

平成27年11月2日(月)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・添加		使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
園食	<主食>スバグティミートソース				①小麦類×はスバグティーなしマロニー20gに変更		
	スバグティ		40	小麦			
	オリーブ油		0.9				
	合ミンチ		20	鶏肉・豚肉			
	玉ねぎ		35				
	人参		12				
	水煮大豆		12	大豆	②雑類×は雑・貝持参	大豆(36.43)・クエン酸(0.08)・リンゴ酸(0.03)・塩化カルシウム(0.11)・水(63.35)	
	油		1.8			なたね油	
	料理用ワイン		1.5			赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水	
	ケチャップ		13.5			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		4.5	大豆・りんご		トマト・たまねぎ・にんにく・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)・(原材料の一部に大豆・りんごを含む)	
	醤油		1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)	
	砂糖		0.2				
	塩		0.05				
	水		20				
	ドライパセリ		0.01				
			料理合計				
	<主菜>野菜コロッケ				①小麦パン・乳つなぎ×は鶏肉の甘酢あんに変更 8461食もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)		
	野菜コロッケ		30	小麦・乳・大豆		黒砂糖・フライドポテト・たまねぎ・人参・スイートコーン・グリーンピース・砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・グルタミン酸ナトリウム・脱脂粉乳・ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉・グアーガム・Fサンタンガム・水	
	油		3			なたね油	
			料理合計		②おかず×は持参		
	<副菜>切干大根サラダ				①ごま油×はごま油なし		
	切干大根		2.5			だいこん	
	かピーマン		3			かピーマン(AL) / kg	
	胡瓜		8			ざゆうゆ(AS) / Kg	
	醤油		1.5	小麦・大豆	②おかず×は持参	脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(35.19)	
	穀物酢		1.2				
	砂糖		0.5				
	みりん		0.3				
	調合ごま油		0.1	ごま		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
			料理合計			食用なたね油(60)・食用ごま油(40)	
	<汁物>スープ				汁物×は持参		
	キャベツ		20			キャベツ(L8玉) / Kg	
	コーン		5			緑豆	
	もやし		10				
	水		120				
	塩		0.8				
	チキンコンソメ		1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・アキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・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×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳		100	乳		牛乳	
	じゃこ		1	大豆		かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
	茗茶		0.5				
			料理合計				
			小 計				

平成27年11月9日(月)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
油	6	
	料理合計	
＜副菜＞和風スパゲティ・サラダ		
スパゲティ	4	小麦
赤ピーマン	2	
胡瓜	5	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	4	卵・大豆
玉ねぎドレッシング	1	小麦・大豆
塩	0.1	
	料理合計	
＜主食＞ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計	
＜汁物＞スープ		
白菜	20	
えのき	4	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	小計	

①小麦パン・乳つなぎ×は鶏肉の照焼に変更
8461種もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・醤油)

①マヨネーズ×小麦麵×は
マヨネーズ・スパゲティなし
マロニー3gとドレッシングのみに変更

②おかず×は持参

①小麦×は持参

②乳パン×麦ロール提供

汁物×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
植物油たん白(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチン(0.31)・パン粉(18.84)・フライミックス粉(6.35)・植物油(0.22)・砂糖(1.42)・トマトケチャップ(0.62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)・コウリヤン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グアーガム(0.01)・キリンタンガム(0.01)・水(31.86)
なたね油
赤ピーマン(AL) / kg きゅうり(AS) / kg 玉葱(皮付き2L) / kg 食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物 ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢・塩・たまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味料・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(6～10月)・イーストフード・V.C・香料
白菜(L6玉) / kg えのきだけ(A) (100g) / P
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・アキストリン・食用とうもろこし油・ブキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カプセル色素・香料
生乳 かたくりわいし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月10日(火)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・添加	明細量 (g)	アレルギー
＜主菜＞鶏肉とさつまいものシチュー		
鶏肉	20	鶏肉
玉ねぎ	30	
さつまいも	40	
しめじ	5	
油	1.5	
水	150	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
クリームシチューの素	14	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉
牛乳	10	乳
ブロッコリー	12	
料理合計		
＜副菜＞人参のおかかサラダ		
大根	35	
胡瓜	8	
かつお節	0.2	
青じそドレッシング	5	小麦・大豆
料理合計		
＜主食＞キャロットピラフ		
米（国産）	55	
水	72	
人参	5	
チキンコンソメ	1.5	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.1	
ウインナー	2	豚肉
人参	8	
グリーンピース	3	
油	1	
バター	1	乳
塩	0.1	
料理合計		
＜デザート＞いちご豆乳かん		
寒天	0.36	
豆乳	42	大豆
水	12	
砂糖	2	
いちごジャム	8	りんご
料理合計		
＜その他＞牛乳・いちご		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

