

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

3月30日(金)配達/4月1日(日)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未消費分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量		以上児分量	未消費分量	材料	調味料	
						以上児分量	未消費分量					
昼	とろとろ玉子の中華丼 鶏ささみ 1/2カット(加熱用) 白菜 冷凍三色ピーマン 長ねぎ 玉子	30	g	22.5	0	ごはん	0	110	82.5	卵	小麦	
		40	g	30	0	片栗粉	0	1	0.75			
		10	g	7.5	0	ごま油	0	2	1.5			
		5	g	3.75	0	中華味	0	0.5	0.38			
		1/2	ヶ	0.38	0	水	0	70	52.5			
						酒	0	2	1.5			
						塩	0	0.1	0.08			
						正油	0	1.5	1.13			
						砂糖	0	2	1.5			
						片栗粉	0	1	0.75			
昼	お豆腐サラダ 充てん豆腐 人参 冷凍むき枝豆	1/6	丁	0.13	0	砂糖	0	1	0.75		小麦	
		10	g	7.5	0	正油	0	0.5	0.38			
		5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08			
						酢	0	2	1.5			
				油	0	2	1.5					
昼	わかめスープ カットワカメ 冷凍カーネルコーン	0.5	g	0.38	0	水	0	100	75			
		5	g	3.75	0	中華味	0	0.5	0.38			
				塩	0	0.1	0.08					
フルーツ(パイン缶)	パイン缶	20	g	15	0							
おやつ	牛乳	120	cc	90	0					乳		
		ミニ焼きうどん(ソース味) (干)うどん 豚小間(IQF) キャベツ 人参 花かつおP	25	g	18.75	0	油	0	1	0.75	小麦 ※14	
			10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08		
			20	g	15	0	コンショウ	0	0.01	0.01		
			5	g	3.75	0	ウスターソース	0	6	4.5		
1/8	P	0.1	0									
ごはん					ごはん	0	110	82.5				
助宗タラのサクサクフライ	骨抜き助宗タラ30 パン粉 人参	1	切	0.75	0	小麦粉	0	3	2.25	小麦	小麦	
		5	g	3.75	0	小麦粉	0	3	2.25		小麦	
		10	g	7.5	0	水	0	6	4.5			

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉と白菜の玉子とじ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用) 白菜 玉子	だし汁	15 40 1/8 適量	10 40 1/8(卵黄) 適量	40 40 少々 少々
			正油	少々	少々	少々
			砂糖	少々	少々	少々
昼	お豆腐サラダ	充てん豆腐 人参		1/10 10	1/10 10	1/10 10
	わかめスープ	カットワカメ	水	少々 適量	少々 適量	
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
夕	スケソウタラと人参のとろとろ煮	骨抜き助宗タラ30 人参	だし汁	20 10 適量	10 10 適量	5 10 少々
			正油	少々	少々	少々
			砂糖	少々	少々	少々
	じゃが芋と豚肉のトマト煮込み	豚小間(IQF) じゃが芋 カットトマト缶	水	10 30 20 適量	5 30 20 適量	20 20 15 少々
			精製塩	少々	少々	少々
スープ	玉ねぎ しめじ	水	20 5 適量	15 適量	15	
フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0	0	

タ							油	0	3	2.25		
							ウスターソース	0	3	2.25		
							水	0	10	7.5		
							砂糖	0	0.5	0.38		
	豚肉のトマト煮込み	豚小間(IQF)	10	g	7.5	0	油	0	1	0.75		
		じゃが芋	40	g	30	0	水	0	10	7.5		
		冷凍グリーンピース	5	g	3.75	0	ケチャップ	0	3	2.25		
		カットトマト缶	20	g	15	0	砂糖	0	0.5	0.38		
							ウスターソース	0	0.5	0.38		
							ゴシヨウ	0	0.01	0.01		
スープ	玉ねぎ	20	g	15	0	水	0	100	75			
	しめじ	5	g	3.75	0	コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦	
						塩	0	0.1	0.08			
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ヶ	0.13	0							

※離乳食を与える食料に個人差があるため、調整して下さい。

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※14 この商品は「そば・卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

3月30日(金)配達/4月2日(月)食

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量(g)	未満児分量(g)	材料	調味料
						砂糖	塩				
昼	カレーライス	豚小間(IQF)	30	g	22.5	0	ご飯	0	110	82.5	
		玉ねぎ	30	g	22.5	0	油	0	1	0.75	
		じゃが芋	40	g	30	0	水	0	40	30	
		人参	10	g	7.5	0					
		ハウス パーモントカ	9	g	6.75	0					
		レー甘口牛乳	30	cc	22.5	0					乳・小麦 乳
昼	ツナマヨ大根サラダ	大根	30	g	22.5	0	砂糖	0	0.3	0.23	
		冷凍カットインゲン	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08	
		ツナフレーク缶	10	g	7.5	0	マヨネーズ	0	4	3	卵・小麦
		白すりごま	2	g	1.5	0					
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ケ	0.1	0						
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
おやつ	おとうふドーナツ	ホットケーキミックス	20	g	15	0	油	0	3	2.25	小麦 ※3
		充てん豆腐	1/15	丁	0.05	0	砂糖	0	3	2.25	
		玉子	1/10	ケ	0.08	0					卵
		レーズン	3	g	2.25	0					
夕	鉄分強化!ふりかけご飯	鉄ふりかけ 穀物	1/2	P	0.38	0	ご飯	0	110	82.5	※18
	お豆のスパニッシュオムレツ	玉子	1	ケ	0.75	0	バター	0	2	1.5	卵
		冷凍国産大豆	20	g	15	0	油	0	1	0.75	
		玉ねぎ	20	g	15	0	塩	0	0.1	0.08	
							コショウ	0	0.01	0.01	
							ケチャップ	0	5	3.75	
夕	ひじきの煮物	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	ごま油	0	1	0.75	
		ひじき	2	g	1.5	0	だし汁	0	20	15	

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉と野菜のミルク煮	豚小間(IQF)		15	10	
		玉ねぎ		20	20	20
		じゃが芋		30	20	10
		人参		10	10	10
		牛乳		25	20	15
		水		適量	適量	
		精製塩		少々	少々	
	大根のだし煮	大根		25	20	15
		出し汁		適量	適量	
	フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉の玉子とじ	鶏もも小間(加熱用)		5	5	
		玉ねぎ		20	20	20
		玉子		1/8	1/8(卵黄)	
			だし汁		適量	適量
			正油		少々	少々
		砂糖		少々	少々	
	大豆サラダ	冷凍国産大豆		10		
		人参		10	10	10
夕	みそ汁	焼ふかぼちゃ		1	1	20
				20	20	
				適量	適量	
				少々	少々	

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調整して下さい。

	人参	10	g	7.5	0	砂糖	0	1	0.75		
	冷凍キヌサヤ	3	g	2.25	0	正油	0	1.5	1.13		小麦
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0						
みそ汁	焼ふかぼちや	2 20	ケ g	1.5 15	0 0	だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25		小麦

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かきの生息域で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月2日(月)配達/4月3日(火)食

献立名	材料名	以上児分量		未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量	材料	調味料
		分量	単位			分量	分量	分量	分量			
ご飯						0		110	82.5			
白糸タラのてり焼き	骨抜き白糸タラ30 キャベツ	1 20	切 g	0.75 15	0 0	小麦粉	0	5	3.75		小麦 小麦	
						油	0	2	1.5			
						正油	0	1.5	1.13			
						みりん	0	2	1.5			
豆腐のそぼろあんかけ	充てん豆腐 鶏もも挽肉(加熱用) 玉ねぎ 人参	1/4 10 20 5	丁 g g g	0.19 7.5 15 3.75	0 0 0 0	だし汁	0	20	15		小麦	
						塩	0	0.2	0.15			
						みりん	0	2	1.5			
						正油	0	0.5	0.38			
						片栗粉	0	1	0.75			
みそ汁	玉子 カットワカメ	1/8 0.5	ケ g	0.1 0.38	0 0	だし汁	0	100	75	卵		
						味噌	0	3	2.25			
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ケ	0.13	0							
牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳	
中華おこわ風炊き込みごはん	鶏もも小間(加熱用) 人参 ごぼう オイスターソースP	10 10 5 1/8	g g g P	7.5 7.5 3.75 0.1	0 0 0 0	ご飯	0	70	52.5		小麦	
						中華味	0	0.5	0.38			
						酒	0	4	3			
						塩	0	0.1	0.08			
						正油	0	0.3	0.23			
ごま油	0	0.8	0.6									
しらすの混ぜごはん	しらす干し 冷凍むき枝豆	3 10	g g	2.25 7.5	0 0	ご飯	0	110	82.5	※15		
豚しゃぶサラダ	豚小間(IQF) 白菜 きゅうり	40 30 10	g g g	30 22.5 7.5	0 0 0	酒	0	0.5	0.38			
						片栗粉	0	3	2.25			
						砂糖	0	1	0.75			

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
白糸タラとキャベツの とろろ煮	骨抜き白糸タラ30 キャベツ	だし汁 正油 砂糖	20	10	5
			20	20	20
			適量	適量	
			少々	少々	
豆腐と野菜のやわらか煮	充てん豆腐 鶏もも挽肉(加熱用) 玉ねぎ 人参	だし汁 正油 砂糖	1/10	1/10	1/10
			5	5	
			20	20	20
			5	5	5
			少々	少々	少々
みそ汁	玉子 カットワカメ	だし汁 味噌	1/8	1/8(卵黄)	
			少々	少々	
			適量	適量	
フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0	0
しらす入りおかゆ	かゆ しらす干し		80~90	50~80	30
			3	3	2
豚肉と白菜のたくた煮	豚小間(IQF) 白菜	だし汁 正油 砂糖	20	10	
			30	30	30
			適量	適量	
			少々	少々	
二色サラダ	人参 きゅうり		10	10	10
			10	10	
みそ汁	さつま芋	出し汁 味噌	15 適量 少々	10 適量 少々	10

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調整して下さい。

タ		花かつおP	1/8	P	0.1	0	正油	0	2	1.5		小麦
							酢	0	2	1.5		
							ごま油	0	2	1.5		
	切り干し大根煮	切干大根 人参 冷凍カット油揚げ	5 10 3	g g g	3.75 7.5 2.25	0 0 0	油 だし汁 砂糖 みりん 正油	0 0 0 0 0	1 20 1 1 2	0.75 15 0.75 0.75 1.5		小麦
	みそ汁	さつま芋 万能ねぎ	20 2	g g	15 1.5	0 0	だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25		

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりきれない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※15 本製品に使用しているしらす干しの原料魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 満 歳			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月3日(火)配達/4月4日(水)食

献立名	材料名	以上児分量		未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量		以上児分量		未満児分量	材料	調味料
		単位	分量			分量	分量	分量	分量			
チキンライス	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	ご飯	0	110	82.5		乳	
	玉ねぎ	20	g	15	0	バター	0	1	0.75			
	冷凍グリーンピース	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08			
						ケチャップ	0	8	6			
コーンポテトコロッケ	じゃが芋	50	g	37.5	0	油	0	1	0.75		小麦	小麦 小麦
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08			
	ツナフレーク缶	20	g	15	0	コショウ	0	0.01	0.01			
	パン粉	6	g	4.5	0	小麦粉	0	4	3			
	トマト	20	g	15	0	小麦粉	0	4	3			
						水	0	8	6			
					油	0	8	6				
スープ	白菜	20	g	15	0	水	0	100	75		乳・小麦	
	人参	5	g	3.75	0	コンソメ	0	0.5	0.38			
						塩	0	0.1	0.08			
フルーツ(バナナ)	バナナ	1/6	本	0.13	0							
牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳	
ハムチーズトースト	食パン 8枚切り	1/2	枚	0.38	0	マヨネーズ	0	4	3	お問い合わせ下さい	卵・小麦	
	Aプレスハム	1/2	枚	0.38	0					乳・卵・小麦		
	冷蔵とろけるスライスチーズ	1/2	枚	0.38	0					乳		
ご飯						ご飯	0	110	82.5			
	黄金カレイのみそ焼き	骨抜き黄金カレイ30	1	切	0.75	みりん	0	6	4.5			
		ブロッコリー	20	g	15	味噌	0	3	2.25			
					油	0	2	1.5				
ビーファン炒め	ビーファン	10	g	7.5	0	ごま油	0	2	1.5			
	素干しエビ	2	g	1.5	0	中華味	0	0.5	0.38	えび ※35		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ	80~90	50~80	30	
	鶏肉のトマト煮	鶏もも小間(加熱用) 玉ねぎ トマト	10 20 20	10 15 15	10 10	
		水 精製塩	適量 少々	適量 少々		
	マッシュポテト	じゃが芋	30 適量	25 適量	20	
		出し汁				
	スープ	白菜 人参	10 5	10 5	10 5	
		水	適量	適量		
	フルーツ(バナナ)	バナナ	0	0	0	
	夕	かゆ	かゆ	80~90	50~80	30
		黄金カレイと野菜のやわらか煮	骨抜き黄金カレイ30 ブロッコリー もやし 人参 ピーマン	20 20 20 10 5	10 20 10 5	20 10
		出し汁 上白糖 醤油	適量 少々 少々	適量 少々 少々		
すまし汁		木綿豆腐	1/10 適量 少々	1/10 適量 少々	1/10	
ヨーグルト		プレーンヨーグルト	30 少々	20 少々	10	
		上白糖				

