

平成28年10月3日(月)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

	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			→米×は白米持参(カレールーのみ提供)	
	滋賀県産こしひかり	65			
	豚肉	10	豚肉		ぶた
	玉ねぎ	30			
	人参	15			
	じゃが芋	20			じゃがいも(皮むぎ)／k g
	油	1.5			植物油なたね油
	水	150			
	カレーフレーク	20			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＞春雨サラダ				
	春雨	5			甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉
	油	0.1			植物油なたね油
	ブロッコリー	10			
	コーン	5			どうもろこし
	青じそドレッシング	4	小麦・大豆		糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
		料理合計			
	＜デザート＞オレンジゼリー				
	果肉入りみかんゼリー ケ	1 ケ			うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)・みかん缶詰・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・※みかん果肉：神奈川県
		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
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計			
		小 計			

原材料資料

	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>スパゲティナポリタン				→小麦麺×は、スパゲティなし マロニー20gに変更	デュラム小麦のセモリナ	
	スパゲティ		40	小麦		植物油なたね油	
	油		2			豚肉・豚脂・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)	
	ウインナー		5	豚肉		玉葱(皮むき) / kg	
	玉ねぎ		25			ピーマン(AM) / kg	
	ピーマン		5			とうもろこし	
	コーン		5			植物油なたね油	
	油		3			食塩	
	塩		0.06			トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
	ケチャップ		12			トマト・食塩	
	トマトピューレ		12				
	水		20				
	チキンコンソメ		0.25	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)・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				
	<主菜>野菜コロッケ				→小麦パン×は、 8424 豚肉のケチャップ炒めに変更 豚バラスライス40g ケチャップ・チキンコンソメ		
	野菜コロッケ		60	小麦・乳・大豆		ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クレーミングパウダー・ホワイトペッパー・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	
	油		9			植物油なたね油	
			料理合計		→該当者 新油		
	<副菜>豆腐サラダ						
	豆腐		15	大豆		丸大豆・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	
	ブロッコリー		10			湯通し塩蔵わかめ	
	わかめ		0.4			レモン・醸造酢・香料	
	レモン果汁		0.3			米・アルコール・酒粕	
	穀物酢		0.6				
	砂糖		0.5			食塩	
	塩		0.05			脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水	
	醤油		0.5	小麦・大豆			
	オリーブ油		0.5				
			料理合計				
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)						
	バナナ		33.33	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	
	いりこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液	
			料理合計				
			小計				

平成28年10月6日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

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				
	滋賀県産こしひかり	65			
	豆腐	50	大豆		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
	生姜	0.08			しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
	合ミンチ	15	鶏肉・豚肉		
	玉ねぎ	25			
	干しいたけ	0.5			原木乾しいたけ
	油	1.2			植物油なたね油
	砂糖	1.2			
	醤油	1.2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	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%)
	酒	1			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	水	50			
	鶏がらスープ	0.85	鶏肉		食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
	片栗粉	1.5			じゃがいもでん粉
	水	1.5			
	グリーンピース	5			グリーンピース
		料理合計			
	＜副菜＞小松菜ともやしのナムル				
	小松菜	15			小松菜(九州)
	もやし	20			緑豆
	人参	8			人参(2L)／Kg
	白ごま	0.5	ごま		ごま
	醤油	1.3	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	醤油	0.3	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	砂糖	0.5			
	調合ごま油	0.6	ごま		食用なたね油・食用ごま油
	塩	0.1			食塩
		料理合計			
	＜汁物＞中華スープ				
	キャベツ	25			キャベツ(L8玉)／Kg
	コーン	8			とうもろこし
	水	120			
	鶏がらスープ	2	鶏肉		食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
		料理合計			
	＜フルーツ＞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		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計			
	小計				

→米×は白米持参(具のみ提供)

→ごま・ごま油×は
ごま・ごま油なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成28年10月11日(火)
阪急幼稚園
2254B

原材料資料

			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＞鶏のレモン醤油がらめ			
	鶏肉	60	鶏肉	若鶏モモ 皮付
	塩	0.1		食塩
	小麦粉	1.5	小麦	小麦粉
	片栗粉	1.5		じゃがいもでん粉
	油	1		植物油なたね油
	砂糖	2		
	穀物酢	1.2		米・アルコール・酒粕
	醤油	2.4	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	みりん	1.5		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	10		
	レモン果汁	0.6		レモン・醸造酢・香料
	料理合計			
	＜副菜＞昆布イリチー			
	きざみ昆布	1		北海道産昆布
	切干大根	2		だいこん
	きざみ揚げ	2	大豆	丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤
	干しいたけ	0.5		原木乾しいたけ
	人参	8		
	油	1		植物油なたね油
	砂糖	2		
	醤油	2.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	みりん	1		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	25		
	出し	0.35	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
	インゲン	5		さやいんげん
	料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん			
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		大麦
	料理合計			
	＜汁物＞味噌汁			
	白菜	20		白菜（L6玉）／Kg
	麩	2	小麦	小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
	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			
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）			
	オレンジ	26.8	オレンジ	オレンジ
	料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液
	料理合計			
	小 計			

