

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	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サバの甘辛焼</b>			
	さば	0.5 切		
	砂糖	0.24 g		
	醤油	0.6 g		
	料理酒	0.24 g		
	しょうが	0.2 g		
	水	0.6 g		
	油	0.5 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;キャベツとわかめの酢の物</b>			
	キャベツ	30 g		
	わかめ	0.2 g		
	きゅうり	5 g		
	酢	1.5 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	0.5 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>			
	がんもどき	1 ケ		
	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		
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>			
	米(国産)	53 g		
押麦	2 g			
	料理合計			
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>				
オレンジ	0.13 ケ			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
さば・食塩・pH調整剤・一部にさばを含む 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 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 しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
食用なたね油	
キャベツ 湯通し塩蔵ワカメ きゅうり 酒かす・アルコール・米 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
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	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンボールの甘酢炒め</b>		
チキンボール	5 ケ	
油	2 g	
玉ねぎ	20 g	
油	1 g	
酢	2 g	
砂糖	3 g	
醤油	3 g	
トマトケチャップ	1 g	
丸鶏からスープ	0.4 g	
水	30 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とキャベツの梅風味和え</b>		
小松菜	15 g	
キャベツ	25 g	
練り梅	0.4 g	
醤油	1.25 g	
本みりん	0.38 g	
水	3.5 g	
だし	0.05 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの洋風浸し</b>		
ブロッコリー	25 g	
人参	10 g	
チキンコンソメ	0.15 g	
水	10 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	0.1 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油（なたね油）・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・原材料の一部に小麦を含む	
食用なたね油	
たまねぎ	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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・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	
加工馬鈴薯澱粉粉	
小松菜(九州)	
キャベツ	
梅干・漬け原材料・（還元水あめ・（食塩・（しそエキス・酒精・増粘剤（加工でんぷん）・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
ブロッコリー	
にんじん	
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	
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	

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
<b>&lt;主食&gt;三色ごはん</b>		
米(国産)	55 g	
鶏ひき肉	15 g	
大豆ミンチ	5 g	
油	0.6 g	
醤油	2.3 g	
砂糖	1 g	
本みりん	0.8 g	
コーン	15 g	
油	0.5 g	
塩	0.05 g	
さやいんげん	5 g	
醤油	0.3 g	
本みりん	0.15 g	
水	3 g	
だし	0.05 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの旨煮</b>		
かぼちゃ	30 g	
水	13.5 g	
だし	0.19 g	
砂糖	0.75 g	
醤油	0.9 g	
本みりん	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき煮</b>		
ひじき	1.5 g	
油揚げ	2 g	
グリーンピース	3 g	
油	0.6 g	
水	9 g	
だし	0.05 g	
砂糖	0.6 g	
醤油	0.9 g	
料理酒	0.3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;スパゲティサラダ</b>		
スパゲティ	5 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	5 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g	
塩	0.01 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<b>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
米	
鶏むね肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
とうもろこし	
食用なたね油	
海水	
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・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	
かぼちゃ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
グリーンピース	
食用なたね油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
デュラム小麦のセモリナ	
たまねぎ	
にんじん	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
海水	
パセリ	
【アップル】異性化液糖(国内製造)・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)・一部にりんごを含む・【グレープ】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、グレープ)・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(アカキャベツ、クチナシ)・一部にりんごを含む・【オレンジ】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・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、アカキャベツ)・一部にりんご・オレンジを含む・【ピーチ】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・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(アカキャベツ、紅花黄)・一部にりんご・ももを含む・【パイナップル】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・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)・一部にりんごを含む	
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	
昼食	<主菜>豚肉と根菜の煮物			
	豚肉	30 g		
	大根	30 g		
	人参	15 g		
	玉ねぎ	30 g		
	水	22.5 g		
	だし	0.32 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	2.25 g		
	本みりん	0.38 g		
