



	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>カレーライス		
	滋賀県産こしひかり	65	
	鶏肉	20	鶏肉
	玉ねぎ	25	
	人参	15	
	じゃが芋	15	
	油	2	
	水	110	
	カレーフレーク	17	
		料理合計	
	<副菜>グリーンサラダ		
	キャベツ	30	
	ブロッコリー	10	
	赤ピーマン	3	
	油	0.8	
	砂糖	1	
	醤油	1.5	小麦・大豆
	穀物酢	1	
		料理合計	
	<フルーツ>果肉入りオレンジゼリー		
果肉入りみかんゼリー	50		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
じゃこ	1	大豆	
麦茶	0.5		
	料理合計		
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / k g
なたね油
でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
キャベツ(L8玉) / K g
赤ピーマン(AL) / k g
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(4.5)・みかん缶詰(28.5)・砂糖・ぶどう糖果糖液糖(11)・砂糖(8)・水(46.3)・ゲル化剤(増粘多糖類)(1.2)・酸味料(0.25)・香料(0.15)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;麻婆丼</b>		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	50	大豆
おろし生姜	0.1	
豚ミンチ	12	豚肉
玉ねぎ	20	
人参	8	
ピーマン	4	
干しいたけ	0.4	
油	1.6	
砂糖	1.6	
醤油	2.4	小麦・大豆
合わせ麦みそ	4	大豆
酒	1.2	
水	72	
鶏がらスープ	1.5	鶏肉
片栗粉	1.8	
水	1.8	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布と大根の酢の物</b>		
きざみ昆布	1	
大根	25	
人参	5	
胡瓜	5	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	小麦・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
白菜	20	
わかめ	0.2	
青葱	3	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→きのこ類×は、干しいたけなし

→海藻類×は、きざみ昆布なし(胡瓜8g追加)

→海藻類×は、ワカメなし

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
ピーマン(AM) / Kg
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)・大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
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
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(アミノ酸等)・pH調整剤
だいこん(葉なし) / kg
きゅうり(AS) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
白菜(L6玉) / Kg
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(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆
油	6	
	料理合計	
<副菜>キャベツのレモン和え		
キャベツ	35	
ブロッコリー	4	
人参	4	
レモン果汁	0.8	
穀物酢	0.8	
砂糖	0.56	
醤油	0.64	小麦・大豆
	料理合計	
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<汁物>スープ		
ほうれん草	5	
コーン	8	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(梨)		
梨	31.25	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→乳つなぎ×乳パン×は、コロッケなし  
豚のソース炒めに変更  
(8487豚もも40g  
ウスターソース・チキンコンソメ・砂糖少々)

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
なたね油
キャベツ (L8玉) /Kg
レモン・醸造酢・香料
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
大麦
だいこん (葉なし) /kg
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物 (小麦含む) ・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミン酸等) ・カラメル色素・香料
梨 (AL) /個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;千草焼</b>		
卵	45	卵
鶏ミンチ	8	鶏肉
人参	8	
干しいたけ	0.3	
スナックえんどう	5	
油	3	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
水	25	
出し	0.35	さば
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきと高野豆腐の煮物</b>		
芽ひじき	2	
高野豆腐	2	大豆
むぎ枝豆	3	大豆
油	1	
水	15	
出し	0.21	さば
砂糖	1	
醤油	1	小麦・大豆
酒	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;粉ふき芋ゆかり風味</b>		
じゃが芋	30	
ゆかり	0.3	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
麩	2	小麦
玉ねぎ	15	
しめじ	5	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (オレンジ)</b>		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

① 卵原型×はきのご類×千草焼なし  
 鶏のケチャップソテーに変更  
 (8461鶏もも30g×2ヶ・  
 ケチャップ・チキンコンソメ・砂糖少々)

→海藻類×は、芽ひじきなし(人参5g追加)

