原材料表（追加情報）

2025年5月1日(木)
阪急幼稚園

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	0.5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	砂糖	1.6 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	醤油	3.8 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	本みりん	1 g		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	4 g			
	料理合計				
	<副菜>キャベツとインゲンのサラダ				
	キャベツ	25 g		キャベツ	
	人参	5 g		人参	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	青じそドレッシング(ノンオイル)	1 g		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	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	4 g		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・	
	料理合計				
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
	料理合計				
	<汁物>具だくさんスープ				
玉ねぎ	20 g		玉葱		
ほうれん草	10 g		ほうれんそう		
コーン	3 g		とうもろこし		
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・アレル		
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳100%		
いりこ	1 g		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

原材料表（追加情報）

2025年5月2日(金)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>ポークコロッケ					
コロッケ	1	ヶ		じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水	
油	4	g		あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄・（原材料の一部に大豆を含む）	
中濃ソース	4	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
水	1	g		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・	
料理合計				増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・	
<副菜>ツナとオクラのサラダ					
ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
人参	5	g		人参	
オクラ	12	g		おくら	
酢	0.8	g		酒かす・アルコール・米・	
醤油	1.2	g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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・	
油	0.64	g		アルコール・	
砂糖	0.8	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
料理合計				甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
料理合計					
<汁物>コーンスープ					
クリームコーン	20	g		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	20	g		とうもろこし	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
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	
料理合計				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	
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		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

原材料表（追加情報）

2025年5月8日(木)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物	
昼食	<副菜>肉団子の照り煮					
	チキンボール	5 ケ		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）・食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
	油	1 g				
	水	30 g				
	だし	0.42 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
	砂糖	1.2 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖		
	醤油	2.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
	本みりん	1 g		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・		
	しょうが	0.05 g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤		
	でん粉	0.5 g		加工澱粉・		
	水	0.5 g				
	料理合計					
	<副菜>ブロッコリーとしらすのサラダ					
	ブロッコリー	20 g		ブロッコリー		
	玉ねぎ	15 g		玉葱		
	人参	5 g		人参		
	しらす	2 g		ちりめん（いわし類の稚魚（韓国）・食塩）・食塩・		
	青じそドレッシング(ノンオイル)	4 g		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)	53 g		米		
	押麦	2 g		大麦（国産）		
	料理合計					
	<汁物>スープ					
小松菜	10 g		小松菜(九州)			
緑豆もやし	15 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						
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100 g	乳	生乳100%			
いりこ	1 g		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

原材料表（追加情報）

2025年5月9日(金)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物	
＜主菜＞コーンコロッケ						
コーンコロッケ	1	ヶ	乳	野菜・（ばれいしょ（北海道）・（スイートコーン・（たまねぎ・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クレーミングパウダー・衣・（パン粉・（小麦粉・（植物油脂・調味料（アミノ酸）・カロチノイド色素・香料・一部に乳成分・小麦・大豆を含む		
油	4.5	g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
料理合計						
＜副菜＞ツナときゅうりのサラダ						
ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩・調味料（アミノ酸）・一部に大豆を含む		
人参	10	g			人参	
きゅうり	5	g			きゅうり	
大根	25	g			だいこん	
玉ねぎドレッシング	5	g			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)	53	g		米		
押麦	2	g			大麦（国産）	
料理合計						
＜汁物＞味噌汁						
キャベツ	20	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
しめじ	5	g			キャベツ	
水	120	g			しめじ	
だし	1.67	g				
合わせみそ	7	g			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	100	g	乳	生乳100%		
いりこ	1	g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
料理合計						
小計						

→乳×は、コロッケなし
ハムカツに変更
(A116608A)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料表（追加情報）

2025年5月12日(月)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>ハンバーグ					
ハンバーグ	1	ヶ		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・ピロリン酸鉄・着色料	
油	1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
トマトケチャップ	4	g		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	
ウスターソース	2	g		野菜・果実（トマト（輸入）・たまねぎ・にんじん・にんにく・りんご）・糖類（ぶどう糖・砂糖）・醸造酢・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・香辛料抽出物・（一部に大豆・りんごを含む）・	
料理合計					
<副菜>マカロニサラダ					
*マカロニ	8	g		デュラム小麦のセモリナ	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
コーン	8	g		とうもろこし	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7	g		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	0.1	g		海水	
料理合計					
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
料理合計					
<汁物>具だくさスープ					
人参	5	g		人参	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
小松菜	10	g		小松菜(九州)	
キャベツ	15	g		キャベツ	
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・アレルギー	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g	→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					

