0.5 g		大豆油	
	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				
	＜デザート＞フルーツ（オレンジ）				
	オレンジ	0.13 ヶ		オレンジ	
	料理合計				
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
	料理合計				
	小　計				

2022年7月21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＞厚揚の肉味噌田楽				
	生揚げ	50 g		大豆･植物油･凝固剤（塩化Ｍｇ）･消泡剤･（レシチン･（グリセリン脂肪酸エステル･（炭酸Ｍｇ	
	水	40 g			
	だし	0.56 g		かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	鶏豚ひき肉	8 g		鶏肉･豚肉	
	大豆ミンチ	5 g		脱脂大豆･植物油脂･一部に大豆を含む	
	料理酒	3 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	
	合わせみそ	4 g		大麦･大豆･食塩･米･酒精	
	砂糖	3 g		原料糖	
	水	4 g			
	でん粉	1 g		加工馬鈴薯澱粉粉	
	水	1 g			
		料理合計			
	＜副菜＞ツナと野菜のソテー				
	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）	
	人参	5 g		人参	
	キャベツ	25 g		キャベツ	
	油	1 g		大豆油	
	チキンコンソメ	0.4 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＞ポテトサラダ				
	じゃが芋	35 g		じゃがいも	
	塩	0.1 g		海水	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g		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	
	ドライパセリ	0.05 g		パセリ	
		料理合計			
	＜主食＞菜飯ごはん				
	米(国産)	50 g		米	
	菜めしの素	0.5 g		塩蔵青菜･（広島菜･（京菜･（大根菜･砂糖･食塩･昆布エキス･粉末みそ･鰹削り節粉末･調味料（アミノ酸等）･加工でん粉･一部に大豆を含む	
		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	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月22日(金)
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＞チキンチャップ				
	鶏肉	2 枚		鶏もも肉	
	塩	0.1 g		海水	
	小麦粉	3 g		小麦粉	
	油	3 g		大豆油	
	トマトケチャップ	6.5 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	1.5 g		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	
	砂糖	0.8 g		原料糖	
	水	10 g			
	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＞ごぼうの甘辛炒め				
	ごぼう	10 g		ごぼう	
	人参	8 g		人参	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	油	1 g		大豆油	
	砂糖	1 g		原料糖	
	醤油	1.8 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.8 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
		料理合計			
	＜副菜＞茄子の煮浸し				
	なす	20 g		なす	
	醤油	0.5 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.25 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	砂糖	0.04 g		原料糖	
	水	5.6 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	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	ミニゼリー				
	一口ゼリー	2 ヶ		【アップル】異性化液糖･濃縮アップル果汁･砂糖･食塩･ゲル化剤（増粘多糖類）･酸味料･香料･甘味料（ソルビトール）･着色料（紅花黄、クチナシ）･【グレープ】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、グレープ）･砂糖1･食塩1･ゲル化剤（増粘多糖類）1･酸味料1･香料1･甘味料（ソルビトール）1･着色料（アカキャベツ、クチナシ）･【オレンジ】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、オレンジ）･砂糖2･食塩2･ゲル化剤（増粘多糖類）2･酸味料2･香料2･甘味料（ソルビトール）2･着色料（紅花黄、アカキャベツ）･【ピーチ】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、ピーチ）･砂糖3･食塩3･ゲル化剤（増粘多糖類）3･酸味料3･香料3･甘味料（ソルビトール）3･着色料（アカキャベツ、紅花黄）･【パイン】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、パイナップル）･砂糖4･食塩4･ゲル化剤（増粘多糖類）4･酸味料4･香料4･甘味料（ソルビトール）4･着色料（紅花黄）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月25日(月)
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＞和風ハンバーグ				
	ハンバーグ	1 ヶ		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	
	油	1 g		大豆油	
	砂糖	1 g		原料糖	
	醤油	2 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	1 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	料理酒	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	
	水	6 g			
	でん粉	0.5 g		加工馬鈴薯澱粉粉	
	水	0.5 g			
		料理合計			
	＜副菜＞おさつサラダ				
	さつま芋	35 g		さつまいも	
	塩	0.1 g		海水	
	きゅうり	15 g		きゅうり	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g		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	
		料理合計			
	＜副菜＞ウインナーと野菜のソテー				
	ウインナー	8 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	
	小松菜	8 g		小松菜(九州)	
	人参	8 g		人参	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	油	1 g		大豆油	
	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（国産）	
		料理合計			
	＜デザート＞フルーツ（オレンジ）				
	オレンジ	0.13 ヶ		オレンジ	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月26日(火)
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	＜主食＞そぼろ寿司				
	米(国産)	65 g		米	
	酢	7.2 g		酒かす･アルコール･米･.	
	砂糖	6.4 g		原料糖	
	塩	1.6 g		海水	
	鶏ひき肉	15 g		鶏むね肉	
	干しいたけ	0.5 g		原木乾しいたけ	
	人参	7.76 g		人参	
	油	1.2 g		大豆油	
	砂糖	0.64 g		原料糖	
	醤油	0.8 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･.	
	醤油	0.8 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、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	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	
	さやいんげん	3 g		いんげん	
	コーン	8 g		とうもろこし	
	塩	0.04 g		海水	
		料理合計			
	＜副菜＞ちくわとかぼちゃの天ぷら				
	ちくわ	26 g		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）･.	