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

タ	もやし	20	g	15	0	正油	0	1.5	1.13		小麦
	人参	10	g	7.5	0						
	ピーマン	5	g	3.75	0						
すまし汁	木綿豆腐	1/10	丁	0.08	0	だし汁	0	100	75		
	長ねぎ	3	g	2.25	0	塩	0	0.1	0.08		
						正油	0	0.5	0.38		小麦
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	乳	

野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)・お届けた食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍り加熱調理して下さい。

・骨抜き使用の場合は小骨が残りやすい場合がありますので注意下さい。
・調味料のアルギニン表示は弊社で届けられたものに限り
・2歳は3歳児の75%、職員は3歳児の2倍の分量になります。

※35 本製品で使用しているえびは、「かに」が混ざる漁法で捕獲しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月4日(水)配達/4月5日(木)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量			以上児分量(g)	未満児分量(g)	材料	調味料
						油	砂糖	塩				
ご飯						ご飯	0	110	82.5			
枝豆入り厚き焼玉子	玉ねぎ	10	g	7.5	0	油	0	2	1.5	卵		
	冷凍むぎ枝豆	10	g	7.5	0	砂糖	0	1	0.75			
	玉子	1	ヶ	0.75	0	塩	0	0.3	0.23			
	おいしい無調整豆乳	10	cc	7.5	0	酒	0	0.3	0.23			
						油	0	2	1.5			
鶏肉と大根のあまから煮	鶏もも小間(加熱用)	20	g	15	0	油	0	1	0.75	小麦		
	大根	20	g	15	0	だし汁	0	30	22.5			
	人参	10	g	7.5	0	砂糖	0	2	1.5			
						みりん	0	1.5	1.13			
						塩	0	0.1	0.08			
					正油	0	1.5	1.13				
みそ汁	かぼちゃ	20	g	15	0	だし汁	0	100	75			
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0	味噌	0	3	2.25			
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ヶ	0.1	0							
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
オレンジゼリー	100%果汁オレンジP	60	cc	45	0	水	0	30	22.5			
	粉寒天	1/5	P	0.15	0							
鉄カルシウムウエハース	(個)鉄カルウエハース	1	枚	0.75	0					乳・卵・小麦		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月			
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし			
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量		
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30		
	野菜の豆乳煮	玉ねぎ			10	10	10	
		人参			10	10	10	
		おいしい無調整豆乳			10	10	10	
		水			適量	適量		
					精製塩		少々	少々
	鶏肉と大根の玉子とじ	鶏もも小間(加熱用)			10	5		
		大根			20	20		
		玉子			1/8	1/8(卵黄)		
だし汁				適量	適量			
				上白糖		少々	少々	
				醤油		少々	少々	
みそ汁	かぼちゃ			20	20	10		
	だし汁			適量	適量			
				味噌		少々	少々	
フルーツ(りんご)	りんご			0	0			
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30		
	豚肉と野菜のミルク煮	豚小間(IQF)			10	10		
		キャベツ			30	30	30	
		パプリカ赤			5	5		
		牛乳			30	25	15	
				水		適量	適量	
				精製塩		少々	少々	

タ	春野菜のスパゲティ	スパゲッティ	40	g	30	0	バター	0	1	0.75	小麦	乳
		豚小間 (IQF)	20	g	15	0	油	0	1	0.75		
		キャベツ	30	g	22.5	0	塩	0	0.3	0.23		
		スナップエンドウ	10	g	7.5	0	正油	0	1	0.75		
		パプリカ赤	5	g	3.75	0	酒	0	1	0.75		
						バター	0	1	0.75			
	さつま芋サラダ	さつま芋	40	g	30	0	砂糖	0	0.3	0.23		卵・小麦
		きゅうり	10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08		
		レーズン	3	g	2.25	0	マヨネーズ	0	4	3		
	コーンクリームスープ	人参	5	g	3.75	0	バター	0	1	0.75	乳	乳 小麦 乳・小麦
クリームコーン缶		50	g	37.5	0	小麦粉	0	3	2.25			
牛乳		45	cc	33.75	0	水	0	50	37.5			
						コンソメ	0	0.5	0.38			

さつま芋サラダ	さつま芋	30	20	20
	きゅうり	10	10	
	人参	5	5	5

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月5日(木)配達/4月6日(金)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量		材料	調味料	
						量	量	量	量	量	量			
昼	鉄分強化！ふりかけごはん	鉄ふりかけ 大豆	1/2	P	0.38	0	0	110	82.5			小麦 ※18		
	ハンバーグ	豚挽肉	40	g	30	0	0	1	0.75			小麦		
		玉ねぎ	20	g	15	0	0	0.1	0.08					
		パン粉	5	g	3.75	0	0	0.01	0.01					
おいしい無調整豆乳		5	cc	3.75	0	0	1	0.75						
	トマト	20	g	15	0	0	2.5	1.88						
							0	1.5	1.13					
マカロニサラダ	マカロニ	きゅうり	10	g	7.5	0	0	0.3	0.23			小麦		
		人参	10	g	7.5	0	0	0.1	0.08					
		マヨネーズ	5	g	3.75	0	0	4	3					卵・小麦
みそ汁	もやし	万能ねぎ	20	g	15	0	0	100	75					
			2	g	1.5	0	0	3	2.25					
牛乳	牛乳		120	cc	90	0						乳		
		ジャムおから蒸しパン	ホットケーキミックス	20	g	15	0						小麦 ※3	乳
			乾燥おから	5	g	3.75	0							
			牛乳	25	cc	18.75	0							
イチゴジャムP	1/4		P	0.19	0									
ご飯	ご飯						0	110	82.5					
		手作りさつま揚げ	骨抜き助宗タラ30	1	切	0.75	0	0	0.1	0.08				
玉ねぎ	10		g	7.5	0	0	3	2.25						
冷凍国産大豆	5		g	3.75	0	0	1.5	1.13						
白菜	20		g	15	0	0	0.5	0.38						
白すりごま	1		g	0.75	0	0	5	3.75						

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉のトマト煮	豚挽肉		20	10	
		玉ねぎ		20	20	20
		トマト		20	20	20
水			適量	適量		
		精製塩	少々	少々		
コロコロサラダ	きゅうり		10	10		
	人参		5	5	5	
みそ汁	もやし		10			
		出し汁	適量			
		味噌	少々			
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	スケソウタラと野菜の コトコト煮	骨抜き助宗タラ30		20	10	5
		玉ねぎ		10	10	10
		白菜		20	15	15
人参			10	10	10	
	小松菜		10	10	0	
		出し汁	適量	適量		
		上白糖	少々	少々		
		醤油	少々	少々		

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月5日(木)配達/4月7日(土)食

献立名	材料名	以上児		未満児	総使用	お手持ち	調味料	調味料	以上児分量	未満児分量	材料	調味料
		分量	単位									
ご飯						ご飯	0	110	82.5			
カラスカレイのトマトソースがけ	骨抜きカラスカレイ30 カットトマト缶 にんにく	1 20 0.5	切 g g	0.75 15 0.38	0 0 0	酒 小麦粉 油 バター 塩 砂糖 油	0 0 0 0 0 0 0	0.5 3 2 1.5 0.2 0.4 1.5	0.38 2.25 1.5 1.13 0.15 0.3 1.13		小麦 乳	
鶏ささみと野菜のサラダ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用) 大根 水菜	10 30 5	g g g	7.5 22.5 3.75	0 0 0	砂糖 塩 酢 油	0 0 0 0	1.5 0.15 2 2	1.13 0.12 1.5 1.5			
みそ汁	玉ねぎ しめじ	20 5	g g	15 3.75	0 0	だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25			
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75		乳	
牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳	
くるくるマカロニきなこ	ツイストマカロニ きな粉	10 5	g g	7.5 3.75	0 0	砂糖	0	2.5	1.88		小麦	
鉄分強化チーズ	冷蔵チーズで鉄分ベ ビー	1	P	0.75	0						乳	
炊き込みピラフ	冷凍ミックスベジタブル	10	g	7.5	0	ご飯 バター コンソメ	0 0 0	110 1 1	82.5 0.75 0.75		乳 小麦	
アスパラのスクランブルエッグ	玉子	1	ヶ	0.75	0	バター	0	2	1.5		卵 乳	

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
		かゆ	かゆ		80~90
カラスカレイのトマト煮	骨抜きカラスカレイ30 カットトマト缶	水	20 20 適量 少々	10 20 適量 少々	5 10 10
鶏ささみと大根の とろろ煮	鶏ささみ(加熱用) 大根	出し汁 上白糖 醤油	5 30 適量 少々 少々	5 30 適量 少々 少々	30
みそ汁	玉ねぎ しめじ	出し汁 味噌	20 5 適量 少々	20 適量 少々	20
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	上白糖	30 少々	20 少々	10
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
鶏肉と野菜の ふわふわ玉子とじ	鶏もも小間(加熱用) 玉子 グリーンアスパラ 玉ねぎ	出し汁 上白糖 醤油	5 1/8 10 30 適量 少々 少々	5 1/8(卵黄) 30 適量 少々 少々	30
スープ	充てん豆腐 チンゲン菜	水	1/10 10 適量	1/10 10 適量	1/10 10 0

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

タ	玉ねぎ	30	g	22.5	0	塩	0	0.1	0.08		
	グリーンアスパラ	10	g	7.5	0	コショウ	0	0.01	0.01		
						砂糖	0	0.5	0.38		
						ケチャップ	0	5	3.75		
豆腐とチンゲン菜のチキンスープ	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	水	0	100	75		
	充てん豆腐	1/10	丁	0.08	0	コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦
	チンゲン菜	10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08		
フルーツ(みかん缶)	みかん缶	30	g	22.5	0						

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りませう。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月6日(金)配達/4月8日(日)食

献立名	材料名	以上児分量		未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量		以上児分量		未満児分量		材料	調味料
		分量	単位			分量	分量	分量	分量	分量	分量		
ご飯						0		110		82.5			
豆腐の野菜あんかけ	充てん豆腐	1/3	T	0.25	0	0		1	0.75				
	玉ねぎ	20	g	15	0	0		15	11.25				
	人参	5	g	3.75	0	0		0.6	0.45				
								2	1.5				
鶏レバーの甘辛炒め	冷凍鶏レバー(加熱用)	1/4	P	0.19	0	0		3	2.25				
	白菜	30	g	22.5	0	0		2	1.5				
	冷凍三色ピーマン	5	g	3.75	0	0		1.5	1.13				
	白いりごま	1	g	0.75	0	0		1.5	1.13				
								1.5	1.13				
								1.5	1.13				
みそ汁	ごぼう	5	g	3.75	0	0		100	75				
	カットワカメ	0.5	g	0.38	0	0		3	2.25				
フルーツ(黄桃缶)	黄桃缶	25	g	18.75	0								
牛乳	牛乳	120	cc	90	0							乳	
お好み焼き	素干しエビ	1	g	0.75	0	0		20	15		えび ※35	小麦	
	長芋	10	g	7.5	0	0		20	15				
	キャベツ	30	g	22.5	0	0		1	0.75				
	天かす 揚げ玉	2	g	1.5	0	0		5	3.75		小麦		
	玉子	1/8	ケ	0.1	0	0		1	0.75		卵	卵・小麦	
	花かつおP	1/8	P	0.1	0	0							
あおさ粉	0.5	g	0.38	0	0								
ご飯						0		110		82.5			
秋鮭のチーズ焼き	骨抜き秋鮭30	1	切	0.75	0	0		0.1	0.08			乳	
	冷蔵とろけるスライスチーズ	1/2	枚	0.38	0	0		0.01	0.01				
	かぼちゃ	20	g	15	0	0		5	3.75				卵・小麦
								1	0.75				

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
豆腐と野菜のとろとろ煮	充てん豆腐 玉ねぎ 人参	出し汁 上白糖 醤油	1/10	1/10	1/10
			20	20	20
			5	5	5
			適量	適量	適量
少量	少量	少量	少量	少量	
少量	少量	少量	少量	少量	
鶏レバーと白菜のやわらか煮	冷凍鶏レバー(加熱用) 白菜	出し汁 上白糖 醤油	1/10 30	30	25
みそ汁	カットワカメ	出し汁 味噌	少々 適量 少々	少々 適量 少々	
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
秋鮭とかぼちゃのコトコト煮	骨抜き秋鮭30 かぼちゃ	出し汁 上白糖 醤油	20	10	20
			20	20	20
適量	適量	適量	適量	適量	
少量	少量	少量	少量	少量	
少量	少量	少量	少量	少量	
豚肉と玉ねぎのやわらか煮	豚小間(IQF) 玉ねぎ	出し汁 上白糖 醤油	10 20	5 20	20
スープ	小松菜 えのき茸	水	20 5	15	10
適量	適量			適量	
フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