原材料表（追加情報）

2025年5月13日(火)
阪急幼稚園

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>アジの煮付け				
	あじ	0.5 切		あじ・食塩・pH調整剤	
	砂糖	1.4 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	醤油	2.4 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	料理酒	0.5 g		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
	水	15 g			
	だし	0.21 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	しょうが	0.1 g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
	料理合計				
	<副菜>いんげん豆ともやしのお浸し				
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	緑豆もやし	30 g		緑豆もやし	
	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)・	
	醤油	1.5 g		食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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	0.5 g		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	15 g			
	だし	0.21 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>筍ごはん				
	米(国産)	55 g		米	
油揚げ	2 g		大豆(アメリカ)・植物油・凝固剤・		
たけのこ	5 g		たけのこ・pH調整剤		
人参	5 g		人参		
醤油	1.71 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
醤油	1.7 g		食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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	1.7 g		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・		
料理酒	0.6 g		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料		
水	77 g				
だし	1.07 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					
<主菜>豚汁					
豚肉	5 g		豚肉		
わかめ	0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ		
玉ねぎ	15 g		玉葱		
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(国産)・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100%		
いりこ	1 g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩		
料理合計					
小計					

→あじ×はアジなし、ホキに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料表（追加情報）

2025年5月15日(木)
阪急幼稚園

		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>チキングリルバーベキューソース					
		鶏肉	2 枚		鶏もも肉	
		小麦粉	6 g		小麦・ 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	
		チキンコンソメ	0.1 g		醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・りんご）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・	
		ウスターソース	2 g		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	
		トマトケチャップ	4 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
		砂糖	2 g			
		水	1 g			
		油	1 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
		料理合計				
		<副菜>キャベツサラダ				
		キャベツ	30 g		キャベツ	
		ブロッコリー	10 g		ブロッコリー	
		コーン	10 g		とうもろこし	
		酢	1.8 g		酒かす・アルコール・米・	
		砂糖	1.8 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
		塩	0.4 g		海水	
		オリーブ油	0.6 g		食用オリーブ油（スペイン製造）	
		料理合計				
		<主食>麦入りごはん				
		米(国産)	53 g		米	
		押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計				
		<汁物>中華スープ				
	小松菜	10 g		小松菜(九州)		
	人参	10 g		人参		
	玉ねぎ	15 g		玉葱		
	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					
	<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100%		
	いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
	料理合計					
	小計					

原材料表（追加情報）

2025年5月16日(金)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
＜主菜＞かつおカツタルタルソース					
カツオカツ	1	ケ	乳	かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉・しょうゆ・砂糖・食塩・かつお風味調味料・パン粉・パン粉・植物油脂・植物油脂・還元水あめ・小麦粉・でん粉・水・加工デンプン1・加工デンプン2・加工デンプン3・加工デンプン4・調味料（アミノ酸等）・乳化剤・カロテノイド色素・	
油	5	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
玉ねぎ	8	g		玉葱	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	6	g		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・	
酢	0.05	g		酒かす・アルコール・米・	
砂糖	0.1	g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
塩	0.05	g		海水	
ドライパセリ	0.05	g		パセリ	
料理合計					
＜副菜＞春雨サラダ					
春雨	5	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
油	0.5	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
コーン	8	g		とうもろこし	
さやいんげん	8	g		いんげん	
酢	1.5	g		酒かす・アルコール・米・	
醤油	1.2	g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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・	
砂糖	0.8	g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
料理合計					
＜主食＞麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
料理合計					
＜汁物＞具だくさんスープ					
ウインナー	2	g		豚肉（輸入又は国産（5%未満））・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）・原料の一部に牛	
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
人参	5	g		人参	
白菜	15	g		白菜	
緑豆もやし	15	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	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
料理合計					
小計					