(1)乳料理×乳調味料×は鶏とさつまいものポトフに変更
(鶏肉20g・玉ねぎ30g・さつまいも40g
しめじ5g・ブロッコリー12g・チキンコンソメ)

(2)おかず×は持参

おかず×は持参

(1)米×は具・白米持参

(2)混ぜご飯×は具・白米持参

(3)乳製品×はバターなしキャロットピラフ

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
さつまいも/Kg
なたね油
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・アキストリン・食用とうもろこし油・ブギン エキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
小麦粉・植物油・デキストリン・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・砂糖・乳等調整品・玉ねぎ加工品・オニオン パウダー・チーズ・酵母エキス・ブギンノイコン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味 油・バター・ミルクパウダー・調味料（アミノ酸等）・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤（ビタミンC・ビタミ ンE）
生乳100%
だいこん（葉なし）/kg
きゅうり（AS）/Kg
鹽
糖類・調味料（しょう油・かつおだし・食塩・エタノール・酸味料（アミノ酸等）・塩類（ナリタンタム）・青じそエキス・香料・水
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・アキストリン・食用とうもろこし油・ブギン エキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう糖・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩（Na）・調味料（アミ ノ酸）・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）
なたね油
生乳（98.5）・食塩（1.5）
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
砂糖類・ぶどう糖（液状）・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン・りんご由来・酸味料
生乳
かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成27年11月12日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<1食>ミートボールのトマトカレースープ煮		
チキンボール	45	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉
玉ねぎ	30	
人参	20	
じゃが芋	15	
グリーンピース	3	
油	0.5	
カレーフレーク	3	
醤油	2	小麦・大豆
みりん	3	
酒	5	
水	120	
カットトマト	15	
料理合計		
<副食>しらすとひじきのサラダ		
しらす干し	1	
チーズ	1.5	乳
ひじき	3	
胡瓜	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<主食>ロールパン		
丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	5	
えのき	4	
小松菜	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
表茶	0.5	
小 計		

おがす×は持参

①マヨネーズ・乳製品×はマヨネーズ・チーズなし
コーン3g・青じそドレッシングに変更

②おがす×は持参

①小麦×は持参

②乳パン×表ロール提供

汁物×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏肉・たまねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・揚げ油(植物油)・でん粉・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・チキンエキス・リン酸塩ナトリウム・調整水
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
でん粉・食用油脂(バーン油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・きつめい粉・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
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
トマト
いわし・食塩
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり(AS) / Kg
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味液・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(6月~10月)・イーストフード・V・C・香料・(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味液・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(6月~11月)・イーストフード・V・C・香料・(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味液・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(6月~12月)・イーストフード・V・C・香料・(原材料の一部に大豆を含む)
えのきだけ(A)(100g) / P
こまつな
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくりいり・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月16日(月)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<1等>ウインナーとほうれん草の4品レツ		
卵	50	卵
豆乳	3	大豆
塩	0.1	
ウインナー	3.5	豚肉
ほうれん草	7.5	
玉ねぎ	20	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
クチャップ	4	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜のごま和え		
白菜	35	
小松菜	5	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ろす揚げ	2	大豆
大根	20	
青葱	2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ味噌	7	大豆
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	りんご
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小 計		

①卵原型×は卵なし、豆腐の炒め物に変更
(8319木綿豆腐50g・ウインナー3.5g
ほうれん草7.5g・玉ねぎ20g・チキンコンソメ・塩)

