

2020年11月2日(月)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格			使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主菜>サケの香草焼					
	さけ	1	切		秋鮭・しょうが・pH調整剤	
	塩	0.05	g		海水	
	オリーブ油	1	g		オリーブ油	
	ドライパセリ	0.3	g		パセリ	
		料理合計				
	<副菜>ミックスサラダ					
	キャベツ	21.25	g		キャベツ	
	ほうれん草	10	g		ほうれん草	
	人参	6.79	g		にんじん	
	酢	1.1	g		酒かす・アルコール・米	
	砂糖	1.1	g		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
	塩	0.3	g		海水	
	オリーブ油	0.4	g		オリーブ油	
		料理合計				
	<主食>麦入りごはん					
	米(国産)	53	g		米	
	押麦	2	g		大麦	
		料理合計				
	<汁物>かぼちゃ豆乳スープ					
	かぼちゃ	20	g		かぼちゃ	
	豆乳	30	g		有機脱皮大豆・水	
	コーン	5	g		とうもろこし	
	玉ねぎ	5	g		玉ねぎ	
	水	100	g			
チキンコンソメ	1.6	g		食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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		
ドライパセリ	0.1	g		パセリ		
	料理合計					
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100	g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
いりこ	1	g			かたくちいわし・食塩	
	料理合計					
	小計					

2020年11月5日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>マーメレードチキン		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
マーメレード	3 g	
醤油	3 g	
本みりん	3 g	
しょうが	0.2 g	
料理合計		
<副菜>白菜と小松菜のごま和え		
白菜	20 g	
小松菜	20 g	
人参	8 g	
白ごま	0.5 g	
白ごま	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
玉ねぎ	25 g	
おつゆ麩	1 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	0.13 ヶ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏もも	
海水	
小麦	
食用なたね油	
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水(ペクチン：(リンゴ由来))	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麩(タイ産米・国産米)	
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	
料理合計	
白菜(L6玉) /Kg	
小松菜(九州)	
にんじん	
ごま	
ごま	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麩(タイ産米・国産米)	
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	
米	
大麦	
料理合計	
玉ねぎ	
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
料理合計	
りんご	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小 計	

昼食

2020年11月10日(火)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格			使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>豚骨ラーメン					
	中華麺	120	g		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	
	豚肉	8	g		豚肉	
	キャベツ	20	g		キャベツ	
	玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
	人参	10	g		にんじん	
	ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
	油	1.5	g		食用なたね油	
	醤油	1	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	丸鶏がらスープ	0.5	g		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(アミノ酸など)・PH調整剤	
	塩	0.1	g		海水	
	豚骨ラーメンスープ	18	g		ポークエキス(国内製造)・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタン)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
	水	180	g			
	料理合計					
	<副菜>いんげんともやし中華和え					
	さやいんげん	5	g		いんげん	
	緑豆もやし	25	g		緑豆もやし	
	コーン	8	g		とうもろこし	
	醤油	1	g		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・	
	本みりん	0.3	g		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
	鶏がらスープ	0.1	g		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	
	水	6	g			
	ごま油	0.1	g		食用ごま油	
	料理合計					
	<デザート>フルーツ(オレンジ)					
	オレンジ	0.13	ヶ		オレンジ	
	料理合計					
	<その他>牛乳・いりこ					
	牛乳	100	g	乳	生乳	
	いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
	料理合計					
	小計					