→きのご類×は、しめじなし

→牛乳×は牛乳なし  
 →青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
殻付き卵
なたね油
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5)
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
だいず (98.0) 豆腐用凝固剤 (1.0) 重曹 (0) 加工助剤・消泡剤製剤 (0.3)
えだまめ
なたね油
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
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
じゃがいも (皮むき) / k g
赤しそ・食塩・ぶどう糖・砂糖・デキストリン・梅酢・酸味料 (3.6) ・調味料 (アミノ酸等) (2.7)
大麦
小麦粉72%・グルテン28%
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
大麦 (38.5%) ・大豆 (30.8%) ・食塩 (15.7%) ・米 (10.8%) ・酒精 (4.2%)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;油淋鶏 (ユーリンチー)</b>		
鶏肉	60	鶏肉
酒	0.6	
醤油	0.75	小麦・大豆
片栗粉	3	
油	3	
青ねぎ	3	
砂糖	1.5	
醤油	2	小麦・大豆
穀物酢	2	
水	5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
マロニー	4	
油	0.1	
赤ピーマン	3	
ブロッコリー	8	
キャベツ	20	
コーン	5	
ハイルド レッソグ 青じそ	5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
人参	5	
もやし	15	
大根	15	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
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 脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5)
なたね油 青葱 / k g
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5)
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤 (CMC) ・増粘多糖類 なたね油 赤ピーマン (AL) / k g
キャベツ (L 8玉) / K g
果糖ぶどう糖・液糖醸造酢・しょうゆ・食塩・酒・
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤 (キサンタン) ・酢酸Na (6~10月) ・イーストフード・V.C・香料
緑豆 だいこん (葉なし) / k 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 (アミノ酸等) ・pH調整剤
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;あずきと黒米おこわ</b>		
滋賀県産こしひかり	45	
もち米	7	
もち黒米	3	
小豆	5	
醤油	1.9	小麦・大豆
醤油	1.9	小麦・大豆
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
出し	0.91	さば
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;サンマの蒲焼風</b>		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	小麦・大豆
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	小麦・大豆
砂糖	1	
みりん	1	
おろし生姜	0.01	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜のごま和え</b>		
チンゲンサイ	8	
白菜	35	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
巻麩	1	小麦
豆腐	15	大豆
青ねぎ	2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(梨)</b>		
梨	31.25	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→青魚×は、サンマなし鶏の蒲焼風に変更  
8461鶏もも20g×2ヶ

→ごま×は、ごまなし

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
黒米
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
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
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
チンゲン菜(L)/Kg
白菜(L6玉)/Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
小麦粉72%・グルテン28%
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
青葱/kg
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
梨(AL)/個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ウインナーのケチャップライス</b>		
滋賀県産こしひかり	52	
水	72.8	
ウインナー	8	豚肉
人参	5	
玉ねぎ	12	
ピーマン	3	
油	1.6	
ケチャップ	5.6	
チキンコンソメ	0.96	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
塩	0.4	
バター	0.8	乳
チキンコンソメ	0.08	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	0.08	
塩	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;フライドチキン</b>		
鶏肉	60	鶏肉
から揚げ粉	4	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉
片栗粉	2	
油	6.6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>		
じゃが芋	15	
塩	0.1	
胡瓜	5	
コーン	8	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
白菜	20	
小松菜	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<b>ハロウィンデザート (パンプキンプリン)</b>		
寒天	0.09	
水	18	
プリンの素	8.43	乳・大豆
牛乳	18	乳
かぼちゃ	9	
砂糖	1.8	
水	3.6	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	

→乳製品×は、バターなしケチャップライス

→卵食品×乳調味料×は、唐揚げ粉なし片栗粉のみ(塩)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩)

→乳菓子×乳料理×寒天×は、デザートなし  
ミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう類・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)
なたね油
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
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳(98.5)・食塩(1.5)
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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
小麦粉・でん粉・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等)・ベーキングパウダー・香辛料・加工でん粉・ぶどう糖・粉末醤油・乳糖・植物たん白・加水分解物着色料(カロチノイド)・チキンエキスパウダー・酵母エキス・野菜エキス
なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg
きゅうり (AS) / Kg
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
白菜(L6玉) / Kg
小松菜 / kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
砂糖・乳糖・粉飴・ぶどう糖・脱脂粉乳・食用油脂・寒天・キャラメルパウダー・乳化剤・香料・ゲル化剤(増粘多糖類)・クチナシ色素・野菜色素・(原材料の一部に大豆を含む)
生乳100%
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食



