

2022年12月2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	<主菜>鶏肉の照焼		
	鶏肉	2 枚	
	油	0.5 g	
	しょうが	0.1 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	4.8 g	
	本みりん	1.2 g	
	水	5 g	
		料理合計	
	<副菜>しらすと大根のサラダ		
	しらす	2 g	
	大根	25 g	
	人参	5 g	
	さやいんげん	5 g	
	油	0.8 g	
	砂糖	1 g	
	醤油	1.5 g	
	酢	1 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>花魁のすまし汁		
	花魁	3 g	
	わかめ	0.2 g	
	えのきだけ	5 g	
水	120 g		
だし	1.67 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	0.07 ケ		
	料理合計		
	小計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
大豆油	
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	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
いわし類の稚魚・食塩	
だいこん	
人参	
いんげん	
大豆油	
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・	
酒かす・アルコール・米・	
大麦(国産)	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム	
湯通し塩蔵ワカメ	
えのきだけ(A)(100g)/P	
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100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年12月5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>クリスマスハンバーグ		
	もみの木型ハンバーグ	1 ケ	
	油	1 g	
	トマトケチャップ	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	
	人参	8 g	
	青じそドレッシング	4 g	
		料理合計	
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	1 ケ	乳
	無塩ロールパン	1 ケ	
		料理合計	
	<汁物>かぼちゃ豆乳スープ		
	かぼちゃ(冷凍)マッシュ	20 g	
	豆乳	30 g	
	玉ねぎ	15 g	
	水	100 g	
	チキンコンソメ	1.6 g	
	ドライパセリ	0.1 g	
		料理合計	
<デザート>クリスマスデザート			
サンタさんの三色デザート	1 ケ		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
	料理合計		
	小計		

→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏肉物繊維食物繊維・たまねぎ・豚脂・粒状植物性たん白・豚肉・水溶性食物繊維・粉末状植物性たん白・砂糖・ぶどう糖・食塩・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・水・加工デンプン・セルロース・貝Ca・ピロリン酸第二鉄	
大豆油	
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	
ブロッコリー	
キャベツ	
人参	
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	
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	
小麦粉(国内製造)・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V.C.一部に小麦・大豆を含む	
西洋かぼちゃ	
有機脱皮大豆・水	
玉葱	
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	
パセリ	
グラニュー糖・還元水あめ・豆乳加工食品・砂糖・水あめ・デキストリン・いちご果汁(還元)・果糖・寒天・水・増粘剤・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・加工デンプン・酸味料・乳化剤・着色料・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄Na・セルロース・塩化マグネシウム	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

2022年12月7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>サバの旨煮		
さば	0.5 切	
しょうが	0.2 g	
ウスターソース	3.6 g	りんご
砂糖	3 g	
醤油	2.2 g	
料理酒	1.5 g	
水	15 g	
料理合計		
<副菜>もやしとインゲンのおかか和え		
緑豆もやし	30 g	
人参	5 g	
さやいんげん	8 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	0.7 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>すまし汁		
油揚げ	3 g	
大根	10 g	
小松菜	10 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
醤油	1 g	
塩	0.5 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	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

※りんごはエキスの為、対応不要

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料	食品添加物
さば	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
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	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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	
緑豆	
人参	
いんげん	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・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	
かつおのふし	
大麦(国産)	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
だいこん	
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	
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	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年12月9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>カレーうどん			
	うどん	0.48 玉		
	牛肉	10 g		
	玉ねぎ	30 g		
	油揚げ	3 g		
	ほうれん草	10 g		
	水	150 g		
	だし	2 g		
	白だし	3 g		
	カレーフレーク	10 g		
	でん粉	2 g		
	水	2 g		
		料理合計		
	<副菜>揚げおさつ			
	さつま芋	30 g		
	油	1.5 g		
	塩	0.08 g		
		料理合計		
	<デザート>フルーツ(りんご)			
	りんご	0.13 ケ	りんご	→りんご×はりんご無し、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			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
めん・(小麦粉)・(食塩)・(加工澱粉)・	
牛肉	
玉葱	
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	
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	
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	
酢酸デンプン	
さつまいも	
大豆油	
海水	
りんご	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年12月12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
<副菜>ミートボールバーベキュー風		
チキンボール	5 ケ	
油	4 g	
水	2 g	
トマトケチャップ	10 g	
ウスターソース	3 g	りんご
砂糖	1 g	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	40 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
人参	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 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>クリームスープ		
クリームコーン	20 g	
豆乳	20 g	
じゃが芋	20 g	
コーン	5 g	
玉ねぎ	5 g	
水	110 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
でん粉	2 g	
水	2 g	
ドライパセリ	0.1 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	0.07 ケ	
料理合計		
小計		

※りんごはエキスの為、対応不要

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料	食品添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)・.	
大豆油	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・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	
原料糖	
さつまいも	
海水	
きゅうり	
人参	
食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・.	
大麦(国産)	
スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
有機脱皮大豆・水	
じゃがいも	
とうもろこし	
玉葱	
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	
酢酸デンプン	
パセリ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年12月13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
<主菜>星のコロッケ		
星のミートコロッケ	1 ケ	
油	7.5 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	8 g	
きゅうり	8 g	
人参	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	8 g	
塩	0.15 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
無塩ロールパン	1 ケ	
料理合計		
<汁物>スープ		
玉ねぎ	20 g	
小松菜	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 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	
料理合計		
小計		

→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

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・	
大豆油	
デュラム小麦のセモリナ	
きゅうり	
人参	
食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・	
海水	
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	
小麦粉(国内製造)・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V.C.一部に小麦・大豆を含む	
玉葱	
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・アレルギー情報	
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	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

2022年12月14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
<主食>赤飯		
もち米	10 g	
米(国産)	50 g	
赤飯の素	15 g	
黒ごま	1 g	
塩	0.01 g	
料理合計		
<主菜>牛肉の野菜巻 (インゲン・人参)		
牛肉の野菜巻	22 g	卵
鶏肉の野菜巻	22 g	
料理合計		
<主菜>黒豆		
黒豆	10 g	
料理合計		
<汁物>お雑煮風		
白玉だんご	16 g	
白菜	15 g	
人参	8 g	
みつば	2 g	
花麩	1 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
醤油	1 g	
塩	0.5 g	
料理合計		
<デザート>ごまめ		
いりこ	1 g	
水	0.3 g	
砂糖	0.36 g	
本みりん	0.36 g	
醤油	0.54 g	
料理合計		
<その他>牛乳		
牛乳	100 g	乳
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

→卵×は牛肉の野菜巻きなし
鶏肉の野菜巻に変更
(A101010A 鶏肉の野菜巻PC=260g)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料	食品添加物
精白米 もち米	
ささげ・食塩・pH調整剤	
ごま	
海水	
牛肉・さやいんげん・にんじん・しょうゆ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・卵白粉・チキンブイヨン調味料・植物油脂・香辛料・増粘剤(加工デンプン)・酢酸Na・カラメル色素・フマル酸・調味料(アミノ酸等)・グリセリンエステル・調整水等.	
鶏肉・鶏肉・にんじん・砂糖・しょうゆ・さやいんげん・食塩・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・水・植物油脂	
黒大豆(遺伝子組換えでない)・砂糖・還元水あめ・黒砂糖・食塩・しょうゆ・重曹・一部に小麦、大豆を含む	
もち米粉・加工でん粉.	
白菜(L6玉)/Kg	
人参	
根みつば	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム	
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	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
原料糖	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類.	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.	
生乳100%	
大麦	