タ	豚肉のケチャップ炒め	豚小間 (IQF)	20	g	15	0	油	0	1	0.75		
		玉ねぎ	20	g	15	0	ケチャップ	0	5	3.75		
		パセリ	0.5	g	0.38	0	塩	0	0.1	0.08		
							コシヨウ	0	0.01	0.01		
スープ	小松菜 えのき茸	小松菜	20	g	15	0	水	0	100	75		
		えのき茸	5	g	3.75	0	コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦
							塩	0	0.1	0.08		
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ヶ	0.1	0							

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※35 本製品で使用しているえびは、「かに」が混ざる漁法で捕獲しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月6日(金)配達/4月9日(月)食

献立名	材料名	以上児分量		未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量	材料	調味料	
		分量	単位			分量	分量	分量	分量				
ご飯						0		110	82.5				
助宗タラのコロコロ甘辛揚げ	骨抜き助宗タラ30	1	切	0.75	0	0	3	2.25			小麦		
	さつま芋	20	g	15	0	0	6	4.5					
						0	3	2.25					
						0	2	1.5					
						0	2	1.5					
						0	1	0.75					
小松菜と玉子のおかか炒め	玉子	1/2	ヶ	0.38	0	0	1	0.75			卵		
	冷凍カット小松菜IQF	30	g	22.5	0	0	0.1	0.08					
	人参	10	g	7.5	0	0	0.01	0.01					
	花かつおP	1/8	P	0.1	0	0	0.5	0.38					
						0					小麦		
みそ汁	冷凍カットインゲン	5	g	3.75	0	0	100	75			小麦		
	花ふ	2	ヶ	1.5	0	0	3	2.25					
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ヶ	0.13	0								
牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳		
かぼちゃもち	かぼちゃ	50	g	37.5	0	0	5	3.75			小麦		
	黒いりごま	1	g	0.75	0	0	0.5	0.38					
						0	10	7.5					
						0	4	3					
						0	1.5	1.13					
鉄強化ビーチゼリー	Feずりおろしビーチゼリー	1	個	0.75	0								
ひじきご飯	ひじき	1	g	0.75	0	0	110	82.5					
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0	0	1	0.75					
	人参	10	g	7.5	0	0	20	15					

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
スケソウタラとさつま芋のやわらか煮	骨抜き助宗タラ30		20	10	5
	さつま芋		20	20	20
		出し汁	適量	適量	
		上白糖	少々	少々	
		醤油	少々	少々	
小松菜の玉子とじ	玉子		1/8	1/8(卵黄)	
	冷凍カット小松菜IQF		30	25	20
	人参		10	10	10
		出し汁	適量	適量	
		上白糖	少々	少々	
		醤油	少々	少々	
みそ汁	冷凍カットインゲン		5	5	5
	花ふ		1	1	
		出し汁	適量	適量	
		味噌	少々	少々	
フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0	0
人参かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	人参		10	10	10
鶏肉のトマト煮	鶏もも切身40(加熱用)		20	10	
	トマト		20	20	20
		水	適量	適量	
		精製塩	少々	少々	
大根のだし煮	大根	出し汁	30 適量	30 適量	20
すまし汁	充てん豆腐	出し汁	1/10 適量 少々	1/10 適量 少々	1/10

タ							砂糖	0	1	0.75		
							正油	0	1	0.75		小麦
	鶏肉の甘みそ焼き	鶏もも切身40(加熱用) トマト	1 20	切 g	0.75 15	0 0	みりん	0	5	3.75		
							味噌	0	2.5	1.88		
							油	0	2	1.5		
大根の小エビあんかけ	大根 素干しエビ 冷凍むき枝豆	40	g	30	0	だし汁	0	30	22.5			
		2	g	1.5	0	塩	0	0.2	0.15	えび ※35		
		5	g	3.75	0	みりん	0	2	1.5			
						正油	0	0.5	0.38		小麦	
						片栗粉	0	1	0.75			
すまし汁	充てん豆腐 長ねぎ	1/10	丁	0.08	0	だし汁	0	100	75			
		3	g	2.25	0	塩	0	0.1	0.08			
						正油	0	0.5	0.38		小麦	

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。											
---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※35 本製品で使用しているえびは、「かに」が混ざる漁法で捕獲しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月9日(月)配達/4月10日(火)食

献立名	材料名	以上児分量		未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量	以上児分量		未満児分量	材料	調味料
		分量	単位				分量	分量			
スパゲティナポリタン	スパゲッティ	40	g	30	0	バター	0	2	1.5	小麦	乳
	鶏もも小間(加熱用)	20	g	15	0	油	0	2	1.5		
	玉ねぎ	30	g	22.5	0	ケチャップ	0	10	7.5		
	人参	10	g	7.5	0	ウスターソース	0	2	1.5		
	パセリ	0.5	g	0.38	0	砂糖	0	0.5	0.38		
かぼちやのあま煮	かぼちや	50	g	37.5	0	砂糖	0	1	0.75	小麦	
						みりん	0	2	1.5		
						正油	0	1	0.75		
						だし汁	0	30	22.5		
みるくスープ	白菜	20	g	15	0	バター	0	1	0.75	乳	乳
	大根	10	g	7.5	0	水	0	60	45		
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08		
	牛乳	40	cc	30	0	コンソメ	0	0.5	0.38		
						片栗粉	0	1	0.75		
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
アメリカドッグ	ウインナー	1	本	0.75	0	油	0	3	2.25	乳・卵・小麦 小麦 ※3 卵	
	ホットケーキミックス	10	g	7.5	0						
	玉子	1/10	ケ	0.08	0						
	おいしい無調整豆乳	4	cc	3	0						
ご飯						ご飯	0	110	82.5		
黄金カレイのあまから煮	骨抜き黄金カレイ30	1	切	0.75	0	だし汁	0	30	22.5	小麦	
	生姜	0.5	g	0.38	0	正油	0	2	1.5		
	人参	10	g	7.5	0	酒	0	1.5	1.13		
	水菜	5	g	3.75	0	砂糖	0	3	2.25		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
昼	かゆ 鶏肉と野菜のどろどろ煮	かゆ 鶏もも小間(加熱用) 玉ねぎ 人参 出し汁 上白糖 醤油	80~90	50~80	30
			10	10	10
			20	10	10
			10	10	10
			適量	適量	適量
少量	少量	少量			
少量	少量	少量			
夕	かぼちやのマッシュ	かぼちや 出し汁	30	25	20
			適量	適量	
夕	みるくスープ	白菜 大根 牛乳 水	10	10	10
			10	5	5
			30	25	20
			適量	適量	
夕	かゆ 黄金カレイと人参のやわらか 大豆サラダ	かゆ 骨抜き黄金カレイ30 人参 冷凍国産大豆 きゅうり パプリカ赤	80~90	50~80	30
			20	10	10
			10	10	10
			適量	適量	適量
			少量	少量	少量
少量	少量	少量			
夕	みそ汁	キャベツ カットワカメ 出し汁 味噌	20	20	20
			少量	少量	少量
			適量	適量	適量
少量	少量	少量			

タ	お豆のチーズ風味サラダ	冷凍国産大豆	20	g	15	0	砂糖	0	0.3	0.23	乳	卵・小麦
		きゅうり	20	g	15	0	塩	0	0.1	0.08		
		パプリカ赤	5	g	3.75	0	マヨネーズ	0	4	3		
		粉チーズ(P)	1/2	P	0.38	0						
みそ汁	キャベツ カットワカメ	キャベツ	20	g	15	0	だし汁	0	100	75		
		カットワカメ	0.5	g	0.38	0	味噌	0	3	2.25		
フルーツ(白桃缶)	輸入白桃缶	25	g	18.75	0							

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

タイヘイ株式会社

キッズ 予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 満 歳			
費 員			

★イベント献立★

4月10日(火)配達/4月11日(水)食

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量		以上児分量		未満児分量	材料	調味料
						g	g	g	g			
●フタさんライス	人参	10	g	7.5	0	ご飯	0	110	82.5			
	レーズン	3	g	2.25	0	ケチャップ	0	3	2.25			
	冷凍上竹輪	1/4	本	0.19	0	だし汁	0	2	1.5		卵・小麦 ※25	
						砂糖	0	0.2	0.15			
						塩	0	0.05	0.04			
						正油	0	0.2	0.15			小麦
鶏ささみの米粉から揚げ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用)	40	g	30	0	酒	0	0.5	0.38			
	生姜	0.5	g	0.38	0	正油	0	2	1.5			小麦
	米粉	5	g	3.75	0	みりん	0	2	1.5			
	キャベツ	20	g	15	0	油	0	4	3			
	トマト	10	g	7.5	0							
真だくさん汁	もやし	20	g	15	0	だし汁	0	100	75			
	小松菜	10	g	7.5	0	味噌	0	3	2.25			
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0							
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	乳		
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
りんごとさつま芋のコンポート	りんご	1/5	ケ	0.15	0	水	0	20	15			
	さつま芋	30	g	22.5	0	砂糖	0	6	4.5			乳
						バター	0	2	1.5			
鉄分強化！ふりかけごはん	鉄ふりかけ 大豆	1/2	P	0.38	0	ご飯	0	110	82.5	小麦 ※18		
豆腐のミートグラタン	木綿豆腐	1/3	丁	0.25	0	バター	0	0.5	0.38			乳
	豚挽肉	20	g	15	0	油	0	2	1.5			小麦
	玉ねぎ	20	g	15	0	小麦粉	0	2	1.5			
	パン粉	3	g	2.25	0	水	0	20	15		小麦	
	パセリ	0.5	g	0.38	0	酒	0	1	0.75			
						ケチャップ	0	10	7.5			

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9～11ヶ月	7～8ヶ月	5～6ヶ月
		大きさ	5mm～1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
			人參かゆ	かゆ 人參	
鶏肉とキャベツのトマト煮	鶏ささみ 1/2カット(加熱用) キャベツ トマト		20 20 10	10 20 10	20 20 10
		水 精製塩	適量 少々	適量 少々	
みそ汁	もやし 小松菜		10 10	10 10	10 10
		出し汁 味噌	適量 少々	適量 少々	
ヨーグルト	プレーンヨーグルト		30 少々	20 少々	10 10
		上白糖			
かゆ	かゆ		80～90	50～80	30
豆腐と豚肉のとろとろ煮	木綿豆腐 豚挽肉 玉ねぎ		1/10 10 20	1/10 5 20	1/10 5 20
		出し汁 上白糖 醤油	適量 少々 少々	適量 少々 少々	
人參サラダ	人參		10	10	10
みそ汁	白菜 しめじ		20 5	20 5	20 5
		出し汁 味噌	適量 少々	適量 少々	

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

タ							ウスターソース	0	1.5	1.13		
							砂糖	0	0.5	0.38		
							砂糖	0	0.3	0.23		
	ごぼうサラダ	ごぼう	20	g	15	0	砂糖	0	0.3	0.23		
		人参	10	g	7.5	0	正油	0	0.5	0.38		
		白いりごま	1	g	0.75	0	マヨネーズ	0	4	3		小麦 卵・小麦
	みそ汁	白菜	20	g	15	0	だし汁	0	100	75		
		しめじ	5	g	3.75	0	味噌	0	3	2.25		

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。

※25 この商品は卵、小麦、えびを使用した設備で製造しています。また、原料で使用している魚肉すり身は、えび・かにを食べています。



<盛り付けイメージ>

タイハイ株式会社

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月11日(水)配達/4月12日(木)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		材料	調味料	
						用	用	g	g			
昼	納豆ごはん	納豆	1/2	P	0.38	0	ごはん	0	110	82.5		
							だし汁	0	1.5	1.13		小麦
							正油	0	1	0.75		
	肉じゃが	豚小間(IQF)	40	g	30	0	油	0	1	0.75		
		じゃが芋	50	g	37.5	0	だし汁	0	30	22.5		
	玉ねぎ	20	g	15	0	砂糖	0	2	1.5			
	人参	10	g	7.5	0	みりん	0	1	0.75			
	冷凍むぎ枝豆	5	g	3.75	0	正油	0	3.6	2.7		小麦	
昼	大根とわかめの和風和え	大根	40	g	30	0	だし汁	0	1.5	1.13		
		カットワカメ	0.5	g	0.38	0	砂糖	0	0.5	0.38		小麦
						正油	0	1	0.75			
みそ汁	焼ふ	2	ケ	1.5	0	だし汁	0	100	75	小麦		
	なめこ	5	g	3.75	0	味噌	0	3	2.25			
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
みるくくずもち	牛乳	50	cc	37.5	0	片栗粉	0	9	6.75	乳		
	きな粉	5	g	3.75	0	砂糖	0	5	3.75			
カルシウムクッキー	(個)カルソフトクッキー	1	枚	0.75	0					乳・卵・小麦		
ふわふわ玉子丼	冷凍カット油揚げ	6	g	4.5	0	ごはん	0	110	82.5			
	玉ねぎ	20	g	15	0	だし汁	0	25	18.75			
	玉子	1	ケ	0.75	0	砂糖	0	1	0.75	卵		
	刻みのり	0.5	g	0.38	0	みりん	0	2	1.5			
						正油	0	4.5	3.38		小麦	