→小麦×は、小麦粉なし、片栗粉のみ

→米×は白米持参

→小麦麩×は、麩なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成28年10月13日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

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＞サケの塩焼			
	サケ	40	さけ	秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
	塩	0.1		食塩
	油	0.5		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞ほうれん草ともやしのお浸し			
	ほうれん草	10		
	もやし	35		緑豆
	醤油	1.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	みりん	0.5		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	水	15		
	出し	0.21	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
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん		→米×は白米持参	
	滋賀県産こしひかり	53		
	押麦	2		大麦
		料理合計		
	＜汁物＞豚汁			
	豚肉	10	豚肉	豚肉
				いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
	ちくわ	3	大豆	さつま芋/Kg だいこん(2L)/Kg
	さつま芋	20		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
	大根	10		
	人参	5		
	こんにゃく	7		
	青葱	2		
	水	150		
	出し	2.09	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×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳	生乳
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液
		料理合計		
		小計		

平成28年10月17日(月)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

	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				→卵原型・卵つなぎ×は、 オムレツなし、豆腐の鶏そぼろ炒めに変更 (8319木綿豆腐40g 8421鶏ミンチ10g ジャが芋15g 玉ねぎ15g・ケチャップ チキンコンソメ・塩)	
	卵		40	卵		殻付き卵
	牛乳		11	乳		生乳100%
	粉チーズ		1	乳		ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
	塩		0.1			食塩
	ハム		5	卵・大豆・豚肉		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・ポークエキス・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		15			じゃがいも(皮むぎ)／kg
	玉ねぎ		15			
	油		4.5			植物油なたね油
	ブイヨン		0.2	鶏肉		デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・たまねぎ・香辛料・セロリ
	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＞ひじきサラダ				→マヨネーズ×はマヨネーズ無し 青じそドレッシングに変更	
	ひじき		2			ひじき
	人参		10			
	水		10			
	出し		0.14	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		0.6			
	醤油		1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	みりん		0.6			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	胡瓜		10			きゅうり(AS)／Kg
	マヨネーズ		5	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
	料理合計					
	＜主食＞麦入りごはん				→米×は白米持参	
	滋賀県産こしひかり		53			
	押麦		2			大麦
	料理合計					
	＜汁物＞ワカメスープ					
	太根		20			だいこん(2L)／Kg
	わかめ		0.4			湯通し塩蔵わかめ
	水		120			
	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)・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					
	＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)					
	バナナ		33.33	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
	いりこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液
	料理合計					
	小計					

原材料資料

	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＞ぎつねうどん			→卵つなぎ・小麦麺×は かまぼこ・うどんなし、 人参5g・マロニー30gに変更	
	うどん	120	小麦		小麦粉・食塩・pH調整剤
	味付け揚げ	30	小麦・大豆		油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む
	ワカメ	0.2			
	かまぼこ	4	小麦・卵・大豆		すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・タピオカでん粉・砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・ 発酵調味液・卵白・調味料・D-ソルビトール・大豆油・コチニール色素・酵素製剤
	青葱	1			
	水	75			
	だし昆布	0.3			だし昆布（まこんぶ）
	出し	2	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	6	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	みりん	3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	塩	0.15			食塩
		料理合計			
	＜副菜＞ブロッコリーと大根のお浸し				
	ブロッコリー	12			
	大根	30			だいこん（2L）／Kg
	人参	5			
	醤油	1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	砂糖	0.5			
	水	6			
	出し	0.08	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
		料理合計			
	＜副菜＞ちくわの磯辺揚げ			→小麦天ぷら×は蒸しさつま芋に変更 (7381 さつま芋 40g)	
	ちくわ	25	大豆		いとよりだいすり身・すけとうだらすり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
	小麦粉	3.5	小麦		小麦粉
	あおさのり	0.05			あおさ
	塩	0.01		→該当者 新油	食塩
	油	3.5			植物油なたね油
		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
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5			麦茶 浸出液
		料理合計			
		小計			