→乳×は、カツオカツなし
ハムカツに変更
(A116608A)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料表（追加情報）

2025年5月19日(月)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
＜主菜＞クルルのおさつクリームシチュー					
鶏肉	10	g		鶏もも肉	
さつまいも	40	g		さつまいも	
人参	15	g		人参	
玉ねぎ	25	g		玉葱	
油	3	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
水	150	g			
クリームシチューミックス	15	g	乳	小麦粉（国内製造）・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・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンブイヨンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ホークエキス・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）・	
牛乳	10	g	乳	生乳100%（国産）	
*マカロニ	5	g		デュラム小麦のセモリナ	
料理合計					
＜デザート＞ハムカツ					
ハムカツ	0.5	ヶ		チョップドハム・パン粉・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・水・	
油	2.6	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
料理合計					
＜副菜＞グリーンサラダ					
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
さやいんげん	5	g		いんげん	
キャベツ	25.5	g		キャベツ	
青じそドレッシング(ノンオイル)	1	g		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	
マヨネースタイプ(卵不使用)	4	g		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・	
料理合計					
＜主食＞ロールパン					
ロールパン	1	ヶ	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					
＜おやつ＞アップルゼリー					
りんごゼリー	30	g		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	
料理合計					
＜その他＞牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
料理合計					
小計					

昼食

→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、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料表（追加情報）

2025年5月20日(火)
阪急幼稚園

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>カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	にんにく	0.5 g		にんにく・pH調整剤	
	しょうが	0.5 g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
	豚肉	10 g		豚肉	
	玉ねぎ	30 g		玉葱	
	人参	15 g		人参	
	じゃが芋	20 g		じゃがいも・.	
	油	2 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.	
	水	120 g			
	カレーフレーク	19 g		でん粉・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	
	トマトケチャップ	1 g		トマト(輸入)・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料・.	
	ウスターソース	1 g		醸造酢(国内製造)・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・野菜・果実(たまねぎ・にんじん・トマト・りんご)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・.	
		料理合計			
	<副菜>和風サラダ				
	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)・.	
	きゅうり	8 g		きゅうり	
	キャベツ	25 g		キャベツ	
	油	1.6 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.	
	砂糖	2 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
醤油	2.5 g		食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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・.		
レモン果汁	1.5 g		レモン・香料		
	料理合計				
<デザート>ぶどうかん					
寒天	0.4 g		寒天(国内製造)		
水	45 g				
ぶどうジュース	15 g		ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料		
砂糖	5 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖		
	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100%(国産)	
いりこ	1 g			かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
麦茶	0.06 ケ			大麦	
	料理合計				
	小計				

原材料表（追加情報）

2025年5月22日(木)
阪急幼稚園

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>豚じゃが				
	豚肉	20 g		豚肉	
	じゃが芋	40 g		メークイン	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	人参	15 g		人参	
	油	3.5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.	
	水	80 g			
	だし	1.11 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	砂糖	3 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	醤油	5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.	
	本みりん	2 g		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・.	
	料理酒	1 g		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
	グリーンピース	3 g		グリーンピース	
	料理合計				
	<副菜>小松菜のお浸し				
	小松菜	15 g		小松菜(九州)	
	緑豆もやし	15 g		緑豆もやし	
	油揚げ	2 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・.	
	醤油	0.75 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.	
	本みりん	0.25 g		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	7.5 g			
	だし	0.11 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（国産）	
	料理合計				
	<汁物>味噌汁				
キャベツ	20 g		キャベツ		
えのきだけ	5 g		えのきだけ		
わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ		
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（国産）・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100%		
いりこ	1 g		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

原材料表（追加情報）

2025年5月23日(金)
阪急幼稚園

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	さば		
	塩	0.1 g		海水		
	油	0.5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.		
	料理合計					
	<副菜>白菜とほうれん草のお浸し					
	白菜	25 g		白菜		
	ほうれん草	15 g		ほうれんそう		
	人参	10 g		人参		
	醤油	1.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.		
	本みりん	0.5 g		もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・.		
	水	15 g				
	だし	0.21 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（国産）		
	料理合計					
	<汁物>すまし汁					
	花麩	2 g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム		
大根	15 g		だいこん			
水	120 g					
だし	0.6 g		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 g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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 g		海水			
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100%		
いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
料理合計						
小計						