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉とじゃが芋のとろとろ煮	豚小間(IQF)		20	10	
		じゃが芋		30	25	20
		玉ねぎ		10	10	10
		人参	10	10	5	
		だし汁	適量	適量		
		正油	少々	少々		
		砂糖	少々	少々		
大根とわかめのサラダ	大根		30	25	20	
	カットワカメ		少々	少々		
みそ汁	焼ふ		1	1		
		出し汁	適量	適量		
		味噌	少々	少々		
夕	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	玉ねぎのふわふわ玉子とじ	玉ねぎ		20	20	20
		玉子		1/8	1/8(卵黄)	
			だし汁	適量	適量	
		正油	少々	少々		
		砂糖	少々	少々		
チンゲン菜の出し煮	チンゲン菜		20	20	20	
	えのき茸		5			
	人参		5	5	5	
		だし汁	適量	適量		
みそ汁	鶏もも小間(加熱用)		10	10		
	里芋		10			

タ	チンゲン菜のごま和え	チンゲン菜	20	g	15	0	砂糖	0	0.5	0.38	小麦
		えのき茸	5	g	3.75	0	正油	0	1	0.75	
		人参	5	g	3.75	0					
		白すりごま	2	g	1.5	0					
	具だくさん汁	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	油	0	1	0.75	
		里芋	20	g	15	0	だし汁	0	100	75	
		ごぼう	10	g	7.5	0	味噌	0	3	2.25	
		長ねぎ	3	g	2.25	0					

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

			出し汁	適量	
			味噌	少々	

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月12日(木)配達/4月13日(金)食

	献立名	材料名	以上児	単	未	総	お手持ち調味料総使		以上児	未	材料	調味料	
			分量	位	満児	使用	分量	分量	分量	分量			
昼	ハヤシライス	豚小間(IQF)	30	g	22.5	0	0	110	82.5		小麦		
		玉ねぎ	50	g	37.5	0	0	1	0.75				
		カットマト缶	50	g	37.5	0	0	30	22.5				
		ハヤシルー	10	g	7.5	0	0	0.5	0.38				
		冷凍グリーンピース	5	g	3.75	0	0						
昼	白菜サラダ	白菜	30	g	22.5	0	0	1	0.75				
		きゅうり	10	g	7.5	0	0	0.1	0.08				
		人参	5	g	3.75	0	0	2	1.5				
フルーツ(バナナ)	バナナ	1/6	本	0.13	0								
おやつ	牛乳	牛乳	120	cc	90	0				乳			
	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス	10	g	7.5	0	0	5	3.75	小麦 ※3			
		玉子	1/5	ケ	0.15	0	0	3	2.25	卵			
プレーンヨーグルト		40	g	30	0	0			乳				
夕	おかかごまご飯	花かつおP	1/8	P	0.1	0	0	110	82.5		小麦		
		白いりごま	1	g	0.75	0	0	1	0.75				
	白糸タラのステーキ	骨抜き白糸タラ30	1	切	0.75	0	0	0	0.5	0.38		小麦	
		玉ねぎ	20	g	15	0	0	3	2.25				
		パプリカ赤	5	g	3.75	0	0	0	2	1.5			
							0	5	3.75				
							0	1	0.75				
						0	2	1.5					
						0	1	0.75					
						0	0.1	0.08					
						0	0.01	0.01					
						0	1	0.75					

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉のトマト煮	豚小間(IQF)		15	10	
		玉ねぎ		30	30	30
		カットマト缶		50	40	30
		水		適量	適量	
		精製塩		少々	少々	
昼	白菜サラダ	白菜		30	25	20
		きゅうり		10	5	
		人参		5	5	5
フルーツ(バナナ)	バナナ		0	0	0	
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	白糸タラと野菜のコトコト煮	骨抜き白糸タラ30		20	10	5
		玉ねぎ		20	20	20
		パプリカ赤		5	5	5
			だし汁		適量	適量
		正油		少々	少々	
		砂糖		少々	少々	
夕	かぼちゃのミルク煮	かぼちゃ		40	35	30
		牛乳		30	25	20
			水		適量	適量
			精製塩		少々	少々
みそ汁	花ふ		1	1		
		出し汁		適量	適量	
		味噌		少々	少々	
フルーツ(オレンジ)	ネーブル					

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調整して下さい。

かぼちやのミルク煮	かぼちや	50	g	37.5	0	塩	0	0.1	0.08	乳	乳
	パセリ	0.5	g	0.38	0	砂糖	0	1	0.75		
	牛乳	30	cc	22.5	0	バター	0	2	1.5		
みそ汁	花ふ	2	ケ	1.5	0	だし汁	0	100	75	小麦	
	万能ねぎ	2	g	1.5	0	味噌	0	3	2.25		
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ケ	0.13	0						

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月12日(木)配達/4月14日(土)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量	未満児分量	材料	調味料
						塩	糖				
鉄分強化!ふりかけごはん	鉄ふりかけ 大豆	1/2	P	0.38	0	0	0	110	82.5	小麦 ※18	
秋鮭とほうれん草のグラタン風	骨抜き秋鮭30	1	切	0.75	0	0	0	0.1	0.08		
	玉ねぎ	10	g	7.5	0	0	0	1	0.75		乳
	ほうれん草	5	g	3.75	0	0	0	2	1.5		小麦
	パプリカ赤	5	g	3.75	0	0	0	1	0.75		
	牛乳	30	cc	22.5	0	0	0	0.2	0.15	乳	
	パン粉	3	g	2.25	0	0	0	0.01	0.01	小麦	
ポテトサラダ	じゃが芋	40	g	30	0	0	0	0.1	0.08		
	冷凍ミックスベジタブル	20	g	15	0	0	0	0.3	0.23		
								4	3		卵・小麦
みそ汁	大根	20	g	15	0	0	0	100	75		
	玉子	1/8	ケ	0.1	0	0	0	3	2.25	卵	
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ケ	0.1	0	0					
牛乳	牛乳	120	cc	90	0	0				乳	
納豆巻き	焼き海苔	1/20	P	0.04	0	0	0	70	52.5		
	ちりめん干し	1	g	0.75	0	0	0	0.9	0.68		
	納豆	1/4	P	0.19	0	0	0	0.2	0.15	※15	
							2.5	1.88			
ご飯							0	110	82.5		
豚肉と豆腐の麻婆風	豚小間(IQF)	20	g	15	0	0	0	1	0.75		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食	献立名	材料名	月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
			大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
			調味料	分量	分量	分量
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	秋鮭と野菜のミルク煮	骨抜き秋鮭30		20	10	
		玉ねぎ		10	10	10
		ほうれん草		5	5	5
		パプリカ赤		5	5	
		牛乳		30	25	20
		水		適量	適量	
	精製塩		少々	少々		
	マッシュポテト	じゃが芋		30	20	20
			出し汁	適量	適量	
みそ汁	大根		20	15	15	
	玉子		1/8	1/8(卵黄)		
		出し汁	適量	適量		
		味噌	少々	少々		
フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0	
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉と豆腐のやわらか煮	豚小間(IQF)		10	5	
		人参		10	10	10
		充てん豆腐		1/10	1/10	1/10
		だし汁	適量	適量		
		正油	少々	少々		
		砂糖	少々	少々		
茹で野菜	白菜		40	40	40	
	カットワカメ		少々	少々		

タ		生姜	0.5	g	0.38	0	水	0	15	11.25	
		長ねぎ	5	g	3.75	0	砂糖	0	1	0.75	
		充てん豆腐	1/3	丁	0.25	0	正油	0	1	0.75	小麦
		ニラ	3	g	2.25	0	味噌	0	3	2.25	
							片栗粉	0	1	0.75	
タ	白菜と人参の中華和え	白菜	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	
		人参	10	g	7.5	0	正油	0	2	1.5	小麦
		カットワカメ	0.5	g	0.38	0	酢	0	2	1.5	
						ごま油	0	2	1.5		
はるさめスープ	春雨	5	g	3.75	0	水	0	100	75		
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	中華味塩	0	0.5	0.38		
							0	0.1	0.08		

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。											
---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

タイハイ株式会社

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※15 本製品に使用しているしらす干しの原料魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月13日(金)配達/4月15日(日)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未消費分量	総使用量	お手持ち	調味料総使用	以上児分量		材料	調味料
								g	cc		
とろとろ玉子の中華丼	鶏ささみ 1/2カット(加熱用)	30	g	22.5	0	ご飯	0	110	82.5		
	白菜	40	g	30	0	片栗粉	0	1	0.75		
	冷凍三色ピーマン	10	g	7.5	0	ごま油	0	2	1.5		
	長ねぎ	5	g	3.75	0	中華味	0	0.5	0.38		
	玉子	1/2	ケ	0.38	0	水	0	70	52.5	卵	
						酒	0	2	1.5		
お豆腐サラダ	充てん豆腐	1/6	丁	0.13	0	塩	0	0.1	0.08		
	人参	10	g	7.5	0	正油	0	0.5	0.38		小麦
	冷凍むぎ枝豆	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08		
						酢	0	2	1.5		
						油	0	2	1.5		
わかめスープ	カットワカメ	0.5	g	0.38	0	水	0	100	75		
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	中華味	0	0.5	0.38		
						塩	0	0.1	0.08		
フルーツ(パイナップル)	パイナップル	20	g	15	0						
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
ミニ焼きうどん(ソース味)	(干)うどん	25	g	18.75	0	油	0	1	0.75	小麦 ※14	
	豚小間(IQF)	10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08		
	キャベツ	20	g	15	0	コショウ	0	0.01	0.01		
	人参	5	g	3.75	0	ウスターソース	0	6	4.5		
	花かつおP	1/8	P	0.1	0						
ご飯						ご飯	0	110	82.5		
助宗タラのサクサクフライ	骨抜き助宗タラ30	1	切	0.75	0	小麦粉	0	3	2.25		小麦
	パン粉	5	g	3.75	0	小麦粉	0	3	2.25	小麦	小麦
	人参	10	g	7.5	0	水	0	6	4.5		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉と白菜の玉子とじ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用)		15	10	
		白菜		40	40	40
		玉子		1/8	1/8(卵黄)	
		だし汁		適量	適量	
		正油		少々	少々	
砂糖		少々	少々			
お豆腐サラダ	充てん豆腐		1/10	1/10	1/10	
	人参		10	10	10	
わかめスープ	カットワカメ	水	少々 適量	少々 適量		
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	スケソウタラと人参のとろとろ	骨抜き助宗タラ30		20	10	5
		人参		10	10	10
		だし汁		適量	適量	
		正油		少々	少々	
		砂糖		少々	少々	
じゃが芋と豚肉のトマト煮込み	豚小間(IQF)		10	5		
	じゃが芋		30	30	20	
	カットトマト缶		20	20	15	
		水	適量	適量		
		精製塩	少々	少々		
スープ	玉ねぎ しめじ	水	20 5 適量	15 適量	15	
フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0		

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

						油	0	3	2.25		
						ウスターソース	0	3	2.25		
						水	0	10	7.5		
						砂糖	0	0.5	0.38		
タ	豚肉のトマト煮込み	豚小間(IQF)	10	g	7.5	0	油	0	1	0.75	
		じゃが芋	40	g	30	0	水	0	10	7.5	
		冷凍グリーンピース	5	g	3.75	0	ケチャップ	0	3	2.25	
		カットトマト缶	20	g	15	0	砂糖	0	0.5	0.38	
							ウスターソース	0	0.5	0.38	
					コショウ	0	0.01	0.01			
スープ	玉ねぎ しめじ	20	g	15	0	水	0	100	75		
		5	g	3.75	0	コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦
						塩	0	0.1	0.08		
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ヶ	0.13	0						

