

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;クルルのおさつクリームシチュー</b>		
豚肉	10	
さつまいも	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	乳
牛乳	10	乳
ツイストマカロニ	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ミニアメリカンドッグ</b>		
ミニアメリカンドッグ	26	
油	2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;グリーンサラダ</b>		
ブロッコリー	10	
きゅうり	5	
キャベツ	30	
穀物酢	0.9	
醤油	1.35	
油	0.72	
砂糖	0.9	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小 計		

→乳料理・乳調味料×はシチューなし、ポトフに変更  
(具は同じ + チキンコンソメ + 塩)

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
さつまいも
人参
食用なたね油
グリーンピース
小麦粉・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・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E・ビタミンC・一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む
生乳100%
デュラム小麦のセモリナ
衣・小麦粉（国内製造）・砂糖・パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白・植物油脂・食塩・魚肉すり身・植物油脂・ペースト状植物性たん白・でん粉・粉末状植物性大豆たん白・食塩・砂糖・たまねぎエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・揚げ油（パーム油）・加工でん粉・ソルビトール・ベーキングパウダー・炭酸Ca・調味料（アミノ酸等）・香料・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物・一部に小麦・大豆を含む
食用なたね油
ブロッコリー
きゅうり（AS）/Kg
キャベツ（L8玉）/Kg
酒かす・アルコール・米
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
食用なたね油
原料糖
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・イーストフード・V. C・香料
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

2020年2月4日(火)

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
<b>&lt;主食&gt;あんかけラーメン</b>		
中華麺	100	
鶏肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
コーン	8	
小松菜	10	
白菜	20	
油	2	
醤油	1	
丸鶏がらスープ	0.5	
塩	0.1	
醤油ラーメンスープ	16.6	
水	150	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;中華ポテト</b>		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	6.5	
醤油	0.15	
水	4.5	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	46.6	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む
鶏肉・もも・むね
人参
とうもろこし
小松菜(九州)
白菜(L6玉)/Kg
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に鶏肉を含む
海水
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む
加工馬鈴薯澱粉
さつまいも
食用なたね油
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

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>牛肉ときのこの和風カレー			
	米(国産)	65		精白米
	大根	50		だいこん(2L)/Kg
	だし昆布	0.5		三陸産昆布
	牛肉	20		牛肉
	人参	20		人参
	しめじ	5		
	エリンギ	5		えりんぎ
	えのきだけ	5		えのきだけ(A)(100g)/P
	油	1.5		食用なたね油
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>ポテトサラダ				
じゃが芋	30		じゃがいも	
塩	0.1		海水	
きゅうり	7		きゅうり(AS)/Kg	
玉ねぎ	15			
マヨネーズ	7	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩のみ) 食用植物油・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む	
	料理合計			
<デザート>ぶどうかん				
寒天	0.4		海藻(紅藻類)	
水	45			
ぶどうジュース	15		コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水	
砂糖	5		原料糖	
	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		かたくちいわし・食塩	
	料理合計			
	小計			

原材料資料

				原材料/添加物	
料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー			
<b>昼食</b>					
<主菜>ハートのミートコロッケ					
ハートのミートコロッケ	50		野菜・ばれいしょ・たまねぎ・食肉・鶏肉・豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・難消化性デキストリン・還元水あめ・でん粉・植物油脂		
油	7.5		食用なたね油		
	料理合計				
<副菜>野菜マカロニサラダ					
ツイストマカロニ	8		デュラム小麦のセモリナ		
人参	5		人参		
玉ねぎ	15		ほうれんそう		
ほうれん草	12				
マヨネーズ	7	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 9640 フレンチドレッシングに変更 (成分下記参照)		
塩	0.01		食用植物油脂・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む		
	料理合計		海水		
<主食>ロールパン					
ロールパン	40	乳	→乳を含む食品×は、麦ロールに変更		
	料理合計		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・イーストフード・V・C・香料		
<デザート>ココアワッフル					
ココアワッフル	28	卵・乳	→卵菓子×乳製品・乳を含む食品×は、ワッフルなしミニゼリー2個		
	料理合計		全卵・砂糖・還元水あめ・水あめ・小麦粉・卵白・乳等を主要原料とする食品・マーガリン・ココアパウダー・油脂加工品・デキストリン・植物油脂・加糖卵黄・でん粉・脱脂粉乳・洋酒・糊料・加工デンプン・増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・ヘム鉄・乳酸Ca・香料・リン酸塩(Na)・カゼインNa・着色料・V.B2・カロチノイド		
<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		生乳		
	料理合計		かたくちいわし・食塩		
	小計				
ノンオイル減塩 フレンチドレッシング	5		醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)		

