

2025年4月21日(月)
阪急幼稚園

原材料表（追加情報）

	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＞ハヤシライス				
	米(国産)	65g		米	
	牛肉	15g		牛バラ肉	
	玉ねぎ	30g		玉葱（皮むき）	
	人参	20g		人参	
	しめじ	8g		しめじ	
	油	2g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
	水	150g			
	ハヤシフレーク	20g		小麦粉（国内製造）・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・パプリカ色素）・加工デンプン・調味料（アミノ酸等）・酸味料・（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）・.	
	トマトケチャップ	5g		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	
	チキンコンソメ	0.05g		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・アレルギー	
	料理合計				
	＜副菜＞春雨サラダ				
	春雨	5g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
	コーン	8g		とうもろこし	
	ブロッコリー	8g		ブロッコリー	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	5g		食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・.	
	塩	0.05g		海水	
	ドライパセリ	0.05g		パセリ	
	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	100g	乳	生乳100%	
	いりこ	1g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
	料理合計				
	小計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2025年4月22日(火)
阪急幼稚園

原材料表（追加情報）

	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＞ハンバーグ				
	ハンバーグ	1ケ		鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキスパウダー・酵母エキス・植物油脂・加工デンプン・炭酸Ca・焼成Ca・	
	油	1g		ピロリン酸鉄・着色料（ココア）・硫酸Ca	
	トマトケチャップ	6g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
				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＞和風サラダ				
	キャベツ	25g		キャベツ	
	さやいんげん	10g		いんげん	
	人参	8g		人参	
	青じそドレッシング(ノンオイル)	4g		糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）・醸造酢（国内製造）・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			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53g		米	
	押麦	2g		大麦（国産）	
		料理合計			
	＜汁物＞スープ				
	緑豆もやし	20g		緑豆もやし	
	小松菜	10g		小松菜(九州)	
	水	120g			
	チキンコンソメ	1.6g		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・アレル	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100g	乳	生乳100%	
	いりこ	1g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
		料理合計			
	小計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

2025年4月24日(木)
阪急幼稚園

原材料表（追加情報）

	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＞メンチカツ			→卵・乳×は、メンチカツなし ハムカツに変更 (A116608A)		
	メンチカツ	1ケ	卵・乳		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・ボークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ボークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・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	9g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
	中濃ソース	5g			醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・野菜・果実（トマト・たまねぎ・りんご・にんじん）・.食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・.	
	水	2g				
		料理合計				
	＜副菜＞マカロニサラダ					
	マカロニ	8g			デュラム小麦・.	
	玉ねぎ	10g			玉葱（皮むき）	
	コーン	10g			とうもろこし	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	6g			食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・.	
	塩	0.1g			海水	
	ドライパセリ	0.05g			パセリ	
		料理合計				
	＜主食＞麦入りごはん					
	米(国産)	53g			米	
	押麦	2g			大麦（国産）	
		料理合計				
	＜汁物＞味噌汁					
	さつまいも	10g			さつまいも	
	人参	8g			人参	
	小松菜	10g			小松菜(九州)	
	水	120g				
	だし	1.67g			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	7g			大麦（国産）・大豆・食塩・米・酒精・.	
		料理合計				
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		
	牛乳	100g	乳		生乳100%	
	いりこ	1g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
		料理合計				
		小計				

2025年4月25日(金)
阪急幼稚園

原材料表（追加情報）

	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＞鶏肉の照焼				
	鶏肉	2枚		鶏もも肉	
	油	0.5g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
	砂糖	1.6g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	醤油	3.8g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.	
	本みりん	1g		もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・糖類・.	
	水	4g			
		料理合計			
	＜副菜＞ツナサラダ				
	ツナフレーク	5g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
	ブロッコリー	10g		ブロッコリー	
	キャベツ	25g		キャベツ	
	玉ねぎドレッシング	5g		食用植物油脂（国内製造）・糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・オニオンパウダー・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・酸味料・一部に小麦・大豆を含む	
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53g		米	
	押麦	2g		大麦（国産）	
		料理合計			
	＜汁物＞スープ				
	小松菜	15g		小松菜(九州)	
	緑豆もやし	15g		緑豆もやし	
	水	120g			
	チキンコンソメ	1.6g		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・アレル	
		料理合計			
	＜デザート＞マスカットゼリー				
	マスカットゼリー	1ヶ		ぶどう糖果糖液糖(国内製造)・ぶどう果汁・食物繊維（難消化性デキストリン）・砂糖・ピロリン酸鉄・酸味料・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・乳酸Ca	
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100g	乳	生乳100%	
	いりこ	1g	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
		料理合計			
	小計				

2025年4月28日(月)
阪急幼稚園

原材料表（追加情報）

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	＜主食＞味噌ラーメン		
	ラーメン	0.5 玉	
	豚肉	10 g	
	玉ねぎ	15 g	
	人参	10 g	
	キャベツ	25 g	
	ほうれん草	10 g	
	油	2 g	
	醤油	1 g	
	●●412891丸鶏がらスープ 箱	0.3 g	
	油	1 g	
	にんにく	0.5 g	
	しょうが	0.5 g	
	水	180 g	
	●●412891丸鶏がらスープ 箱	2 g	
	合わせみそ	8 g	
	醤油	3 g	
	塩	0.1 g	
		料理合計	
	＜副菜＞蒸シューマイ		
	肉しゅうまい	2 ケ	
		料理合計	
	＜デザート＞フルーツ（りんご）		
	りんご	0.1 ケ	
		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
めん（小麦粉（国内製造）・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素）・.	
豚肉	
玉葱（皮むき）	
人参	
キャベツ	
ほうれんそう	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
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・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	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
にんにく・食塩・砂糖・植物油脂・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・セル	
ロース・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・香料	
しょうが・食塩・醸造酢・しょうが加工品・増粘剤（加工デンプン）・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
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	
大麦（国産）・大豆・食塩・米・酒精・.	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.	
海水	
鶏肉・野菜・（キャベツ・（たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ボークエキス・皮・（小麦粉・（なたね油・加工でん粉・調味料（無機塩等）・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
りんご	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	