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※14 この商品は「そば・卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月13日(金)配達/4月16日(月)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量	材料	調味料	
						用	用	g	g				
昼	カレーライス	豚小間(IQF)	30	g	22.5	0	0	110	82.5		乳・小麦 乳		
		玉ねぎ	30	g	22.5	0	0	1	0.75				
		じゃが芋	40	g	30	0	0	0	40	30			
		人参	10	g	7.5	0	0						
		ハウス パーモントカ レー甘口	9	g	6.75	0	0						
		牛乳	30	cc	22.5	0	0						
昼	ツナマヨ大根サラダ	大根	30	g	22.5	0	0	砂糖	0	0.3	0.23		
		冷凍カットインゲン	5	g	3.75	0	0	塩	0	0.1	0.08		
		ツナフレーク缶	10	g	7.5	0	0	マヨネーズ	0	4	3		
		白すりごま	2	g	1.5	0	0						
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ケ	0.1	0								
おやつ	牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
		おとうふドーナツ	ホットケーキミックス	20	g	15	0	0	油	0	3	2.25	小麦 ※3 卵
			充てん豆腐	1/15	T	0.05	0	0	砂糖	0	3	2.25	
			玉子	1/10	ケ	0.08	0	0					
レーズン	3		g	2.25	0	0							
夕	鉄分強化!ふりかけ ご飯	鉄ふりかけ 穀物	1/2	P	0.38	0	0	ご飯	0	110	82.5	※18	
		お豆のスパニッシュオ ムレツ	玉子	1	ケ	0.75	0	0	バター	0	2	1.5	卵 乳
			冷凍国産大豆	20	g	15	0	0	油	0	1	0.75	
			玉ねぎ	20	g	15	0	0	塩	0	0.1	0.08	
							コショウ	0	0.01	0.01			
						ケチャップ	0	5	3.75				

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月		
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし		
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量		
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30	
	豚肉と野菜のミルク煮	豚小間(IQF)		15	10		
		玉ねぎ		20	20	20	
		じゃが芋		30	20	10	
		人参		10	10	10	
		牛乳		25	20	15	
	水		適量	適量			
	精製塩		少々	少々			
大根のだし煮	大根		25	20	15		
	出し汁		適量	適量			
フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0		
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30	
	鶏肉の玉子とじ	鶏もも小間(加熱用)		5	5		
		玉ねぎ		20	20	20	
		玉子		1/8	1/8(卵黄)		
			だし汁		適量	適量	
			正油		少々	少々	
	砂糖		少々	少々			
大豆サラダ	冷凍国産大豆		10				
	人参		10	10	10		
夕	みそ汁	焼ふ かぼちゃ		1 20	1 20	20	
		出し汁		適量	適量		
		味噌		少々	少々		

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調整して下さい。

ひじきの煮物	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	ごま油	0	1	0.75	小麦
	ひじき	2	g	1.5	0	だし汁	0	20	15	
	人参	10	g	7.5	0	砂糖	0	1	0.75	
	冷凍キヌサヤ	3	g	2.25	0	正油	0	1.5	1.13	
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0					
みそ汁	焼ふ	2	ヶ	1.5	0	だし汁	0	100	75	小麦
	かぼちゃ	20	g	15	0	味噌	0	3	2.25	

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かきの生息域で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月16日(月)配達/4月17日(火)食

	献立名	材料名	以上児		未満児	総使用	お手持ち調味料		以上児分量		未満児分量	材料	調味料
			分量	単位			分量	分量	分量	分量			
昼	ご飯						0	110	82.5				
	白糸タラのてり焼き	骨抜き白糸タラ30 キャベツ	1 20	切 g	0.75 15	0 0	小麦粉 油 正油 みりん	0 0 0 0	5 2 1.5 2	3.75 1.5 1.13 1.5		小麦 小麦	
	豆腐のそぼろあんかけ	充てん豆腐 鶏モモ挽肉(加熱用) 玉ねぎ 人参	1/4 10 20 5	丁 g g g	0.19 7.5 15 3.75	0 0 0 0	だし汁 塩 みりん 正油 片栗粉	0 0 0 0 0	20 0.2 2 0.5 1	15 0.15 1.5 0.38 0.75		小麦	
	みそ汁	玉子 カットワカメ	1/8 0.5	ケ g	0.1 0.38	0 0	だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25		卵	
	フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ケ	0.13	0							
おやつ	牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳	
	中華おこわ風炊き込みごはん	鶏もも小間(加熱用) 人参 ごぼう オイスターソースP	10 10 5 1/8	g g g P	7.5 7.5 3.75 0.1	0 0 0 0	ご飯 中華味 酒 塩 正油 ごま油	0 0 0 0 0 0	70 0.5 4 0.1 0.3 0.8	52.5 0.38 3 0.08 0.23 0.6		小麦	
	しらすの混ぜごはん	しらす干し 冷凍むき枝豆	3 10	g g	2.25 7.5	0 0	ご飯	0	110	82.5	※15		
	豚しゃぶサラダ	豚小間(IQF) 白菜 きゅうり 花かつおP	40 30 10 1/8	g g g P	30 22.5 7.5 0.1	0 0 0 0	酒 片栗粉 砂糖 正油	0 0 0 0	0.5 3 1 2	0.38 2.25 0.75 1.5		小麦	

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	白糸タラとキャベツの とろろ煮	骨抜き白糸タラ30 キャベツ	だし汁 正油 砂糖	20 20 適量 少々 少々	10 20 適量 少々 少々	5 20
	豆腐と野菜のやわらか煮	充てん豆腐 鶏モモ挽肉(加熱用) 玉ねぎ 人参	だし汁 正油 砂糖	1/10 5 20 5 少々 少々	1/10 5 20 5 少々 少々	1/10 20 5
	みそ汁	玉子 カットワカメ	出し汁 味噌	1/8 少々 適量 少々	1/8(卵黄) 少々 適量 少々	
	フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0	0
夕	しらす入りおかゆ	かゆ しらす干し		80~90 3	50~80 3	30 2
	豚肉と白菜のたくたく煮	豚小間(IQF) 白菜	だし汁 正油 砂糖	20 30 適量 少々	10 30 適量 少々	30
	二色サラダ	人参 きゅうり		10 10	10 10	10
	みそ汁	さつま芋	出し汁 味噌	15 適量 少々	10 適量 少々	10

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調整して下さい。

タ						酢	0	2	1.5		
						ごま油	0	2	1.5		
	切り干し大根煮	切干大根	5	g	3.75	0	油	0	1	0.75	
		人参	10	g	7.5	0	だし汁	0	20	15	
		冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0	砂糖	0	1	0.75	
							みりん	0	1	0.75	
							正油	0	2	1.5	小麦
	みそ汁	さつまい	20	g	15	0	だし汁	0	100	75	
		万能ねぎ	2	g	1.5	0	味噌	0	3	2.25	

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※15 本製品に使用しているしらす干しの原料魚は、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月17日(火)配達/4月18日(水)食

献立名	材料名	以上児 分量	単 位	未 満 児 分 量	総 使 用 量	お 手 持 ち	調 味 料 総 使 用 量	以上児分量 (g)	未 満 児 分 量 (g)	アレルギー表示	
										材料	調味料
チキンライス	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	ご飯	0	110	82.5		
	玉ねぎ	20	g	15	0	バター	0	1	0.75	乳	
	冷凍グリーンピース	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08		
						ケチャップ	0	8	6		
コーンポテトコロッケ	じゃが芋	50	g	37.5	0	油	0	1	0.75		
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08		
	ツナフレーク缶	20	g	15	0	コショウ	0	0.01	0.01		
	パン粉	6	g	4.5	0	小麦粉	0	4	3	小麦	小麦
	小麦粉	6	g	4.5	0	小麦粉	0	4	3	小麦	小麦
	トマト	20	g	15	0	水	0	8	6		
					油	0	8	6			
スープ	白菜	20	g	15	0	水	0	100	75		
	人参	5	g	3.75	0	コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦
	塩				0	0.1	0.08				
フルーツ(バナナ)	バナナ	1/6	本	0.13	0						
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
おやつ	ハムチーズトースト	食パン 8枚切り	1/2	枚	0.38	0	マヨネーズ	0	4	3	卵・小麦
		Aプレスハム	1/2	枚	0.38	0					卵・小麦
		冷蔵とろけるスライスチーズ	1/2	枚	0.38	0					乳
ご飯					ご飯	0	110	82.5			
黄金カレイのみそ焼き	骨抜き黄金カレイ30	1	切	0.75	0	みりん	0	6	4.5		
	ブロccoli	20	g	15	0	味噌	0	3	2.25		
					油	0	2	1.5			
ビーフン炒め	ビーフン	10	g	7.5	0	ごま油	0	2	1.5		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉のトマト煮	鶏もも小間(加熱用) 玉ねぎ トマト	水	10 20 20 適量 少々	10 15 15 適量 少々	10 10
	マッシュポテト	じゃが芋	出し汁	30 適量	25 適量	20
スープ	白菜 人参	水	10 5 適量	10 5 適量	10 5	
フルーツ(バナナ)	バナナ		0	0	0	
夕	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	黄金カレイと野菜の やわらか煮	骨抜き黄金カレイ30 ブロccoli もやし 人参 ピーマン	出し汁 上白糖 醤油	20 20 20 10 5 適量 少々 少々	10 20 10 10 5 適量 少々 少々	20 10
	すまし汁	木綿豆腐	出し汁 醤油	1/10 適量 少々	1/10 適量 少々	1/10
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	上白糖	30 少々	20 少々	10	

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

タ	素干しエビ	2	g	1.5	0	中華味	0	0.5	0.38	えび ※35	小麦
	もやし	20	g	15	0	正油	0	1.5	1.13		
	人参	10	g	7.5	0						
	ピーマン	5	g	3.75	0						
すまし汁	木綿豆腐	1/10	丁	0.08	0	だし汁	0	100	75		小麦
	長ねぎ	3	g	2.25	0	塩	0	0.1	0.08		
						正油	0	0.5	0.38		
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	乳	

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りません。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※35 本製品で使用しているえびは、「かに」が混ざる漁法で捕獲しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月18日(水)配達/4月19日(木)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量			以上児分量(g)	未満児分量(g)	材料	調味料
						油	砂糖	塩				
ご飯						0		110	82.5			
枝豆入り厚き焼玉子	玉ねぎ	10	g	7.5	0	0		2	1.5	卵		
	冷凍むぎ枝豆	10	g	7.5	0	0		1	0.75		砂糖	
	玉子	1	ヶ	0.75	0	0		0.3	0.23		塩	
	おいしい無調整豆乳	10	cc	7.5	0	0		0.3	0.23		酒	
							0	2	1.5		油	
鶏肉と大根のあまから煮	鶏もも小間(加熱用)	20	g	15	0	0		1	0.75	小麦		
	大根	20	g	15	0	0		30	22.5		だし汁	
	人参	10	g	7.5	0	0		2	1.5		砂糖	
							0	1.5	1.13		みりん	
							0	0.1	0.08		塩	
						0	1.5	1.13	正油			
みそ汁	かぼちゃ	20	g	15	0	0		100	75		だし汁 味噌	
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0	0		3	2.25			
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ヶ	0.1	0							
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
オレンジゼリー	100%果汁オレンジP	60	cc	45	0			30	22.5		水	
	粉寒天	1/5	P	0.15	0							
鉄カルシウムウエハース	(個)鉄カルウエハース	1	枚	0.75	0					乳・卵・小麦		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月		
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし		
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30	
	野菜の豆乳煮	玉ねぎ			10	10	10
		人参			10	10	10
		おいしい無調整豆乳			10	10	10
		水			適量	適量	
			精製塩		少々	少々	
	鶏肉と大根の玉子とじ	鶏もも小間(加熱用)			10	5	20
		大根			20	20	
		玉子			1/8	1/8(卵黄)	
だし汁				適量	適量		
		上白糖		少々	少々		
		醤油		少々	少々		
みそ汁	かぼちゃ	だし汁 味噌		20	20	10	
				適量 少々	適量 少々		
フルーツ(りんご)	りんご			0	0		
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30	
	豚肉と野菜のミルク煮	豚小間(IQF)			10	10	30
		キャベツ			30	30	
		パプリカ赤			5	5	
		牛乳			30	25	
		水			適量	適量	
			精製塩		少々	少々	
	さつま芋サラダ	さつま芋			30	20	20

タ	春野菜のスバゲティ	スバゲティ	40	g	30	0	バター	0	1	0.75	小麦	乳
		豚小間 (IQF)	20	g	15	0	油	0	1	0.75		
		キャベツ	30	g	22.5	0	塩	0	0.3	0.23		
		スナップエンドウ	10	g	7.5	0	正油	0	1	0.75		小麦
		パブリカ赤	5	g	3.75	0	酒	0	1	0.75		
							バター	0	1	0.75		乳
タ	さつま芋サラダ	さつま芋	40	g	30	0	砂糖	0	0.3	0.23		
		きゅうり	10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08		
		レーズン	3	g	2.25	0	マヨネーズ	0	4	3		卵・小麦
タ	コーンクリームスープ	人参	5	g	3.75	0	バター	0	1	0.75		乳
		クリームコーン缶	50	g	37.5	0	小麦粉	0	3	2.25		小麦
		牛乳	45	cc	33.75	0	水	0	50	37.5		乳
						コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦	