原材料表（追加情報）

2025年5月26日(月)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>メンチカツ					
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・ポークフィヨン・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・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ 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）・	
油	9	g			
中濃ソース	5	g			
水	2	g			
料理合計					
<副菜>ミックスサラダ					
わかめ	0.3	g		湯通し塩蔵ワカメ	
大根	20	g		だいこん	
コーン	8	g		とうもろこし	
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）・	
油	1.6	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
砂糖	2	g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
醤油	3	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
酢	2	g		酒かす・アルコール・米・	
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>具だくさスープ					
じゃが芋	15	g		じゃがいも・	
玉ねぎ	10	g		玉葱	
緑豆もやし	15	g		緑豆もやし	
人参	10	g		人参	
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・アレルギー	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
料理合計					
小計					

→卵・乳×は、メンチカツなし
ハムカツに変更
(A116608A)

→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

原材料表（追加情報）

2025年5月27日(火)
阪急幼稚園

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>あんかけうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・（小麦粉・（食塩・（加工澱粉・	
	豚肉	10 g		豚肉	
	さつま揚げ	5 g		魚肉・でん粉・たまねぎ・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・加工でん粉・調味料（アミノ酸）・	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	人参	10 g		人参	
	しめじ	5 g		しめじ	
	水	150 g			
	だし	2 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	白だし	10.5 g	さば	しょうゆ（本醸造）・食塩・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・昆布エキス・かつお枯節（粗砕）・さば古節（粗砕）・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・たんぱく加水分解物・かつお節エキス・アルコール・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に大	
	塩	0.15 g		海水	
	でん粉	2 g		加工澱粉・	
	水	2 g			
	料理合計				
<副菜>アスパラと白菜のごま和え					
グリーンアスパラガス	8 g		アスパラガス		
白菜	40 g		白菜		
白ごま	0.5 g		白ごま・		
白ごま	0.5 g		ごま		
醤油	1 g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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（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	6 g				
だし	0.08 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					
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.33 本		バナナ		
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳100%		
いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
料理合計					
小計					

→さば×は、白だしなし

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料表（追加情報）

2025年5月29日(木)
阪急幼稚園

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>すき焼き煮				
	牛肉	20 g		牛肉ばら	
	白菜	30 g		白菜	
	玉ねぎ	15 g		玉葱	
	人参	8 g		人参	
	つきこんにゃく	10 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）	
	焼豆腐	20 g		大豆(カナダ産又は米国産又は国産（5%未満））・凝固剤・(塩化マグネシウム・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸マグネシウム・	
	油	1 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	水	25 g			
	だし	0.35 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	砂糖	1.5 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	醤油	3.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	本みりん	1.8 g		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・	
	料理合計				
	<副菜>大学芋				
	さつまいも	32 g		さつまいも	
	油	1.6 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	砂糖	4 g		甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	水	3 g			
	黒ごま	0.5 g		ごま	
	料理合計				
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
	料理合計				
	<汁物>味噌汁				
	小松菜	10 g		小松菜(九州)	
	大根	15 g		だいこん	
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（国産）・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100%		
いりこ	1 g		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

原材料表（追加情報）

2025年5月30日(金)
阪急幼稚園

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>白身魚フライ				
	白身魚フライ	1 ケ		スケソウダラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・水・酢酸デンプン・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・	
	油	4 g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
	中濃ソース	4 g		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・	
	水	1 g		増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・	
	料理合計				
	<副菜>春雨サラダ				
	春雨	5 g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
	油	0.5 g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
	ブロッコリー	10 g		ブロッコリー	
	人参	5 g		人参	
	酢	1.5 g		酒かす・アルコール・米・	
	醤油	1.2 g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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・	
	砂糖	0.8 g		アルコール・	
	料理合計			甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
	料理合計				
	<汁物>味噌汁				
	かぼちゃ	8 g		かぼちゃ	
	小松菜	10 g		小松菜(九州)	
	緑豆もやし	10 g		緑豆もやし	
	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（国産）・大豆・食塩・米・酒精・		
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100%	
いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
料理合計					
小計					