②おかず×は持参

①ごま×はごまなし

②おかず×は持参

米×は持参

汁物×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
穀付き卵 大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
砂糖・食塩・味噌・水あめ・ぶどう糖・砂糖・醤油・香辛料・リン酸Na・精製米(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・着色剤(黄緑色Na)
なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦・大豆)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・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
白菜(L6玉)/Kg ごまつな
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
人参
丸大豆・植物油類・凝固剤(塩化カルシウム)・膨張剤・消泡剤(炭酸カルシウム) だいこん(葉なし)/kg
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳 かたくりいなし・酸化防止剤(ビタミンE)

3歳以上

国産品	料理・食品・調剤	計量 (g)	アレルギー		原材料・添加物
	＜主菜＞サバの塩焼			①サバ×はサクに変更(V264秋サク40g)	
	サバ	40	さば		まきほ (USJ、I)・DH-MK (PH調整剤) (O2)・シェファード (シロレアエキス) (O3)・食塩 (O1)
	塩	0.1			
	油	1		②おかず×は持参	なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞キャベツと胡瓜の炒かり和え				
	キャベツ	35		おかず×は持参	キャベツ (L8玉) / Kg ぎゅうり (AS) / Kg
	胡瓜	10			
	人参	5			
	ゆかり	0.2			赤しそ・食塩・砂糖・調味料 (AM/酸等)・リン酸
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん			米×は持参	
	米 (国産)	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	＜汁物＞すまし汁			①小麦麺×は素麺なし、マロニー2gに変更	
	そうめん	5	小麦		小麦粉・食塩
	きざみ揚げ	1.5	大豆		油揚げ
	みつば	2			根みつば / Kg
水	120				
出し	1.67	さば	②汁物×は持参	さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
醤油	1	小麦・大豆		昭和酒造大分・大吟 (20)・中吟 (20)・本吟 (22)・吟 (20)・宝珠山どっぴり味噌 (2)・徳源軒 (U/Lb)・養老田 (GM/GNNa) (OOb)・水 (USJ、I)	
塩	0.5				
	料理合計				
＜フルーツ＞フルーツ (オレンジ)					
オレンジ	27	オレンジ		オレンジ	
	料理合計				
＜その他＞牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
牛乳	100	乳		生乳	
じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)	
麦茶	0.5				
	小計				

平成27年11月19日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・種類	使用量 (g)	アレルギー		原材料・添加物
朝食	<主菜>鶏肉のごま風味揚げ			①小麦粉×ごま×はごま・小麦粉なし、片栗粉に変更	
	鶏肉	60	鶏肉		
	塩	0.12			
	小麦粉	6	小麦		
	黒ごま	0.36	ごま		
	白ごま	0.6	ごま		
	油	6		②おかず×は持参	旨みいりごま白 なたね油
	料理合計				
	<副菜>ツナと野菜の和え物			おかず×は持参	
	フロッコリー	15			
	玉ねぎ	30			
	人参	8			
	まぐろフレーク	3	大豆		玉葱(皮付き2L) / Kg 人参(2L) / Kg 缶詰油漬フレークホワイト 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・精糖
	醤油	1	小麦・大豆		
	みりん	0.3			さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
	水	6			
	出し	0.08	さば		
	料理合計				
	<主食>ま入りごはん			米×は持参	
	米(国産)	53			
	押麦	2			大麦
	料理合計				
	<汁物>味噌汁			①卵原型×は卵なし、コーン5gに変更	
	卵	7	卵		殻付き卵 白菜(L6玉) / Kg 青葱 / Kg
	白米	15			
	玉ねぎ	2			
	水	120			
	出し	1.67	さば	②汁物×は持参	さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
	合わせ味噌	7	大豆		
	料理合計				
	<フルーツ>フルーツ(梨)				
	梨	31.25			梨(Alt) / 個
	料理合計				
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳 かたくりいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	じゃこ	1	大豆		
	麦茶	0.5			
	小計				