	きゅうり		10	10
	人参		5	5
				5

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月19日(木)配達/4月20日(金)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量		材料	調味料	
						量	量	量	量	量	量			
昼	鉄分強化！ふりかけごはん	鉄ふりかけ 大豆	1/2	P	0.38	0	0	110	82.5			小麦 ※18		
	ハンバーグ	豚挽肉	40	g	30	0	0	1	0.75			小麦		
		玉ねぎ	20	g	15	0	0	0.1	0.08					
		パン粉	5	g	3.75	0	0	0.01	0.01					
おいしい無調整豆乳		5	cc	3.75	0	0	1	0.75						
	トマト	20	g	15	0	0	2.5	1.88						
		ウスターソース			0	0	1.5	1.13						
昼	マカロニサラダ	マカロニ	10	g	7.5	0	0	0.3	0.23			小麦		
		きゅうり	10	g	7.5	0	0	0.1	0.08					
		人参	5	g	3.75	0	0	4	3					卵・小麦
みそ汁	もやし	20	g	15	0	0	100	75						
	万能ねぎ	2	g	1.5	0	0	3	2.25						
おやつ	牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳		
		ジャムおから蒸しパン	ホットケーキミックス	20	g	15	0						小麦 ※3	
			乾燥おから	5	g	3.75	0							
			牛乳	25	cc	18.75	0						乳	
イチゴジャムP	1/4		P	0.19	0									
夕	ご飯	ご飯					0	110	82.5					
		手作りさつま揚げ	骨抜き助宗タラ30	1	切	0.75	0	0	0.1	0.08				
玉ねぎ	10		g	7.5	0	0	3	2.25						
冷凍国産大豆	5		g	3.75	0	0	1.5	1.13						
白菜	20		g	15	0	0	0.5	0.38						
白すりごま	1		g	0.75	0	0	5	3.75						

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉のトマト煮	豚挽肉		20	10	
		玉ねぎ		20	20	20
		トマト		20	20	20
水 精製塩			適量 少々	適量 少々		
コロコロサラダ	きゅうり		10	10		
	人参		5	5	5	
みそ汁	もやし		10			
	出し汁 味噌		適量 少々			
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	スケソウタラと野菜の コトコト煮	骨抜き助宗タラ30		20	10	5
		玉ねぎ		10	10	10
		白菜		20	15	15
		人参		10	10	10
		小松菜		10	10	0
出し汁 上白糖 醤油			適量 少々 少々	適量 少々 少々		

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍りまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

※18 本製品で使用する海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月19日(木)配達/4月21日(土)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未消費分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未消費分量	材料	調味料
						用	用	g	g			
ご飯						ご飯	0	110	82.5			
カラスカレイのトマトソースがけ	骨抜きカラスカレイ30 カットトマト缶 にんにく	1 20 0.5	切 g g	0.75 15 0.38	0 0 0	酒 小麦粉 油 バター 塩 砂糖 油	0 0 0 0 0 0 0	0.5 3 1 1 0.2 0.3 1	0.38 2.25 0.75 0.75 0.15 0.23 0.75		小麦 乳	
鶏ささみと野菜のサラダ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用) 大根 水菜	10 30 5	g g g	7.5 22.5 3.75	0 0 0	砂糖 塩 酢 油	0 0 0 0	1 0.1 2 2	0.75 0.08 1.5 1.5			
みそ汁	玉ねぎ しめじ	20 5	g g	15 3.75	0 0	だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25			
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	乳		
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
くるくるマカロニきなこ	ツイストマカロニ きな粉	10 5	g g	7.5 3.75	0 0	砂糖	0	2.5	1.88	小麦		
鉄分強化チーズ	冷蔵チーズで鉄分ペ ビー	1	P	0.75	0					乳		
炊き込みピラフ	冷凍ミックスベジタブル	10	g	7.5	0	ご飯 バター コンソメ	0 0 0	110 1 1	82.5 0.75 0.75		乳 乳・小麦	

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	カラスカレイのトマト煮	骨抜きカラスカレイ30 カットトマト缶	水 精製塩	20 20 適量 少々	10 20 適量 少々	5 10
	鶏ささみと大根の とろろ煮	鶏ささみ(加熱用) 大根	出し汁 上白糖 醤油	5 30 適量 少々 少々	5 30 適量 少々 少々	30
	みそ汁	玉ねぎ しめじ	出し汁 味噌	20 5 適量 少々	20 適量 少々	20
	ヨーグルト	プレーンヨーグルト	上白糖	30 少々	20 少々	10
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉と野菜の ふわふわ玉子とじ	鶏もも小間(加熱用) 玉子 グリーンアスパラ 玉ねぎ	出し汁 上白糖 醤油	5 1/8 10 30 適量 少々 少々	5 1/8(卵黄) 30 適量 少々 少々	30
	スープ	充てん豆腐 チンゲン菜	水	1/10 10 適量	1/10 10 適量	1/10 10 0

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

アスパラのスクランブルエッグ	玉子	1	ヶ	0.75	0	バター	0	2	1.5	卵	乳
	玉ねぎ	30	g	22.5	0	塩	0	0.1	0.08		
	グリーンアスパラ	10	g	7.5	0	コショウ	0	0.01	0.01		
						砂糖	0	0.5	0.38		
						ケチャップ	0	5	3.75		
豆腐とチンゲン菜のチキンスープ	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	水	0	100	75		乳・小麦
	充てん豆腐	1/10	丁	0.08	0	コンソメ	0	0.5	0.38		
	チンゲン菜	10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08		
フルーツ(みかん缶)	みかん缶	30	g	22.5	0						

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月20日(金)配達/4月22日(日)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量		材料	調味料
						用	用	g	g	g	g		
ご飯						0	0	110	82.5				
豆腐の野菜あんかけ	充てん豆腐	1/3	T	0.25	0	0	0	1	0.75				
	玉ねぎ	20	g	15	0	0	0	15	11.25				
	人参	5	g	3.75	0	0	0	0.6	0.45			小麦	
								0	2	1.5			
								0	3	2.25			
								0	1	0.75			
鶏レバーの甘辛炒め	冷凍鶏レバー(加熱用)	1/4	P	0.19	0	0	0	3	2.25				
	白菜	30	g	22.5	0	0	0	2	1.5				
	冷凍三色ピーマン	5	g	3.75	0	0	0	1.5	1.13				
	白いりごま	1	g	0.75	0	0	0	1.5	1.13				
								0	1.5	1.13			
								0	1.5	1.13			
								0	1.5	1.13			小麦
みそ汁	ごぼう	5	g	3.75	0	0	0	100	75				
	カットワカメ	0.5	g	0.38	0	0	0	3	2.25				
フルーツ(黄桃缶)	黄桃缶	25	g	18.75	0								
牛乳	牛乳	120	cc	90	0							乳	
お好み焼き	素干しエビ	1	g	0.75	0	0	0	20	15			えび ※35	小麦
	長芋	10	g	7.5	0	0	0	20	15				
	キャベツ	30	g	22.5	0	0	0	1	0.75				
	天かす 揚げ玉	2	g	1.5	0	0	0	5	3.75			小麦	
	玉子	1/8	ヶ	0.1	0	0	0	1	0.75			卵	卵・小麦
	花かつおP	1/8	P	0.1	0	0	0						
	あおさ粉	0.5	g	0.38	0	0	0						
ご飯						0	0	110	82.5				
秋鮭のチーズ焼き	骨抜き秋鮭30	1	切	0.75	0	0	0	0.1	0.08				
	冷蔵とろけるスライスチーズ	1/2	枚	0.38	0	0	0	0.01	0.01			乳	

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
豆腐と野菜のとろとろ煮	充てん豆腐		1/10	1/10	1/10
	玉ねぎ		20	20	20
	人参		5	5	5
	出し汁		適量	適量	
		上白糖	少々	少々	
		醤油	少々	少々	
鶏レバーと白菜のやわらか煮	冷凍鶏レバー(加熱用)		1/10		
	白菜		30	30	25
	出し汁		適量	適量	
	上白糖		少々	少々	
		醤油	少々	少々	
みそ汁	カットワカメ		少々	少々	
	出し汁		適量	適量	
		味噌	少々	少々	
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	秋鮭とかぼちゃのコトコト煮	骨抜き秋鮭30	20	10	
	かぼちゃ		20	20	20
	出し汁		適量	適量	
		上白糖	少々	少々	
		醤油	少々	少々	
豚肉と玉ねぎのやわらか煮	豚小間(IQF)		10	5	
	玉ねぎ		20	20	20
	出し汁		適量	適量	
	上白糖		少々	少々	
		醤油	少々	少々	
スープ	小松菜		20	15	10
	えのき茸		5		
		水	適量	適量	
フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

	かぼちゃ	20	g	15	0	マヨネーズ 油	0 0	5 1	3.75 0.75		卵・小麦
タ	豚肉のケチャップ炒め	豚小間 (IQF)	20	g	15	0	油	0	1	0.75	
		玉ねぎ	20	g	15	0	ケチャップ	0	5	3.75	
		パセリ	0.5	g	0.38	0	塩 コショウ	0 0	0.1 0.01	0.08 0.01	
スープ	小松菜 えのき茸	20 5	g g	15 3.75	0 0	水 コンソメ 塩	0 0 0	100 0.5 0.1	75 0.38 0.08		乳・小麦
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ヶ	0.1	0						

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※35 本製品で使用しているえびは、「かに」が混ざる漁法で捕獲しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月20日(金)配達/4月23日(月)食

献立名	材料名	以上児分量		未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用			以上児分量		未満児分量		材料	調味料
		分量	単位			分量	分量	分量	分量	分量	分量			
ご飯						0		110	82.5					
助宗タラのコロコロ甘辛揚げ	骨抜き助宗タラ30	1	切	0.75	0	0		3	2.25					
	さつま芋	20	g	15	0	0		6	4.5				小麦	
						0		3	2.25					
						0		2	1.5					
						0		2	1.5					
						0		1	0.75					
小松菜と玉子のおかか炒め	玉子	1/2	ヶ	0.38	0	0		1	0.75				卵	
	冷凍カット小松菜IQF	30	g	22.5	0	0		0.1	0.08					
	人参	10	g	7.5	0	0		0.01	0.01					
	花かつおP	1/8	P	0.1	0	0		0.5	0.38				小麦	
						0		0						
みそ汁	冷凍カットインゲン	5	g	3.75	0	0		100	75					
	花ふ	2	ヶ	1.5	0	0		3	2.25				小麦	
						0		0						
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ヶ	0.13	0	0								
牛乳	牛乳	120	cc	90	0	0							乳	
かぼちゃもち	かぼちゃ	50	g	37.5	0	0		5	3.75					
	黒いりごま	1	g	0.75	0	0		0.5	0.38					
								10	7.5					
								4	3					
								1.5	1.13					小麦
鉄強化ビーチゼリー	Feすりおろしビーチゼリー	1	個	0.75	0	0								
ひじきご飯	ひじき	1	g	0.75	0	0		110	82.5					
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0	0		1	0.75					

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	スケソウタラとさつま芋のやわらか煮	骨抜き助宗タラ30		20	10	5
		さつま芋		20	20	20
		出し汁	適量	適量		
		上白糖	少々	少々		
	醤油	少々	少々			
	小松菜の玉子とじ	玉子		1/8	1/8(卵黄)	
		冷凍カット小松菜IQF		30	25	20
		人参		10	10	10
		出し汁	適量	適量		
上白糖	少々	少々				
醤油	少々	少々				
みそ汁	冷凍カットインゲン		5	5	5	
	花ふ		1	1		
		出し汁	適量	適量		
		味噌	少々	少々		
フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0	0	
夕	人参かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	人参		10	10	10	
	鶏肉のトマト煮	鶏もも切身40(加熱用)		20	10	
		トマト		20	20	20
		水	適量	適量		
	精製塩	少々	少々			
	大根のだし煮	大根		30	30	20
			出し汁	適量	適量	
	すまし汁	充てん豆腐		1/10	1/10	1/10
			出し汁	適量	適量	
		醤油	少々	少々		

タ		人参	10	g	7.5	0	だし汁	0	20	15		
							砂糖	0	1	0.75		小麦
							正油	0	1	0.75		
	鶏肉の甘みそ焼き	鶏もも切身40(加熱用) トマト	1 20	切 g	0.75 15	0 0	みりん 味噌 油	0 0 0	5 2.5 2	3.75 1.88 1.5		
タ	大根の小エビあんかけ	大根 素干しエビ 冷凍むぎ枝豆	40 2 5	g g g	30 1.5 3.75	0 0 0	だし汁 塩 みりん 正油 片栗粉	0 0 0 0 0	30 0.2 2 0.5 1	22.5 0.15 1.5 0.38 0.75	えび ※35	小麦
	すまし汁	充てん豆腐 長ねぎ	1/10 3	丁 g	0.08 2.25	0 0	だし汁 塩 正油	0 0 0	100 0.1 0.5	75 0.08 0.38		小麦