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2020年11月12日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>ささみ梅フライ					
ささみ梅フライ	1 ケ		卵・乳	鶏肉・粉末状植物たん白・調味梅肉・(梅肉)・(糖類(粉末水あめ、果糖))・(還元水あめ)・(調味梅肉)・(食塩)・(食物繊維)・調味梅漬・植物油脂・しそ液・混合たん白粉末・(粉末状植物性たん白)・(乳たん白)・(卵白粉)・(粉末水あめ)・(脱脂粉乳)・(植物油脂)・梅肉調味料・食塩・衣・(パン粉(国内製造))・(でん粉)・(でん粉加工品)・(植物油脂2)・加工デンプン・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・香料・酒精・ビタミンB1・甘味料(ステビア)・着色料(アカキャベツ、紅麹)・一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む	
油	4.5 g				食用なたね油
料理合計					
<副菜>ツナと小松菜のサラダ					
ツナフレーク	5 g			きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 にんじん 小松菜(九州) 大根	
人参	10 g				
小松菜	20 g				
大根	25 g				
玉ねぎドレッシング	5 g			糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・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	
料理合計					
<主食>ロールパン					
ロールパン	1 ケ		乳	小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
料理合計					
<汁物>ミネストローネ風スープ					
マカロニ	3 g			デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報 じゃがいも 玉ねぎ 豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む	
じゃが芋	15 g				
玉ねぎ	15 g				
ウインナー	2.97 g				
水	100 g				
トマトピューレ	15 g				トマト・食塩 トマト・トマトピューレ・クエン酸
トマト	10 g				
チキンコンソメ	1.4 g				食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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
塩	0.07 g				海水
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g		乳	生乳 かたくちいわし・食塩	
いりこ	1 g				
料理合計					
小計					
ハムカツ	1 ケ			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・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)	

→卵×・乳×はささみ梅フライなし、ハムカツ1枚に変更(成分下記参照)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

2020年11月13日(金)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主菜>サバの塩焼				
	さば	0.5 切		さば	
	油	0.3 g		食用なたね油	
	料理合計				
	<副菜>白菜とブロッコリーの梅風味和え				
	白菜	30 g		白菜 (L6玉) / K g	
	ブロッコリー	10 g		ブロッコリー	
	黄パプリカ	5 g		パプリカ	
	練り梅	0.5 g		梅: 漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む	
	醤油	1.2 g		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・	
	本みりん	0.7 g		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米 (中国産・国産)・糖・もち米 (タイ産・米麴 (タイ産米・国産米))	
	水	5 g			
	だし	0.07 g		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				
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
	料理合計				
	<汁物>豚汁				
	豚肉	5 g		豚肉	
大根	10 g		大根		
ごぼう	5 g		ごぼう		
人参	10 g		にんじん		
つきこんにゃく	5 g		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)		
ほうれん草	10 g		ほうれんそう		
水	120 g				
だし	1.67 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
合わせみそ	7 g		大麦・大豆・食塩・米・酒精		
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳		
いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩		
料理合計					
小計					

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2020年11月16日(月)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料（アレルギー指示書）

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
しょうが	0.5 g	
にんにく	0.5 g	
牛肉	15 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	15 g	
じゃが芋	20 g	
油	2 g	
水	120 g	
カレーフレーク	19 g	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	8 g	
フロッコリー	10 g	
コーン	10 g	
マヨネーズ	7 g	卵
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→卵×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
米	
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・植物油脂・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	
牛肉	
玉ねぎ	
にんじん	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉（国内製造）・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・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	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実：（トマト・たまねぎ・（にんにく・（その他）醸造酢（国内製造）・糖類（砂糖、ぶどう糖）・食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤（グァー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）の一部に大豆、りんごを含む	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
フロッコリー	
とうもろこし	
食用植物油脂（国内製造）・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	
海水	
海藻（紅藻類）	
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイティグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・精製水	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

