

2020年3月2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
<主菜>星のミートコロッケ		
星のミートコロッケ	50	
油	7.5	
	料理合計	
<副菜>ちくわとわかめのサラダ		
ちくわ	5	
ワカメ	0.5	
きゅうり	15	
人参	10	
青じそドレッシング	4	
	料理合計	
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
	料理合計	
<汁物>スープ		
玉ねぎ	20	
コーン	10	
水	120	
チキンコンソメ	2	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
	料理合計	
	小計	

→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
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・食物繊維（難消化性デキストリン）・食塩・香辛料・水
食用なたね油
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）
きゅうり（AS）/Kg
人参
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・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・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
とうもろこし
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

2020年3月3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
<主食>カレーライス		
米(国産)	65	
牛肉	10	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
	料理合計	
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	20	
キャベツ	20	
赤パプリカ	5	
玉ねぎドレッシング	4	
	料理合計	
<デザート>ひなあられ		
ひなあられ ケ	1	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
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
牛肉
人参
じゃがいも(皮むき) / kg
食用なたね油
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
ブロッコリー
キャベツ(L8玉) / Kg
パプリカ
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
もち米・砂糖・寒天・加工デンプン・着色料(ベニコウジ色素・クチナシ色素)
生乳
かたくちいわし・食塩

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>鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉	60		鶏もも肉
	醤油	1.99		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	酒	0.5		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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
	おろし生姜	0.2		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
	片栗粉	6		加工馬鈴薯澱粉
	油	3		食用なたね油
		料理合計		
	<副菜>しらすとほうれん草のサラダ			
	しらす干し	2		いわし類の稚魚・食塩
	ほうれん草	15		ほうれんそう
	白菜	20		白菜(L6玉)/Kg
	人参	8		人参(2L)/Kg
	油	0.8		食用なたね油
	砂糖	1		原料糖
	醤油	1.5		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
	穀物酢	1		酒かす・アルコール・米
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
	米(国産)	53		精白米
	押麦	2		大麦
	料理合計			
<汁物>味噌汁				
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	
玉ねぎ	10			
ワカメ	0.3			
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	
合わせ麦みそ	7		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
	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	
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳	生乳	
いりこ	1		かたくちいわし・食塩	
	料理合計			
	小計			

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

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
＜主菜＞メンチカツ				
メンチカツ	60	卵・乳	→卵を含む食品×・乳を含む食品・乳つなぎ×は、メンチカツなし、(A116608A ハムカツ)に変更(成分下記参照)	鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白・デキストリン・粉末卵白・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)・水
油	6			食用なたね油
料理合計				
＜副菜＞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
玉ねぎ	10			とうもろこし
コーン	8			
マヨネーズ	7	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし B6999150 フレンチドレッシングに変更	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
塩	0.1			海水
ドライパセリ	0.05			パセリ
料理合計				
＜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	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
料理合計				
＜汁物＞スープ				
ブロッコリー	10			ブロッコリー
キャベツ	20			キャベツ(L8玉) / Kg
水	120			
チキンコンソメ	2			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
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				
ハムカツ	60			衣・パン粉(小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)
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)

昼食

2020年3月10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
<主食>五目うどん		
うどん	120	
豚肉	15	
味付け揚げ	10	
白菜	20	
人参	10	
小松菜	10	
水	140	
かつおだし	2	
昆布つゆ	10.5	
塩	0.15	
	料理合計	
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
ちくわ	40	
あおさのり	0.05	
小麦粉	6	
塩	0.1	
油	6	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	46	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
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
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
白菜(L6玉)/Kg
人参
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(粗砕)・さば枯節(粗砕)・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)
あおさ
小麦
海水
食用なたね油
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
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2.5	
さつま揚げ	7	
きゅうり	8	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	
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	15	
もやし	20	
水	120	
チキンコンソメ		
	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
<デザート>ももゼリー		
ももゼリー	70	
料理合計		
小計		

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
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
加工馬鈴薯澱粉
青首大根
魚肉・でん粉・玉ねぎ・植物性たん白 (大豆を含む) ・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料 (アミノ酸)
きゅうり (AS) / Kg
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
原料糖
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用ごま油
精白米
大麦
小松菜(九州)
緑豆
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
もも還元果汁・ももピューレ・砂糖・果糖・ゲル化剤 (増粘多糖類) ・V.C・香料・酸味料

昼食

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供