

平成28年1月12日(火)
 阪急幼稚園
 2254B

料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	＜主菜＞麻婆丼			①米×は白米持参(麻婆の具のみ提供)	
	米(国産)	65			丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
	豆腐	50	大豆		しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
	おろし生姜	0.1		②変わりごはん×は麻婆の具持参(白米のみ提供)	
	合ミンチ	20			
	玉ねぎ	20			
	人参	10			
	干しいたけ	0.3			
	油	2			なたね油
	砂糖	2			
	醤油	3	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)
	合わせ麦みそ	3.5	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
	酒	1.5			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
	水	90			
	鶏がらスープ	1.8			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(アミノ酸等)・pH調整剤
	片栗粉	2			
	水	2			
		料理合計			
	＜副菜＞マロニーサラダ			おかず×は持参	
	マロニー	4			じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
	油	0.1			なたね油
	パプリカ(黄)	2			
	赤ピーマン	2			赤ピーマン(AL)／kg
	ほうれん草	10			
	玉ねぎドレッシング	4	小麦・大豆		ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・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)
		料理合計			
	＜汁物＞中華スープ			汁物×は持参	
	キャベツ	15			キャベツ(L8玉)／kg
	わかめ	0.2			
	コーン	5			
	水	120			
	鶏がらスープ	2			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(アミノ酸等)・pH調整剤
		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		かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			
		料理合計			
		小計			

平成28年1月14日(木)
阪急幼稚園
2254B

				原材料/添加物			
昼食	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー				
	＜主菜＞サバの味噌煮			①青魚×は、豚肉の味噌煮に変更 (8487 豚肉 40g)	まさば(99.4)・DR-MK(PH調整剤)(0.2)・ジェファー液(クロレラエキス)(0.3)・食塩(0.1)		
	サバ	40	さば				
	水	40					
	出し	0.56	さば		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		
	合わせ麦みそ	2	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)		
	砂糖	3		②おかず×は持参			
	醤油	1.2	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)		
	酒	1.4			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		
		料理合計					
	＜副菜＞白菜の塩昆布和え			おかず×は持参			
	白菜	35			白菜(L6玉)／Kg		
	小松菜	10			こまつな		
	人参	8					
	塩昆布	1.2	小麦・大豆		しょうゆ(大豆・小麦を含む)・たんぱく加水分解物(大豆を含む)・昆布・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)		
		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小麦麩×は、花麩なし			
	花麩	2	小麦		小麦粉75%・グルテン25%		
	大根	15			だいこん(葉なし)／kg		
	青葱	3					
	水	120		②汁物×は持参			
	出し	1.67	さば		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		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)		
	塩	0.5					
		料理合計					
	＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)						
	バナナ	40	バナナ		バナナ／本		
		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					
		料理合計					
		小計					

平成28年1月18日(月)
阪急幼稚園
2254B

料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	<主食>ほうとう風うどん			①小麦麺×は、うどんなしマロニー30gに変更	
	うどん	120	小麦		小麦粉・食塩
	豚肉	15			
	かぼちゃ	20			かぼちゃ(5玉)／Kg
	大根	20			だいこん(葉なし)／kg
	しいたけ	3			
	こぼろ	4		②麺類×は麺・具持参	
	青ねぎ	3			青葱／kg
	水	180			
	だし昆布	0.3			だし昆布(まこんぶ)
	出し	2.5	さば		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
	合わせ麦みそ	10	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
	醤油	1.5	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)
	酒	1.5			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
		料理合計			
	<副菜>ちくわの磯辺揚げ			①小麦天ぷら×は天ぷら無し、ちくわの素揚げで青のりを散らす。	
	ちくわ	26	大豆		いとうりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・だちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
	小麦粉	3	小麦		
	青のり	0.05		②おかず×は持参	
	油	3			なたね油
		料理合計			
	<デザート>フルーツ(みかん)				
	みかん	40			みかん(AM@95g)／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
	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			
		料理合計			
		小計			

平成28年1月19日(火)
 阪急幼稚園
 2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主食＞洋風そぼろ寿司			①卵つなぎ×乳つなぎ×は、ロースハム無し	
	米（国産）	65			
	穀物酢	9			
	砂糖	8			
	塩	2			
	鶏ミンチ	10			
	干しいたけ	0.5		②米×は具・白米持参	
	人参	10			人参（2L）／Kg なたね油
	油	1			
	砂糖	0.8			
	醤油	1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
	醤油	1	小麦・大豆	③混ぜご飯×は具・白米持参	脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5） もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	みりん	2.5			
	水	10			
	出し	0.1	さば		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
	胡瓜	5			ぎゅうり（AS）／Kg
	ロースハム	5	卵・乳・大豆		豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na 溶液・カゼインNa・リン酸塩（Na）・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料
	コーン	5			
		料理合計			
	＜副菜＞ブロッコリー洋風煮			おかず×は持参	
	ブロッコリー	30			
	人参	10			
	チキンコンソメ	0.4	小麦・大豆		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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
	水	30			
		料理合計			
	＜汁物＞かき玉汁			①卵原型×小麦麩×は、卵・麩 無し （V142 ほうれん草） 5gに変更	殻付き卵 小麦粉72％・グルテン28％ 緑豆
	卵	12	卵		
	麩	1	小麦		
	もやし	5			
	水	120			
	出し	1.67	さば		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	②汁物×は持参	脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
	塩	0.5			
		料理合計			
	＜デザート＞黒豆蒸しパン			①乳料理×は豆乳に変更（9060 豆乳）	
	小麦粉	18	小麦		
	ベーキングパウダー	0.7			コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖	7			
	牛乳	18	乳	②小麦菓子×は、ミニゼリー2個	生乳100％ 黒大豆乾燥（40.00）・砂糖（18.66）・還元澱粉糖化物（2.47）・黒砂糖（0.29）・食塩（0.21）・しょうゆ（0.01）・重曹（0.07）・水（38.29）
	黒豆甘煮	5	小麦・大豆		
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくりいりこ・酸化防止剤（ビタミンE）
	牛乳	100	乳		
	じゃこ	1	大豆		
	麦茶	0.5			
		料理合計			
		小計			