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグデミグラスソース</b>		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
玉ねぎ	10	
赤ワイン風調味料	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
ハヤシブレーク	10	
水	2	
ケチャップ	1	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コールスローサラダ</b>		
コーン	15	
キャベツ	25	
人参	8	
マヨネーズ	4.5	卵
砂糖	1.5	
塩	0.05	
穀物酢	2.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
しめじ	5	
ほうれん草	10	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
9640 フレンチドレッシングに変更  
(成分2/13参照)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄(0.005)
食用なたね油
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)
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・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・カラメル・パブリカ色素・酸味料・一部に小麦・大豆・豚肉を含む
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
海水
とうもろこし
キャベツ(L8玉)/Kg
人参
食用植物油脂・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
原料糖
海水
酒かす・アルコール・米
精白米
大麦
ほうれんそう
だいこん(2L)/Kg
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・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
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
	<p>&lt;主菜&gt;フライドチキン</p> <p>鶏肉 60</p> <p>塩 0.5</p> <p>砂糖 0.15</p> <p>にんにく 0.5</p> <p>おろし生姜 1</p> <p>マヨネーズ 0.5</p> <p>卵 →マヨネーズ×は、マヨネーズなし</p> <p>丸鶏がらスープ 0.25</p> <p>片栗粉 6</p> <p>油 3</p> <p>料理合計</p>			<p>鶏もも肉</p> <p>海水</p> <p>原料糖</p> <p>にんにく・でんぷん・食塩・植物油・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料</p> <p>しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物</p> <p>食用植物油・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む</p> <p>食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に鶏肉を含む</p> <p>加工馬鈴薯澱粉</p> <p>食用なたね油</p>
<p>&lt;副菜&gt;ブロッコリーとしらすのサラダ</p> <p>ブロッコリー 20</p> <p>しらす干し 2</p> <p>もやし 20</p> <p>玉ねぎドレッシング 3.6</p> <p>料理合計</p>			<p>ブロッコリー</p> <p>いわし類の稚魚・食塩</p> <p>緑豆</p> <p>糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む</p>	
<p>&lt;主食&gt;麦入りごはん</p> <p>米(国産) 53</p> <p>押麦 2</p> <p>料理合計</p>			<p>精白米</p> <p>大麦</p>	
<p>&lt;汁物&gt;スープ</p> <p>もやし 15</p> <p>じゃが芋 10</p> <p>人参 7</p> <p>水 120</p> <p>チキンコンソメ 1.6</p> <p>料理合計</p>			<p>緑豆</p> <p>じゃがいも</p> <p>人参</p> <p>食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・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</p>	
<p>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</p> <p>りんご 25</p> <p>料理合計</p>				
<p>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</p> <p>牛乳 100</p> <p>いりこ 1</p> <p>乳 →牛乳×は牛乳無し、お茶提供</p> <p>料理合計</p> <p>小計</p>			<p>生乳</p> <p>かたくちいわし・食塩</p>	

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;そばろうどん</b>		
うどん	120	
豚ミンチ	25	
油	1	
砂糖	0.5	
醤油	1.5	
みりん	1	
酒	0.5	
大根	30	
ワカメ	0.5	
小松菜	5	
水	150	
かつおだし	2	
昆布つゆ	10.5	
塩	0.15	
	料理合計	
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの甘辛炒め</b>		
ちくわ	40	
油	1	
砂糖	0.5	
醤油	1	
みりん	0.5	
水	3	
	料理合計	
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(みかん)</b>		
みかん	40	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
	料理合計	
	小計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉もも
食用なたね油
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
だいこん(2L) / Kg
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・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗碎)・さば枯節(粗碎)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
海水
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)
食用なたね油
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
みかん(AM@95g) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

2020年2月25日(火)

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	<b>&lt;主菜&gt;サケの塩焼</b>				
	サケ	40		秋鮭・しょうが・pH調整剤	
	塩	0.1		海水	
	油	0.5		食用なたね油	
			料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草と白菜の和え物</b>				
	ほうれん草	20		ほうれんそう	
	白菜	25		白菜(L6玉)/Kg	
	醤油	1.2		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	
	みりん	0.4		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	水	3			
	かつおだし	0.05		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		
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
	米(国産)	53		精白米	
	押麦	2		大麦	
			料理合計		
	<b>&lt;汁物&gt;具だくさん汁</b>				
	うす揚げ	2		丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
	大根	10		だいこん(2L)/Kg	
人参	5		人参		
ワカメ	0.2				
こんにゃく	5		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)		
水	120				
かつおだし	1.67		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
醤油	1		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		
塩	0.5		海水		
		料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳	
いりこ	1			かたくちいわし・食塩	
		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
<b>&lt;主菜&gt;麻婆丼</b>		
米(国産)	65	
豆腐	40	
おろし生姜	0.1	
にんにく	0.1	
豚ミンチ	10	
玉ねぎ	20	
油	1	
砂糖	1.2	
醤油	1.8	
赤味噌	2	
酒	1	
水	50	
丸鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のおかか和え</b>		
小松菜	15	
もやし	30	
醤油	1.08	
みりん	0.36	
水	2.7	
かつおだし	0.07	
かつお節	0.2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
はるさめ	3	
コーン	7	
ブロッコリー	10	
白ごま	0.3	
水	120	
丸鶏がらスープ	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	46.6	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
精白米
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
豚肉もも
食用なたね油
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
大豆・米・食塩
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に鶏肉を含む
加工馬鈴薯澱粉
小松菜(九州)
緑豆
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
もち米・米・米こうじ・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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
とうもろこし
ブロッコリー
ごま
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に鶏肉を含む
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食