	かぼちゃ	15 g		かぼちゃ	
	塩	0.02 g		海水	
	小麦粉	5.5 g		小麦粉	
	油	5.5 g		大豆油	
		料理合計			
	＜副菜＞白菜のおかか和え				
	白菜	30 g		白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ	
	ほうれん草	5 g		ほうれんそう	
	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･米･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.35 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	4 g			
	だし	0.06 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		かつおのふし	
		料理合計			
	＜副菜＞切干大根の炒め煮				
	切干大根	2 g		青首大根	
	つきこんにゃく	5 g		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）	
	グリーンアスパラガス	8 g		アスパラガス	
	油	1 g		大豆油	
	水	20 g			
	だし	0.28 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	1.5 g		原料糖	
	醤油	2 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.5 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
		料理合計			
	ミニゼリー				
	一口ゼリー	2 ケ		【アップル】異性化液糖･濃縮アップル果汁･砂糖･食塩･ゲル化剤（増粘多糖類）･酸味料･香料･甘味料（ソルビトール）･着色料（紅花黄、クチナシ）･【グレープ】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、グレープ）･砂糖1･食塩1･ゲル化剤（増粘多糖類）1･酸味料1･香料1･甘味料（ソルビトール）1･着色料（アカキャベツ、クチナシ）･【オレンジ】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、オレンジ）･砂糖2･食塩2･ゲル化剤（増粘多糖類）2･酸味料2･香料2･甘味料（ソルビトール）2･着色料（紅花黄、アカキャベツ）･【ピーチ】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、ピーチ）･砂糖3･食塩3･ゲル化剤（増粘多糖類）3･酸味料3･香料3･甘味料（ソルビトール）3･着色料（アカキャベツ、紅花黄）･【パイン】異性化液糖･濃縮果汁（アップル、パイナップル）･砂糖4･食塩4･ゲル化剤（増粘多糖類）4･酸味料4･香料4･甘味料（ソルビトール）4･着色料（紅花黄）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月27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＞サバの煮付け**				
	さば	0.5 切		さば	
	砂糖	1.4 g		原料糖	
	醤油	2.4 g		脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･,	
	料理酒	0.5 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	
	水	15 g			
	だし	0.21 g		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	0.1 g		しょうが･食塩･醸造酢･しょうが加工品･増粘剤（加工デンプン）･ソルビトール･酒精･酸味料･安定剤（キサンタンガム）･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	1 ヶ		粉末状大豆たん白･植物油脂･にんじん･小麦粉･大豆食物繊維･食塩･ぶどう糖･砂糖･揚げ油（植物油脂）･クエン酸	
	水	10 g			
	だし	0.14 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	0.5 g		原料糖	
	醤油	1.25 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･,	
	本みりん	0.75 g		もち米（タイ産、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
		料理合計			
	＜副菜＞キャベツの塩昆布和え				
	キャベツ	35 g		キャベツ	
	人参	8 g		人参	
	塩昆布	1 g		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	
		料理合計			
	＜副菜＞マカロニサラダ				
	マカロニ	8 g		強力小麦粉･デュラム小麦のセモリナ･デ1ラム小麦のセモリナ	
	ベーコン	5 g	卵・乳	豚ばら肉･糖類･砂糖･水あめ･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･くん液･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	
	ブロッコリー	8 g		ブロッコリー	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g		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	
	塩	0.1 g		海水	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月28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＞鶏肉の照焼**				
	鶏肉	2 枚		鶏もも肉	
	油	0.5 g		大豆油	
	しょうが	0.1 g		しょうが･食塩･醸造酢･しょうが加工品･増粘剤（加工デンプン）･ソルビトール･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、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	水	5 g			
		料理合計			
	＜副菜＞小松菜のごま酢和え				
	小松菜	25 g		小松菜(九州)	
	人参	5 g		人参	
	油揚げ	2 g		丸大豆･揚げ油（植物油脂）･豆腐用凝固剤･一部に大豆を含む	
	酢	1.5 g		酒かす･アルコール･米･.	
	醤油	0.5 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･.	
	砂糖	1 g		原料糖	
	白ごま	0.25 g		ごま	
		料理合計			
	＜副菜＞ポテトフライ				
	ポテトフライ	35 g		じゃがいも･植物油脂･ぶどう糖･ピロリン酸ナトリウム	
	油	1.5 g		大豆油	
	塩	0.1 g		海水	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		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	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			

2022年7月29日(金)
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＞牛肉のごま風味炒め				
	牛肉	30 g		牛バラ肉	
	玉ねぎ	30 g		玉葱	
	きやいんげん	10 g		いんげん	
	しめじ	4 g		しめじ	
	油	2.5 g		大豆油	
	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、国産）･米麹（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類	
	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	
	白ごま	2 g		ごま	
		料理合計			
	＜副菜＞焼かぼちゃ				
	かぼちゃ	25 g		かぼちゃ	
	油	0.5 g		大豆油	
	塩	0.1 g		海水	
		料理合計			
	＜副菜＞高野豆腐の含め煮				
	凍り豆腐	3 g		大豆･豆腐用凝固剤･重曹	
	人参	12 g		人参	
	水	14 g			
	だし	0.18 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	1 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･.	
	料理酒	0.4 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	
		料理合計			
	＜副菜＞大根と胡瓜の酢の物				
	大根	25 g		だいこん	
	きゅうり	8 g		きゅうり	
	酢	2.4 g		酒かす･アルコール･米･.	
	砂糖	1.6 g		原料糖	
	醤油	0.8 g		食塩･脱脂加工大豆･小麦･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･米･大豆･アルコール･.	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
	牛乳	100 g	乳	生乳100％	
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ヶ		大麦	
		料理合計			
		小　計			