2254B

	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
昼食	＜主菜＞スペイン風オムレツ				①卵原型・卵つなぎ×乳製品×は 卵・ハム・粉チーズなし、 豆腐の炒め物に変更 (8319木綿豆腐50g・8461鶏肉15g じゃが芋・玉ねぎ・インゲン・チキンコンソメ・塩)	殻付き卵	
	卵		45	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	
	豆乳		12.5	大豆		ナチュラルチーズ	
	粉チーズ		0.8	乳			
	塩		0.1				
	ハム		3	卵・大豆		豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ボーケエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩（Na）・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物	
	じゃが芋		12			じゃがいも（遺伝子組換えでない）・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC）	
	玉ねぎ		8				
	インゲン		5				
	油		3			なたね油	
	チキンコンソメ		0.1	小麦・大豆	②おかず×は持参	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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料	
	ケチャップ		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	
			料理合計				
	＜副菜＞キャロットアーモンドサラダ				①マヨネーズ×ナッツ類×は、 アーモンド・マヨネーズなしサラダに変更 (コーン5g・青じそドレッシング・人参・レーズン)		
	人参		35			アーモンド	
	アーモンド		3				
	レーズン		2			干しぶどう	
	マヨネーズ		6	卵・大豆		食用植物油脂・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	
	塩		0.1		②おかず×は持参		
			料理合計				
	＜主食＞麦入りごはん						
	米（国産）		53				
	押麦		2		米×は持参	大麦	
			料理合計				
	＜汁物＞スープ				汁物×は持参		
	キャベツ		15			キャベツ（L8玉）／Kg	
	コーン		5				
	ほうれん草		8				
	水		120				
	チキンコンソメ		1.6	小麦・大豆		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（アミノ酸等）・カラメル色素・香料	
			料理合計				
	＜デザート＞フルーツ（りんご）						
	りんご		25				
			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				
			料理合計				
			小計				

平成28年1月25日(月)
阪急幼稚園
2254B

				原材料/添加物
昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
	＜主菜＞牛肉コロッケ			
	牛肉コロッケ	60	小麦・乳・大豆	①小麦パン・乳つなぎ×は鶏肉の甘酢あんに変更 8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)
	油	6		②おかず×は持参
		料理合計		
	＜副菜＞イタリアン風サラダ			
	キャベツ	40		①小麦パン×は持参
	ブロッコリー	8		②乳パン×麦ロール提供
	人参	5		
	コーン	5		
	セミセパイタリアン	6	小麦・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	8		
	しめじ	4		
	大根	15		
	水	120		
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆	
		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		
		料理合計		
	小計			
				馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
				なたね油
				キャベツ (L 8玉) /Kg
				食用植物油・糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・たん白加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス・(小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む)
				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(キサンタン)・酢酸Na(6～10月)・イーストフード・V.C・香料
				汁物×は持参
				だいこん(葉なし) /kg
				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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
				牛乳×は牛乳無し、お茶提供
				生乳
				かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年1月26日(火)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主食＞カレーライス			①米×は白米持参(カレールーのみ提供)	
	米(国産)	65			
	牛肉	15			
	玉ねぎ	30		②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)	
	人参	15			
	じゃが芋	15			じゃがいも(皮むき)／kg
	油	1.5			なたね油
	水	110			
	カレーフレーク	17.5			でん粉・食用油脂(パーム油・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・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
		料理合計			
	＜副菜＞しらすと大根のサラダ			おかず×は持参	
	しらす干し	2			いわし・食塩
	大根	35			だいこん(葉なし)／kg
	胡瓜	5			きゅうり(AS)／kg
	わかめ	0.2			
	穀物酢	1			
	醤油	1.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
	油	0.8			なたね油
	砂糖	1			
		料理合計			
	＜デザート＞オレンジかん				
	寒天	0.3			
	水	30			
	オレンジジュース	15			オレンジ
	砂糖	5			
		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			
		料理合計			
		小計			

平成28年1月28日(木)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞鶏肉のおかか焼				
	鶏肉	60		①小麦料理×は、小麦粉なし	
	砂糖	1.2			
	醤油	2	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）
	みりん	0.8			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	2			
	小麦粉	3	小麦	②おかず×は持参	
	油	1			なたね油
	かつお節	0.2			鹽
		料理合計			
	＜副菜＞ひじき煮豆				
	ひじき	2.5		おかず×は持参	
	水煮大豆	10	大豆		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）
	きざみ揚げ	2	大豆		油揚げ
	人参	5			
	油	1			なたね油
	水	30			
	出し	0.42	さば		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
	砂糖	2			
	醤油	3	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）
	酒	1			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
	グリーンピース	3			
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米（国産）	53		米×は持参	
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	＜汁物＞味噌汁				
	大根	20		汁物×は、持参	だいこん（葉なし）／k g
	もやし	10			緑豆
	青葱	2			
	水	120			
	出し	1.67	さば		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
	合わせ麦みそ	7	大豆		大麦（38.5％）・大豆（30.8％）・食塩（15.7％）・米（10.8％）・酒精（4.2％）
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	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			
		料理合計			
		小 計			