平成27年11月24日(火)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>ポークカレー		
	米(国産)	60	
	押麦	5	
	豚肉	15	豚肉
	玉ねぎ	25	
	人参	15	
	じゃが芋	15	
	油	1	
	水	110	
	カレーフレーク	17.5	
	料理合計		
	<副菜>ミックスリラダ		
	冷凍フィッシュケーキ	3	小麦・大豆
	カリフラワー	10	
	キャベツ	30	
	胡瓜	10	
	コーン	10	
	赤ピーマン	2	
	穀物酢	1.1	
	砂糖	1.1	
	塩	0.3	
	オリーブ油	0.4	
	料理合計		
	<デザート>ぶどうかん		
	糖入	0.3	
	水	30	
	ぶどうジュース	15	
	砂糖	5	
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	小計		

①米×は白米持参(カレールーのみ提供)

②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)

おかず×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料・添加物
大麦
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
ずけそら(36.29)・植物油・なたね油(8.13)・小麦たんぱく(3.85)・とうもろこしでん粉(2.79)・大豆たんぱく(1.55)・食塩(1.37)・白糖(0.85)・たまねぎ(0.22)・植物油・菜油(0.22)・こしょう・白(0.12)・かつおだし(0.08)・穀物酢(0.07)・パン酵母(0.02)・キャッサバでん粉(6.16)・D-ソルビトール(2.42)・炭酸カルシウム(1.21)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.93)・着色料(クチナシ)(0.04)・香辛料抽出物(0.01)・香料(0.01)・水(33.66)
カリフラワー(L) / kg
キャベツ(L 8±) / kg
きゅうり(AS) / kg
赤ピーマン(AL) / kg
ぶどう・香料
生乳
かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月26日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

調理/食品・規格	量(g)	アレルギー
<主菜>白身魚のチーズ炊		
タラ	40	
塩	0.1	
チーズ	6	乳・大豆
油	1	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
緑豆はるごめ	3.5	
調合ごま油	0.1	ごま
赤ピーマン	2	
パプリカ(黄)	3	
インゲン	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	5	
玉ねぎ	15	
しめじ	4	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
小計		

①乳製品×はチーズなし

②おかず×は持参

①ごま油×はごま油なし

②おかず×は持参

米×は持参

汁物×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料・添加物
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水 なたね油
緑豆・えんどう豆 食用なたね油(60)・食用ごま油(40) 赤ピーマン(AL)ノkg
新登場!大麦・大麦(20)・小麦(20)・米(2)・春雨(20)・大豆(20)・醤油(0.75)・食塩(0.01g)・(0.00)・水(25.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
大麦
ごまつな
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキン エキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・香料
バナナノ木
生乳 かたくりいなし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月30日(月)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・用途	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主菜＞ハンバーグデミソース		
	ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
	油	0.8	
	玉ねぎ	8	
	料理用ワイン	0.7	
	みりん	0.7	
	トマトピューレ	1.2	
	デミグラスソース	10	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
	ケチャップ	0.8	
	塩	0.08	
	料理合計		
	＜副菜＞ポテトサラダ		
	じゃが芋	25	
	塩	0.1	
	人参	5	
	胡瓜	5	
	コーン	5	
	マヨネーズ	5	卵・大豆
	料理合計		
	＜主食＞ロールパン		
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計		
	＜汁物＞スープ		
	ほうれん草	5	
	白菜	20	
	えのき	4	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	小計		

おかず×は持参

①マヨネーズ×はマヨネーズなし、塩に変更

②おかず×は持参

①小麦×は持参

②乳パン×麦ロール提供

汁物×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/食品物
鶏肉(32)・脱脂大豆(6.4)・炭水(20.1)・たまねぎ(20.1)・パン粉(6.8)・牛脂(6.4)・ワイン(0.4)・植物油脂(0.0)・しょうゆ(1.4)・砂糖(0.8)・食塩(0.4)・香料(0.1)・水(4.5)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.5)・グリシン(0.1)・5'-リボヌクレオチドナトリウム(0.0)・リン酸塩(0.2)
なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・牛脂・濃縮油・トマトペースト・砂糖・食塩・セッチャン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツコシ・香料・脂肪酸類
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
じゃがいも(皮むぎ) / kg
きゅうり (AS) / Kg
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
小麦粉・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(キリンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・V,C・香料
白菜(L6玉) / Kg
えのきだけ(A) (100g) / P
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦食品)・アキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくりわいし・酸化防止剤(ビタミンE)