2020年11月17日(火)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物	
昼食	＜主菜＞ウィンナーとほうれん草のキッシュ						
	卵		45 g	卵	卵		
	豆乳		12.5 g		有機脱皮大豆・水		
	塩		0.13 g		海水		
	ウィンナー		5 g		豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む		
	ほうれん草		10 g		ほうれん草		
	じゃが芋		10 g		じゃがいも		
	油		4 g		食用なたね油		
	塩		0.1 g		海水		
	チキンコンソメ		0.3 g		食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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		
	トマトケチャップ		5 g		トマト・砂糖・ぶどう糖・糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料		
			料理合計				
	＜副菜＞キャベツのフレンチサラダ						
	キャベツ		25 g		キャベツ		
	さやいんげん		3 g		いんげん		
	人参		8 g		人参		
	玉ねぎ		10 g		玉ねぎ		
	フレンチドレッシング		5 g		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)		
	砂糖		1 g		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム		
			料理合計				
	＜主食＞麦入りごはん						
	米(国産)		53 g		米		
	押麦		2 g		大麦		
			料理合計				
＜主菜＞スープ							
大根		30 g		大根			
わかめ		0.3 g					
水		120 g					
チキンコンソメ		1.6 g		食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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					
＜デザート＞フルーツ(バナナ)							
バナナ		0.34 本		バナナ			
		料理合計					
＜その他＞牛乳・いりこ							
牛乳		100 g	乳	生乳			
いりこ		1 g		かたくちいわし・食塩			
		料理合計					
		小計					

→卵×は、ウィンナーとほうれん草のキッシュ無し
 ジャーマンポテトに変更
 (ポテト60g ウィンナー15g
 ほうれん草15g チキンコンソメ 塩)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2020年11月19日(木)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主食>焼豚チャーハン					
米(国産)	65	g		米	
丸鶏がらスープ	1	g		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(アミノ酸など)・PH調整剤	
焼豚	8	g		豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦含む	
玉ねぎ	18.8	g		玉ねぎ	
青ねぎ	1.86	g		ねぎ	
油	3	g		食用なたね油	
卵	10	g	卵	卵	
塩	0.1	g		海水	
油	0.5	g		食用なたね油	
丸鶏がらスープ	0.5	g		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(アミノ酸など)・PH調整剤	
ごま油	0.5	g		食用ごま油	
料理合計					
<副菜>ちくわとわかめのサラダ					
ちくわ	5	g		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)	
わかめ	0.5	g			
きゅうり	15	g		きゅうり	
人参	8	g		にんじん	
酢	1	g		酒かす・アルコール・米	
醤油	1.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
油	0.8	g		食用なたね油	
砂糖	1	g		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
料理合計					
<汁物>中華スープ					
緑豆もやし	20	g		緑豆もやし	
フロッコリー	10	g		フロッコリー	
水	120	g			
丸鶏がらスープ	2	g		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(アミノ酸など)・PH調整剤	
料理合計					
<デザート>フルーツ(オレンジ)					
オレンジ	0.13	ヶ		オレンジ	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小計					

→卵×は、卵なし他の具多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料資料（アレルギー指示書）

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ	1 g	
油	1 g	
玉ねぎ	10 g	
トマト	15 g	
トマトケチャップ	12 g	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	3 g	
油	0.1 g	
さやいんげん	5 g	
コーン	5 g	
青じそドレッシング	4.5 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<主菜>ミニシチュー		
鶏肉	5 g	
じゃが芋	15 g	
人参	10 g	
玉ねぎ	15 g	
グリーンピース	3 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	乳
牛乳	8 g	乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→乳×は、クリームシチューミックス・牛乳無し
チキンコンソメ追加でポトフに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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	
玉ねぎ	
トマト・トマトピューレ・クエン酸	
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	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
食用なたね油	
いんげん	
とうもろこし	
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)	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
鶏小間肉	
じゃがいも	
にんじん	
玉ねぎ	
グリーンピース	
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・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・チキンブイヨン・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E、C)	
生乳	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小 計	