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。											
---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※35 本製品で使用しているえびは、「かに」が混ざる漁法で捕獲しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月23日(月)配達/4月24日(火)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量	調味料総使用量		以上児分量(g)	未満児分量(g)	材料	調味料
							以上児分量(g)	未満児分量(g)				
スパゲティナポリタン	スパゲッティ	40	g	30	0	バター	0	2	1.5	小麦	乳	
	鶏もも小間(加熱用)	20	g	15	0	油	0	2	1.5			
	玉ねぎ	30	g	22.5	0	ケチャップ	0	10	7.5			
	人参	10	g	7.5	0	ウスターソース	0	2	1.5			
	パセリ	0.5	g	0.38	0	砂糖	0	0.5	0.38			
かぼちゃのあま煮	かぼちゃ	50	g	37.5	0	砂糖	0	1	0.75			
						みりん	0	2	1.5			
						正油	0	1	0.75		小麦	
						だし汁	0	30	22.5			
みるくスープ	白菜	20	g	15	0	バター	0	1	0.75		乳	
	大根	10	g	7.5	0	水	0	60	45			
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08			
	牛乳	40	cc	30	0	コンソメ	0	0.5	0.38	乳	乳・小麦	
						片栗粉	0	1	0.75			
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳		
アメリカンドッグ	ウインナー	1	本	0.75	0	油	0	3	2.25	乳・卵・小麦		
	ホットケーキミックス	10	g	7.5	0					小麦 ※3		
	玉子	1/10	ケ	0.08	0					卵		
	おいしい無調整豆乳	4	cc	3	0							
ご飯						ご飯	0	110	82.5			
黄金カレイのあまから煮	骨抜き黄金カレイ30	1	切	0.75	0	だし汁	0	30	22.5			
	生姜	0.5	g	0.38	0	正油	0	2	1.5		小麦	
	人参	10	g	7.5	0	酒	0	1.5	1.13			
	水菜	5	g	3.75	0	砂糖	0	3	2.25			

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉と野菜のどろどろ煮	鶏もも小間(加熱用) 玉ねぎ 人参	出し汁 上白糖 醤油	10 20 10	10 10 10	10 10 10
	かぼちゃのマッシュ	かぼちゃ	出し汁	30 適量	25 適量	20
夕	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	みるくスープ	白菜 大根 牛乳	水	10 10 30	10 5 25	10 5 20
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	黄金カレイと人参のやわらか煮	骨抜き黄金カレイ30 人参	出し汁 上白糖 醤油	20 10	10 10	10 10
夕	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	大豆サラダ	冷凍国産大豆 きゅうり パプリカ赤		10 20 5	20 20 5	
	みそ汁	キャベツ カットワカメ	出し汁 味噌	20 少々	20 少々	20

タ	お豆のチーズ風味サラダ	冷凍国産大豆	20	g	15	0	砂糖	0	0.3	0.23	乳	卵・小麦
		きゅうり	20	g	15	0	塩	0	0.1	0.08		
		パプリカ赤	5	g	3.75	0	マヨネーズ	0	4	3		
		粉チーズ(P)	1/2	P	0.38	0						
みそ汁	キャベツ	20	g	15	0	だし汁	0	100	75			
	カットワカメ	0.5	g	0.38	0	味噌	0	3	2.25			
フルーツ(白桃缶)	輸入白桃缶	25	g	18.75	0							

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

タイヘイ株式会社

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

★イベント献立★

4月24日(火)配達/4月25日(水)食

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

献立名	材料名	以上児 分量	単 位	未 満 児 分 量	総 使 用 量	お 手 持 ち	調 味 料 総 使 用 量	以上児分量 (g)	未 満 児 分 量 (g)	材 料	調 味 料
●グリーンピースご飯	生グリーンピース(さやつき)	20	g	15	0	ご飯	0	110	82.5		
						塩	0	0.1	0.08		
鶏ささみの米粉から揚げ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用) 生姜 米粉 キャベツ トマト	40	g	30	0	酒	0	0.5	0.38		
		0.5	g	0.38	0	正油	0	2	1.5		小麦
		5	g	3.75	0	みりん	0	2	1.5		
		20	g	15	0	油	0	4	3		
		10	g	7.5	0						
具だくさん汁	もやし 小松菜 人参 冷凍カット油揚げ	20	g	15	0	だし汁	0	100	75		
		10	g	7.5	0	味噌	0	3	2.25		
		10	g	7.5	0						
		3	g	2.25	0						
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	乳	
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
りんごとさつま芋のコンポート	りんご さつま芋	1/5	ヶ	0.15	0	水	0	20	15		
		30	g	22.5	0	砂糖	0	6	4.5		乳
						バター	0	2	1.5		
鉄分強化!ふりかけごはん	鉄ふりかけ 大豆	1/2	P	0.38	0	ご飯	0	110	82.5	小麦 ※18	
豆腐のミートグラタン	木綿豆腐 豚挽肉 玉ねぎ パン粉 パセリ	1/3	T	0.25	0	バター	0	0.5	0.38		乳
		20	g	15	0	油	0	2	1.5		
		20	g	15	0	小麦粉	0	2	1.5		小麦
		3	g	2.25	0	水	0	20	15		
		0.5	g	0.38	0	酒	0	1	0.75		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
			分量	分量	分量
グリーンピースかゆ	かゆ 生グリーンピース(さやつき)		80~90	50~80	30
			20	20	10
鶏肉とキャベツのトマト煮	鶏ささみ 1/2カット(加熱用) キャベツ トマト	水 精製塩	20	10	
			20	20	20
			10	10	10
			適量	適量	適量
みそ汁	もやし 小松菜 人参	出し汁 味噌	10		
			10	10	10
			5	5	5
			適量	適量	適量
			少々	少々	少々
ヨーグルト	プレーンヨーグルト	上白糖	30 少々	20 少々	10
かゆ	かゆ 豆腐と豚肉のとろとろ煮 豚挽肉 玉ねぎ	出し汁 上白糖 醤油	80~90	50~80	30
			1/10	1/10	1/10
			10	5	
			20	20	20
			適量	適量	適量
			少々	少々	少々
			少々	少々	少々
人参サラダ	人参		10	10	10
みそ汁	白菜 しめじ	出し汁 味噌	20	20	20
			5		
			適量	適量	適量
			少々	少々	少々

タ									ケチャップ	0	10	7.5		
									ウスターソース	0	1.5	1.13		
									砂糖	0	0.5	0.38		
	ごぼうサラダ	ごぼう 人参 白いりごま	20 10 1	g g g	15 7.5 0.75	0 0 0			砂糖 正油 マヨネーズ	0 0 0	0.3 0.5 4	0.23 0.38 3		小麦 卵・小麦
みそ汁	白菜 しめじ	20 5	g g	15 3.75	0 0			だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25			

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かきの生息域で採取しています。

※離乳食と与える食材料質がある為、加熱して下さい。



<盛り付けイメージ>

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月25日(水)配達/4月26日(木)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量		以上児分量		材料	調味料
						用	用	g	g		
昼	納豆ごはん	納豆	1/2	P	0.38	0	0	110	82.5		
							0	1.5	1.13		小麦
								0	1	0.75	
	肉じゃが	豚小間(IQF)	40	g	30	0	0	1	0.75		
		じゃが芋	50	g	37.5	0	0	30	22.5		
	玉ねぎ	20	g	15	0	0	2	1.5			
	人参	10	g	7.5	0	0	1	0.75			
	冷凍むぎ枝豆	5	g	3.75	0	0	3.6	2.7		小麦	
	大根とわかめの和風和え	大根	40	g	30	0	0	1.5	1.13		
		カットワカメ	0.5	g	0.38	0	0	0.5	0.38		小麦
							0	1	0.75		
	みそ汁	焼ふ	2	ケ	1.5	0	0	100	75	小麦	
		なめこ	5	g	3.75	0	0	3	2.25		
	牛乳	牛乳	120	cc	90	0				乳	
おやつ	みるくくずもち	牛乳	50	cc	37.5	0	0	9	6.75	乳	
		きな粉	5	g	3.75	0	0	5	3.75		
	カルシウムクッキー	(個)カルソフトクッキー	1	枚	0.75	0				乳・卵・小麦	
	ふわふわ玉子丼	冷凍カット油揚げ	6	g	4.5	0	0	110	82.5		
		玉ねぎ	20	g	15	0	0	25	18.75		
		玉子	1	ケ	0.75	0	0	1	0.75	卵	
		刻みのり	0.5	g	0.38	0	0	2	1.5		小麦
							0	4.5	3.38		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉とじゃが芋のとろとろ煮	豚小間(IQF)		20	10	
		じゃが芋		30	25	20
		玉ねぎ		10	10	10
		人参		10	10	5
		だし汁	適量	適量		
		正油	少々	少々		
		砂糖	少々	少々		
	大根とわかめのサラダ	大根		30	25	20
		カットワカメ		少々	少々	
	みそ汁	焼ふ		1	1	
				適量	適量	
		出し汁		少々	少々	
		味噌		少々	少々	
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	玉ねぎのふわふわ玉子とじ	玉ねぎ		20	20	20
		玉子		1/8	1/8(卵黄)	
			だし汁	適量	適量	
			正油	少々	少々	
		砂糖	少々	少々		
	チンゲン菜の出し煮	チンゲン菜		20	20	20
		えのき茸		5		
		人参		5	5	5
		だし汁		適量	適量	
	みそ汁	鶏もも小間(加熱用)		10	10	
		里芋		10		

タ	チンゲン菜のごま和え	チンゲン菜	20	g	15	0	砂糖	0	0.5	0.38	小麦
		えのき茸	5	g	3.75	0	正油	0	1	0.75	
		人参	5	g	3.75	0					
		白すりごま	2	g	1.5	0					
	具だくさん汁	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	油	0	1	0.75	
		里芋	20	g	15	0	だし汁	0	100	75	
		ごぼう	10	g	7.5	0	味噌	0	3	2.25	
		長ねぎ	3	g	2.25	0					

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎきれない場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

		出し汁	適量	
		味噌	少々	

※アレルギー表示のある食材にアレルギーがある方は、お申し付け下さい。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費 員			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月25日(水)配達/4月27日(金)食

	献立名	材料名	以上児分量		未 満 児 分 量	総 使 用 量	お手持ち調味料総使 用		以上児分量		未 満 児 分 量	材 料	調 味 料
			単 位	量			単 位	量	単 位	量			
昼	ハヤシライス	豚小間(IQF)	30	g	22.5	0	ご飯	0	110	82.5		小麦	
		玉ねぎ	50	g	37.5	0	油	0	1	0.75			
		カットマト缶	50	g	37.5	0	水	0	30	22.5			
ハヤシルー		10	g	7.5	0	砂糖	0	0.5	0.38				
冷凍グリーンピース		5	g	3.75	0								
昼	白菜サラダ	白菜	30	g	22.5	0	砂糖	0	1	0.75			
		きゅうり	10	g	7.5	0	塩	0	0.1	0.08			
		人参	5	g	3.75	0	酢	0	2	1.5			
						油	0	2	1.5				
	フルーツ(白桃缶)	輸入白桃缶	25	g	18.75	0							
おやつ	牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳	
	ヨーグルトケーキ	ホットケーキミックス	10	g	7.5	0	砂糖	0	5	3.75		小麦 ※3	
		玉子	1/5	ケ	0.15	0	油	0	3	2.25		卵	
プレーンヨーグルト		40	g	30	0						乳		
夕	おかかごまご飯	花かつおP	1/8	P	0.1	0	ご飯	0	110	82.5			小麦
		白いりごま	1	g	0.75	0	正油	0	1	0.75			
	夕	白糸タラのステーキ	骨抜き白糸タラ30	1	切	0.75	0	酒	0	0.5	0.38		
玉ねぎ			20	g	15	0	小麦粉	0	3	2.25			
パプリカ赤			5	g	3.75	0	油	0	2	1.5			
							水	0	5	3.75			
							砂糖	0	1	0.75			
					正油	0	2	1.5					
					みりん	0	1	0.75					
					塩	0	0.1	0.08					
					コショウ	0	0.01	0.01					
					油	0	1	0.75					
	かぼちゃのミルク煮	かぼちゃ	50	g	37.5	0	塩	0	0.1	0.08			

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
昼	献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉のトマト煮	豚小間(IQF)		15	10	
		玉ねぎ		40	40	40
		カットマト缶		50	40	30
水		精製塩	適量 少々	適量 少々		
白菜サラダ	白菜 きゅうり 人参		30 10 5	25 5 5	20 5 5	
			0	0	0	
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	白糸タラと野菜のコトコト煮	骨抜き白糸タラ30		20	10	5
		玉ねぎ		20	20	20
		パプリカ赤		5	5	5
		だし汁	正油	適量 少々	適量 少々	適量 少々
		砂糖	少々	少々	少々	
かぼちゃのミルク煮	かぼちゃ 牛乳		40 30	35 25	30 20	
		水	適量	適量		
		精製塩	少々	少々		
みそ汁	花ふ	出し汁	1	1		
		味噌	適量 少々	適量 少々		
フルーツ(オレンジ)	ネーブル					