原材料資料

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＞サンマの蒲焼風			さんま	
	サンマ	40		醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
	酒	0.8		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	醤油	0.8	小麦・大豆	じゃがいもでん粉	
	片栗粉	2		植物油なたね油	
	油	2		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	醤油	1.8	小麦・大豆		
	砂糖	1		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	みりん	1		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	0.01			
	水	6		じゃがいもでん粉	
	片栗粉	0.2			
	水	0.2			
		料理合計			
	＜副菜＞小松菜と白菜のごま和え			小松菜(九州)	
	小松菜	10		白菜（L 6玉）／Kg	
	白菜	30			
	人参	5		ごま	
	白ごま	0.5	ごま	ごま いり	
	白ごま	0.5	ごま	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	醤油	1	小麦・大豆		
	砂糖	0.5			
	水	6		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	
	出し	0.08	さば		
		料理合計			
	＜主食＞あずきと黒米おこわ			→変わりごはん×は、おこわ持参	
	滋賀県産こしひかり	45			
	もち米	7		精白米	
	もち黒米	3		黒米	
	小豆	5		あずき	
	醤油	1.9	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水	
	醤油	1.9	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	みりん	1.9		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	酒	0.7		醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
	水	65			
	出し	0.91	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	
		料理合計			
	＜汁物＞味噌汁				
	そうめん	5	小麦	→小麦麺×は、そうめんなし	
	しめじ	5		小麦粉・食塩	
	玉ねぎ	15			
	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			
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）				
	オレンジ	26.8	オレンジ	オレンジ	
		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	
	いりこ	1	大豆	生乳	
	麦茶	0.5		かたくりいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくりいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
		料理合計		麦茶 浸出液	
		小 計			

原材料資料

	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>焼き栗コロッケ				→小麦パン×は、コロッケなし 鶏の生姜炒めに変更 (1907 鶏もも肉 60g 砂糖・醤油・おろし生姜)		
	焼き栗コロッケ		60	小麦・大豆		じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・食物繊維・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤	
	油		9		→該当者 新油	植物油なたね油	
			料理合計				
	<副菜>しらすとブロッコリーのサラダ						
	しらす干し		2			いわし類の稚魚・食塩	
	ブロッコリー		10				
	キャベツ		25			キャベツ (L 8玉) /Kg	
	人参		5				
	油		0.8			植物油なたね油	
	砂糖		1				
	醤油		1.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水	
	穀物酢		1			米・アルコール・酒粕	
			料理合計				
	<主食>ロールパン				→小麦パン×は持参		
	ロールパン		40	小麦・乳・大豆		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	
			料理合計				
	<汁物>スープ						
	大根		15			だいこん(2L) /Kg	
	コーン		5			とうもろこし	
	わかめ		0.2			湯通し塩蔵わかめ	
	水		120				
	チキンコンソメ		2.4	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)・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	
			料理合計				
	<デザート>ハロウィンデザート(パンプキンプリン)						
	かぼちゃプリン		40	乳		かぼちゃ・牛乳・グラニュー糖・水あめ・砂糖・全粉乳・食物繊維・難消化性デキストリン・ぶどう糖・生クリーム・寒天・食塩・水・加工デンプン・ローカストビーンガム・キサンタンガム・香料・クエン酸鉄	
			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	
	いりこ		1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれが	
	麦茶		0.5			麦茶 浸出液	
			料理合計				
			小計				

平成28年10月27日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

				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＞シュニツェル風カツ			→卵を含む食品・小麦パン×は 照焼ボークに変更 (8424 豚バラスライス60g 醤油・みりん・砂糖)
	とんかつ	60	小麦・卵・大豆・豚肉	豚肉・粉末状植物性たん白・卵白・食塩・水・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料（アミノ酸）・パン粉・バターミックス・水
	粉チーズ	2	乳	ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
	油	9		植物油なたね油
		料理合計		
	＜副菜＞クラウトサラダ			
	キャベツ	20		キャベツ（L8玉）/Kg
	玉ねぎ	30		
	人参	5		
	りんご酢	4.5		
	水	2		
	砂糖	1.8		
	塩	0.7		食塩
	オリーブ油	1.2		
		料理合計		
	＜主食＞ロールパン			
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	→小麦パン×は持参 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
		料理合計		
	＜汁物＞スープ			
	大根	15		だいこん（2L）/Kg
	コーン	5		とうもろこし
	ほうれん草	10		
	水	120		
	チキンコンソメ	2.4	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）・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		
	＜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
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液
		料理合計		
	小計			

平成28年10月31日(月)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

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>ミートボールのトマトカレースープ系				
	チキンボール	45	小麦・大豆・鶏肉	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）	
	玉ねぎ	30			
	人参	20			
	じゃが芋	15		じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC）	
	グリーンピース	3		グリーンピース	
	油	0.5		植物油なたね油	
	チキンコンソメ	0.3	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）・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	
	カレーフレーク	3.5		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	
	醤油	2	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	みりん	3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	酒	5		醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
	水	120			
	トマト	15		トマト・トマトピューレ・クエン酸	
	片栗粉	1		じゃがいもでん粉	
	水	1			
	料理合計				
	<副菜>マカロニチーズサラダ			→小麦麺・マヨネーズ×はマカロニ・マヨネーズなし、マロニー・青じそドレッシングに変更	
	ツイストマカロニ	7	小麦	デュラム小麦のセモリナ	
	チーズ	3	乳	ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水	
	キャベツ	20		キャベツ（L8玉）／Kg	
	ドライパセリ	0.05		パセリ（香辛料）	
	マヨネーズ	8	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		食塩	
	料理合計				
	<主食>ロールパン			→小麦パン×は持参	
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	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	
	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	
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・のいずれか	
	麦茶	0.5		麦茶 浸出液	
	料理合計				
	小計				