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主食>焼きそば					
焼きそば用麺	80	g		小麦粉・植物油・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	
油	2.5	g		食用なたね油	
豚肉	10	g		豚肉	
料理酒	1.6	g		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・水あめ・酒精・酸味料	
でん粉	0.8	g		酢酸テンパン	
油	0.4	g		食用なたね油	
キャベツ	30	g		キャベツ	
玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
人参	8	g		にんじん	
ピーマン	5	g		ピーマン	
油	2	g		食用なたね油	
中濃ソース	12	g		野菜・果実・(トマト・(にんじん・(りんご・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類・(砂糖・(ぶどう糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)・)	
醤油	3.6	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理合計					
<副菜>おさつサラダ					
さつまいも	40	g		さつまいも	
塩	0.1	g		海水	
きゅうり	8	g		きゅうり	
人参	10	g		にんじん	
マヨネーズ	7	g	卵	食用植物油(国内製造)・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					
<汁物>スープ					
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
緑豆もやし	20	g		緑豆もやし	
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g		食塩(国内製造)・砂糖・たんぱく加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・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					
<デザート>ペアクリームワッフル					
ペアクリームワッフル	1	ヶ	卵・乳	→卵×・乳×は、ペアクリームワッフル無しミニゼリー2個に変更(B6547160 ミニゼリー2個)	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	
いりこ	1	g		生乳	
料理合計					
小計					

2020年11月27日(金)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>ミートボールとさつまいものシチュー		
チキンボール	3 ケ	
玉ねぎ	20 g	
さつまいも	40 g	
しめじ	5 g	
油	1.2 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	乳
牛乳	8 g	乳
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>おかかサラダ		
小松菜	10 g	
人参	10 g	
大根	20 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
かつお節	1 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	乳
料理合計		
<おやつ>アップルゼリー		
りんごゼリー	30 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

→乳×は、クリームシチューミックス・牛乳無し
チキンコンソメ追加でポトフに変更

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油(なたね油)・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む	
玉ねぎ	
さつまいも	
ほんしめじ	
食用なたね油	
小麦粉・植物油脂・砂糖乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・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・チキンファイヨン・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E、C)	
牛乳	
グリーンピース	
小松菜(九州)	
にんじん	
大根	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産・米麴(タイ産米・国産米))	
かつおぶし	
小麦粉(国内製造)・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・香料・V.C.一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
りんご果汁(還元)・ぶどう糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC	
牛乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

2020年11月30日(月)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料（アレルギー指示書）

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物	
<主菜>チキンカツ						
チキンカツ	1 ケ	卵・乳	→卵×・乳×は、チキンカツなし、 A116079A 白身魚フライに変更 ※成分下記参照	鶏肉・パン粉・食塩・香辛料・衣・砂糖・卵白粉・加工でん粉・セルロース・pH調整剤・トレハロース・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）・グリシン・アナトー色素・酵素・一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む		
油	9 g			食用なたね油		
料理合計						
<副菜>切干大根サラダ						
切干大根	3 g		→乳×はロールパン無し、 麦ロールに変更	大根		
人参	10 g			にんじん		
ほうれん草	10 g			ほうれんそう		
醤油	1.5 g			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・		
酢	1.2 g			酒かす・アルコール・米		
砂糖	0.5 g			原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム		
本みりん	0.3 g			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米）		
料理合計						
<主食>ロールパン						
ロールパン	1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、 麦ロールに変更	小麦粉（国内製造）・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・香料・V.C.一部に小麦・乳成分・大豆を含む		
料理合計						
<汁物>コーンポテトスープ						
クリームコーン	20 g		→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、 お茶に変更	スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤（加工デンプン）		
豆乳	20 g			有機脱皮大豆・水		
コーン	5 g			とうもろこし		
じゃが芋	20 g			じゃがいも		
玉ねぎ	5 g			玉ねぎ		
水	100 g					
チキンコンソメ	1.6 g			食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・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		
ドライパセリ	0.1 g			パセリ		
料理合計						
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、 お茶に変更	生乳		
いりこ	1 g			かたくちいわし・食塩		
料理合計						
小 計						
白身魚フライ	60			スケソウダラ（50.00）・パン粉（25.00）・小麦粉（5.35）・でん粉（1.68）・食塩（0.51）・グルタミン酸ナトリウム・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・水（17.13）		