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

	パセリ 牛乳	0.5 30	g cc	0.38 22.5	0 0	砂糖 バター	0 0	1 2	0.75 1.5	乳	乳
みそ汁	花ふ 万能ねぎ	2 2	ケ g	1.5 1.5	0 0	だし汁 味噌	0 0	100 3	75 2.25	小麦	
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ケ	0.13	0						

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとりにきれいな場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月26日(木)配達/4月28日(土)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量	未満児分量	材料	調味料
						塩	砂糖				
鉄分強化!ふりかけごはん	鉄ふりかけ 大豆	1/2	P	0.38	0		0	110	82.5	小麦 ※18	
秋鮭とほうれん草のグラタン風	骨抜き秋鮭30	1	切	0.75	0		0	0.1	0.08		
	玉ねぎ	10	g	7.5	0		0	1	0.75		乳
	ほうれん草	5	g	3.75	0		0	2	1.5		小麦
	パプリカ赤	5	g	3.75	0		0	1	0.75		
	牛乳	30	cc	22.5	0		0	0.2	0.15	乳	
	パン粉	3	g	2.25	0		0	0.01	0.01	小麦	
ポテトサラダ	じゃが芋	40	g	30	0		0	0.1	0.08		
	冷凍ミックスベジタブル	20	g	15	0		0	0.3	0.23		
							0	4	3		卵・小麦
みそ汁	大根	20	g	15	0		0	100	75		
	玉子	1/8	ケ	0.1	0		0	3	2.25	卵	
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ケ	0.1	0						
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
納豆巻き	焼き海苔	1/20	P	0.04	0		0	70	52.5		
	ちりめん干し	1	g	0.75	0		0	0.9	0.68		
	納豆	1/4	P	0.19	0		0	0.2	0.15	※15	
							2.5	1.88			
ご飯							0	110	82.5		
豚肉と豆腐の麻婆風	豚小間(IQF)	20	g	15	0		0	1	0.75		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食	献立名	材料名	月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
			大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
			調味料	分量	分量	分量
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	秋鮭と野菜のミルク煮	骨抜き秋鮭30		20	10	
		玉ねぎ		10	10	10
		ほうれん草		5	5	5
		パプリカ赤		5	5	
		牛乳		30	25	20
		水 精製塩		適量 少々	適量 少々	
	マッシュポテト	じゃが芋	出し汁	30 適量	20 適量	20
	みそ汁	大根	出し汁 味噌	20	15	15
		玉子		1/8 適量 少々	1/8(卵黄) 適量 少々	
フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0	
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	豚肉と豆腐のやわらか煮	豚小間(IQF)		10	5	
		人参		10	10	10
		充てん豆腐		1/10 適量 少々	1/10 適量 少々	1/10
		だし汁 正油 砂糖				
茹で野菜	白菜 カットワカメ		40 少々	40 少々	40	

タ	生姜	0.5	g	0.38	0	水	0	15	11.25	小麦	
	長ねぎ	5	g	3.75	0	砂糖	0	1	0.75		
	充てん豆腐	1/3	丁	0.25	0	正油	0	1	0.75		
	ニラ	3	g	2.25	0	味噌	0	3	2.25		
						片栗粉	0	1	0.75		
タ	白菜と人参の中華和え	白菜	40	g	30	0	砂糖	0	1	0.75	小麦
		人参	10	g	7.5	0	正油	0	2	1.5	
		カットワカメ	0.5	g	0.38	0	酢	0	2	1.5	
						ごま油	0	2	1.5		
はるさめスープ	春雨	5	g	3.75	0	水	0	100	75		
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	中華味塩	0	0.5	0.38		
							0	0.1	0.08		

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※15 本製品に使用しているしらす干しの原料魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かにの生息域で採取しています。

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以上			
未満			
歳			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月26日(木)配達/4月29日(日)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未消費分量	総使用量	お手持ち調味料総使用量		以上児分量		材料	調味料
						用	用	g	g		
とろとろ玉子の中華丼	鶏ささみ 1/2カット(加熱用)	30	g	22.5	0	0	0	110	82.5	卵	
	白菜	40	g	30	0	0	0	1	0.75		
	冷凍三色ピーマン	10	g	7.5	0	0	0	2	1.5		
	長ねぎ	5	g	3.75	0	0	0.5	0.38			
	玉子	1/2	ヶ	0.38	0	0	0	70	52.5		
							0	2	1.5		
							0	0.1	0.08		
							0	1.5	1.13		
							0	2	1.5		
							0	1	0.75		
お豆腐サラダ	充てん豆腐	1/6	丁	0.13	0	0	0	1	0.75	小麦	
	人参	10	g	7.5	0	0	0.5	0.38			
	冷凍むぎ枝豆	5	g	3.75	0	0	0.1	0.08			
							0	2	1.5		
							0	2	1.5		
わかめスープ	カットワカメ	0.5	g	0.38	0	0	0	100	75		
	冷凍カーネルコーン	5	g	3.75	0	0	0.5	0.38			
							0	0.1	0.08		
フルーツ(パイナップル)	パイナップル	20	g	15	0						
牛乳	牛乳	120	cc	90	0					乳	
ミニ焼きうどん(ソース味)	(干)うどん	25	g	18.75	0	0	0	1	0.75	小麦 ※14	
	豚小間(IQF)	10	g	7.5	0	0	0	0.1	0.08		
	キャベツ	20	g	15	0	0	0	0.01	0.01		
	人参	5	g	3.75	0	0	0	6	4.5		
	花かつおP	1/8	P	0.1	0	0	0				
ご飯						0	110	82.5			
助宗タラのサクサクフライ	骨抜き助宗タラ30	1	切	0.75	0	0	0	3	2.25	小麦	小麦
	パン粉	5	g	3.75	0	0	0	3	2.25		
	水	10	g	7.5	0	0	0	6	4.5		
	油						0	3	2.25		

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月	
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし	
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量	
昼	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	鶏肉と白菜の玉子とじ	鶏ささみ 1/2カット(加熱用)		15	10	40
		白菜		40	40	
		玉子		1/8	1/8(卵黄)	
		だし汁		適量	適量	
		正油		少々	少々	
	砂糖		少々	少々		
	お豆腐サラダ	充てん豆腐		1/10	1/10	1/10
		人参		10	10	10
	わかめスープ	カットワカメ	水	少々	少々	
夕	かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
	スケソウタラと人参のとろとろ	骨抜き助宗タラ30		20	10	5
		人参		10	10	
		だし汁		適量	適量	
		正油		少々	少々	
		砂糖		少々	少々	
	じゃが芋と豚肉のトマト煮込み	豚小間(IQF)		10	5	20
		じゃが芋		30	30	
		カットトマト缶		20	20	
			水	適量	適量	
		精製塩	少々	少々		
スープ	玉ねぎ		20	10	10	
冷凍カットチンゲン菜IQF		5	5	5		
		水	適量	適量		
フルーツ(オレンジ)	ネーブル		0	0		

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調節して下さい。

							ウスターソース	0	3	2.25		
							水	0	10	7.5		
							砂糖	0	0.5	0.38		
タ	豚肉のトマト煮込み	豚小間(IQF)	10	g	7.5	0	油	0	1	0.75		
		じゃが芋	40	g	30	0	水	0	10	7.5		
		冷凍グリーンピース	5	g	3.75	0	ケチャップ	0	3	2.25		
		カットトマト缶	20	g	15	0	砂糖	0	0.5	0.38		
						ウスターソース	0	0.5	0.38			
						コショウ	0	0.01	0.01			
スープ	玉ねぎ	20	g	15	0	水	0	100	75			
	冷凍カットチンゲン菜IQF	5	g	3.75	0	コンソメ	0	0.5	0.38		乳・小麦	
						塩	0	0.1	0.08			
フルーツ(オレンジ)	ネーブル	1/6	ヶ	0.13	0							

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意ください。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※14 この商品は「そば・卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

タイヘイ株式会社

キッズ

予定献立表

<食数>

	昼	おやつ	夕
以 上			
未 現 済			
費			

特定アレルギー表示

乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに

4月27日(金)配達/4月30日(月)食

献立名	材料名	以上児分量	単位	未満児分量	総使用量	お手持ち調味料総使用		以上児分量		未満児分量	材料	調味料
						用	用	g	g			
昼 カレーライス	豚小間(IQF)	30	g	22.5	0	ご飯	0	110	82.5		乳・小麦 乳	
	玉ねぎ	30	g	22.5	0	油	0	1	0.75			
	じゃが芋	40	g	30	0	水	0	40	30			
	人参	10	g	7.5	0							
	ハウス パーモントカ レー甘口	9	g	6.75	0							
	牛乳	30	cc	22.5	0							
昼 ツナマヨ大根サラダ	大根	30	g	22.5	0	砂糖	0	0.3	0.23		卵・小麦	
	冷凍カットインゲン	5	g	3.75	0	塩	0	0.1	0.08			
	ツナフレーク缶	10	g	7.5	0	マヨネーズ	0	4	3			
	白すりごま	2	g	1.5	0							
フルーツ(りんご)	りんご	1/8	ケ	0.1	0							
牛乳	牛乳	120	cc	90	0						乳	
おやつ おとうふドーナツ	ホットケーキミックス	20	g	15	0	油	0	3	2.25	小麦 ※3		
	充てん豆腐	1/15	T	0.05	0	砂糖	0	3	2.25			
	玉子	1/10	ケ	0.08	0					卵		
	レーズン	3	g	2.25	0							
鉄分強化!ふりかけ ご飯	鉄ふりかけ 穀物	1/2	P	0.38	0	ご飯	0	110	82.5	※18		
夕 お豆のスパニッシュオ ムレツ	玉子	1	ケ	0.75	0	バター	0	2	1.5	卵	乳	
	冷凍国産大豆	20	g	15	0	油	0	1	0.75			
	玉ねぎ	20	g	15	0	塩	0	0.1	0.08			
						コショウ	0	0.01	0.01			
					ケチャップ	0	5	3.75				

※離乳食は幼児食材料を使用して作る事のできる参考メニューです。
離乳食としての販売はありません。

離乳食		月齢	9~11ヶ月	7~8ヶ月	5~6ヶ月
		大きさ	5mm~1cm	みじん切り	すりつぶし
献立名	材料名	調味料	分量	分量	分量
		かゆ	かゆ		80~90
昼 豚肉と野菜のミルク煮	豚小間(IQF)		15	10	
	玉ねぎ		20	20	20
	じゃが芋		30	20	10
	人参		10	10	10
	牛乳		25	20	15
	水 精製塩	適量 少々	適量 少々		
大根のだし煮	大根		25	20	15
		出し汁	適量	適量	
フルーツ(りんご)	りんご		0	0	0
かゆ	かゆ		80~90	50~80	30
夕 鶏肉の玉子とじ	鶏もも小間(加熱用)		5	5	
	玉ねぎ		20	20	20
	玉子		1/8	1/8(卵黄)	
	だし汁 正油 砂糖	適量 少々 少々	適量 少々 少々		
夕 大豆サラダ	冷凍国産大豆		10		
	人参		10	10	10
みそ汁	焼ふ かぼちゃ		1 20	1 20	20
		出し汁 味噌	適量 少々	適量 少々	

※離乳食は与える量・食材に個人差がある為、圖で調整して下さい。

ひじきの煮物	鶏もも小間(加熱用)	10	g	7.5	0	ごま油	0	1	0.75	小麦
	ひじき	2	g	1.5	0	だし汁	0	20	15	
	人参	10	g	7.5	0	砂糖	0	1	0.75	
	冷凍キヌサヤ	3	g	2.25	0	正油	0	1.5	1.13	
	冷凍カット油揚げ	3	g	2.25	0					
みそ汁	焼ふ	2	ヶ	1.5	0	だし汁	0	100	75	小麦
	かぼちゃ	20	g	15	0	味噌	0	3	2.25	

・野菜等生食する際は、次亜塩素酸ナトリウム溶液*で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをして下さい。

* 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppmで5分間又は100ppmで10分間)

・お届けした食材は、冷凍表記の食材は冷凍庫へそれ以外の食材は基本的に冷蔵庫へ保管し、冷凍野菜・冷凍既製品は凍ったまま加熱調理して下さい。

・骨抜き魚を使用の場合は、小骨がとぎれていない場合がございますのでご注意下さい。

・調味料のアレルギー表示は弊社でお届けしたものに限りです。

・1-2歳児は3-5歳児の75%、職員は3-5歳児の2倍の分量になります。

※3 この商品は「乳、卵」を含む製品と同じ施設で製造しておりますが、混入を最小限に抑えるように十分に配慮して生産されております。

※18 本製品で使用している海苔は、えび・かきの生息域で採取しています。