

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>豚とキャベツの味噌炒め		
みそだれ豚カルピ	30 g	
キャベツ	35 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	15 g	
油	2.5 g	
醤油	0.5 g	
料理合計		
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	35 g	
きゅうり	10 g	
ゆかり	0.8 g	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	25 g	
油	0.25 g	
砂糖	0.45 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	0.25 g	
水	3 g	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	30 g	
砂糖	2 g	
水	30 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
豚肉・みそ・砂糖・しょうゆ・水あめ・植物油・ソテーオニオン・しょうがペースト・にんにくペースト・増粘剤・加工デンプン・キサンタンガム・カラメル色素・一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む	
キャベツ	
人参	
玉葱	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
白菜（L6玉）/Kg	
きゅうり	
塩蔵赤しそ・（赤しそ・（食塩・梅酢・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・酸味料	
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）	
食用なたね油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米（タイ産、国産）・米麹（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かぼちゃ	
原料糖	
米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>チキンカレー風味ムニエル		
鶏肉	2 枚	
塩	0.05 g	
チキンコンソメ	0.35 g	
カレーパウダー	0.05 g	
小麦粉	3 g	
油	2 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとキャベツのごま和え		
ブロッコリー	15 g	
キャベツ	20 g	
人参	5 g	
白ごま	0.7 g	
醤油	1.08 g	
本みりん	0.36 g	
水	5.4 g	
だし	0.07 g	
料理合計		
<副菜>ごぼうの味噌きんぴら		
ごぼう	12 g	
ざやいんげん	7 g	
調合ごま油	0.4 g	
本みりん	2 g	
合わせみそ	2 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	0.13 枚	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 枚	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
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・アレルギー情報	
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐がらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン	
小麦	
食用なたね油	
ブロッコリー	
キャベツ	
人参	
ごま	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
ごぼう	
いんげん	
食用ごま油・食用なたね油	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
米	
大麦(国産)	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>かぼちゃひき肉フライ		
かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ	
油	6 g	
トマトケチャップ	5 g	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
ちくわ	5 g	
玉ねぎ	20 g	
人参	5 g	
青じそドレッシング	4 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
凍り豆腐	3 g	
グリーンピース	3 g	
水	25 g	
だし	0.34 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1.6 g	
料理酒	0.8 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
ミニゼリー		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン 酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工 デンプン・調味料（アミノ酸）・乳化剤・着色料・カラメル・紅麴・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	
食用なたね油	
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	
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）	
玉葱	
人参	
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	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
グリーンピース	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・ 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	
米	
大麦（国産）	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・香料・甘味料 （ソルビトール）・着色料（紅花黄、クチナシ）・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、グレー プ）・砂糖1・食塩1・ゲル化剤（増粘多糖類）1・酸味料1・香料1・甘味料（ソルビトール）1・着色料（アカ キャベツ、クチナシ）・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、オレンジ）・砂糖2・食塩2・ゲル化 剤（増粘多糖類）2・酸味料2・香料2・甘味料（ソルビトール）2・着色料（紅花黄、アカキャベツ） 【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、ピーチ）・砂糖3・食塩3・ゲル化剤（増粘多糖類）3・酸味料 3・香料3・甘味料（ソルビトール）3・着色料（アカキャベツ、紅花黄）・【バイン】異性化液糖・濃縮果汁 （アップル、パイナップル）・砂糖4・食塩4・ゲル化剤（増粘多糖類）4・酸味料4・香料4・甘味料（ソルビ トール）4・着色料（紅花黄）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>豚肉の生姜炒め		
豚肉	40 g	
玉ねぎ	30 g	
ピーマン	5 g	
油	2.5 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	4 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	0.8 g	
しょうが	0.5 g	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
がんもどき	1 ケ	
人参	10 g	
水	16 g	
だし	0.22 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	2 g	
本みりん	1.2 g	
料理合計		
<副菜>大根といんげんのおかか和え		
大根	30 g	
さやいんげん	5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	0.5 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<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・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
豚肉	
玉葱	
ピーマン	
食用なたね油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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	
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	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・乾燥マッシュポテト・食塩・揚げ油(植物油脂)・加工でん粉・クエン酸(一部に大豆を含む)	
人参	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
だいこん	
いんげん	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのふし	
米	
大麦(国産)	
りんご	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>アジの甘辛焼		
あじ	0.5 切	
砂糖	1.2 g	
醤油	3 g	
料理酒	1.2 g	
水	3 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<副菜>大根と昆布の酢の物		
大根	20 g	
人参	5 g	
細切昆布	1 g	
酢	2.88 g	
砂糖	1.92 g	
醤油	0.96 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーと野菜のソテー		
ウインナー	5 g	
ピーマン	5 g	
玉ねぎ	20 g	
油	2 g	
チキンコンソメ	0.25 g	
料理合計		
<副菜>さつま芋の旨煮		
さつま芋	35 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	1 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

昼食

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
食用なたね油	
だいこん	
人参	
北海道産昆布	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・pH調整剤・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）・原材料の一部に牛・大豆を含む	
ピーマン	
玉葱	
食用なたね油	
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・アレルギー情報	
さつま芋	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	