料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞野菜たっぷり醤油ラーメン		
中華麺	100	小麦
豚肉	5	豚肉
ちくわ	5	大豆・豚肉
人参	10	
玉ねぎ	20	
スナックえんどう	5	
キャベツ	20	
もやし	20	
油	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
醤油ラーメンスープ	20	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉
水	180	
料理合計		
＜副菜＞野菜とツナの和え物		
ブロッコリー	8	
大根	35	
まぐろフレーク	1.5	大豆
玉ねぎドレッシング	2	小麦・大豆
料理合計		
＜フルーツ＞フルーツ (バナナ)		
バナナ	40	バナナ
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→魚介類食品×魚介調味料×は、ちくわ・醤油ラーメンスープなし

→魚介類食品×は、ツナなし(コーン5 g 追加)

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし  
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
小麦粉・小麦蛋白・食塩・かんすい・クチナシ色素
いとよりだい・すり身 (15.9) ・すけとうだら・すり身 (10.6) ・ほっけ・生 (5.4) ・たちうお・生 (5.4) ・じゃがいもでん粉 (4.8) ・キャッサバでん粉 (9.1) ・大豆たんぱく (5.3) ・上白糖 (2.9) ・大豆油 (2.1) ・ラード (1.6) ・食塩 (1.4) ・ぶどう糖 (1.1) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.1) ・寒天・粉あめ・水 (39.5)
キャベツ (L 8玉) /Kg 緑豆 なたね油 脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5) 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 (アミノ酸等) ・pH調整剤
醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし (いわし煮干・さば節・かつお節) ・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水
だいこん (葉なし) /kg 缶詰油漬フレークホワイト ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料 (アミノ酸等) ・増粘剤 (キサンタンガム)
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;家常豆腐 (ジャパンドウ)</b>		
豚肉	20	豚肉
厚揚げ	40	大豆
人参	10	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.2	
ピーマン	4	
おろし生姜	0.1	
油	2	
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
テンメンジャン	1	小麦・大豆・ごま
合わせ麦みそ	1	大豆
酒	1.5	
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
水	40	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわと野菜の中華和え</b>		
ちくわ	5	大豆・豚肉
ほうれん草	5	
コーン	10	
白菜	30	
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.2	鶏肉
水	6	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>		
大根	20	
マロニー	2	
青ねぎ	2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→きのこ類×は、干しいたけなし

→魚介類食品×は、ちくわなし(人参5g追加)

→牛乳×は牛乳なし

→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
丸大豆・植物性油脂・凝固剤 (塩化マグネシウム にかり)
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・酸化防止剤 (ビタミンC)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
なたね油
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5) 味噌・砂糖・醤油・植物油脂 (原材料の一部に小麦・大豆・ごまを含む) 大麦 (38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩 (15.7%)・米 (10.8%)・酒精 (4.2%) 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 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 (アミノ酸等)・pH調整剤
いとよりたい・すり身 (15.9)・すけとつたら・すり身 (10.6)・ほっけ・生 (5.4)・たちつお・生 (5.4)・じゃがいもでん粉 (4.8)・キャッサバでん粉 (9.1)・大豆たんぱく (5.3)・上白糖 (2.9)・大豆油 (2.1)・ラード (1.6)・食塩 (1.4)・ぶどう糖 (1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.1)・寒天・粉あめ・水 (39.5)
白菜 (L6玉) / Kg 脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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 (アミノ酸等)・pH調整剤
食用なたね油 (60)・食用ごま油 (40)
大麦
だいこん (葉なし) / kg じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤 (CMC)・増粘多糖類 青葱 / kg 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 (アミノ酸等)・pH調整剤
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食