	料理酒	0.75 g		
		料理合計		
	<副菜>揚さつま芋			
	さつま芋	35 g		
	油	1.5 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>ちくわといんげんの酢の物			
	ちくわ	3 g		
	さやいんげん	8 g		
	キャベツ	20 g		
	酢	1.2 g		
	砂糖	0.8 g		
	醤油	0.4 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(バナナ)				
バナナ	0.25 本			
	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	0.07 ケ			
	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
豚肉	
だいこん	
にんじん	
たまねぎ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
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	
さつまいも	
食用なたね油	
海水	
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)	
いんげん	
キャベツ	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・	
米	
大麦(国産)	
バナナ	
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	
風食	<b>&lt;主菜&gt;アジのつけ焼</b>			
	あじ	0.5 切		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	2 g		
	本みりん	0.8 g		
	水	8 g		
	油	0.5 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>			
	ほうれん草	15 g		
	白菜	30 g		
	人参	5 g		
	青じそドレッシング	4 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;マロニーの甘酢和え</b>			
	マロニー	3 g		
	調合ごま油	0.05 g		
	きゅうり	10 g		
	コーン	5 g		
	酢	1.5 g		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	0.5 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの青のり焼</b>			
	かぼちゃ	30 g		
	油	1 g		
	塩	1 g		
	あおさのり	1 g		
	料理合計			
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
米(国産)	53 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	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
あじ・食塩・pH調整剤	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
食用なたね油	
ほうれんそう	
白菜(L6玉) / Kg	
にんじん	
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	
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類	
食用ごま油・食用なたね油	
きゅうり	
とうもろこし	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・	
かぼちゃ	
食用なたね油	
海水	
アオサ(ヒトエグサ)・	
米	
大麦(国産)	
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
<b>&lt;主菜&gt;焼きキン南蛮</b>		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
料理酒	1 g	
でん粉	3 g	
油	2 g	
酢	2.8 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
玉ねぎ	5 g	
ドライパセリ	0.05 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	12 g	
酢	0.1 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;厚揚げ煮</b>		
生揚げ	35 g	
水	15 g	
だし	0.22 g	
砂糖	0.75 g	
醤油	1 g	
料理酒	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ウインナーとわかめのサラダ</b>		
ウインナー	5 g	
わかめ	0.3 g	
ブロッコリー	8 g	
人参	5 g	
酢	1 g	
醤油	1.5 g	
油	0.8 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	0.1 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
にんにく・pH調整剤	
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	
加工馬鈴薯澱粉粉	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
たまねぎ	
パセリ	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
海水	
大豆・植物油・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤(レシチン)・グリセリン脂肪酸エステル(炭酸Mg)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
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	
湯通し塩蔵ワカメ	
ブロッコリー	
にんじん	
酒かす・アルコール・米	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食用なたね油	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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
<b>&lt;主菜&gt;牛肉コロッケ</b>		
牛肉コロッケ	1 ケ	乳
油	9 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とキャベツの和え物</b>		
小松菜	15 g	
人参	5 g	
キャベツ	25 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.3 g	
水	5 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干大根の煮物</b>		
切干大根	2 g	
ちくわ	4 g	
油揚げ	2 g	
油	0.81 g	
水	9 g	
だし	0.12 g	
砂糖	0.6 g	
醤油	0.9 g	
本みりん	0.5 g	
クリンピース	3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの中華浸し</b>		
ブロッコリー	30 g	
醤油	0.5 g	
丸鶏がらスープ	0.07 g	
水	15 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
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
野菜：(ばれいしょ・(たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油・調味料(アミノ酸)・着色料・(カラメル・(カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む	
食用なたね油	
小松菜(九州)	
にんじん	
キャベツ	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
青首大根	
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)	
丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
食用なたね油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
クリンピース	
ブロッコリー	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉と野菜のケチャップ炒め</b>		
豚肉	30 g	
玉ねぎ	40 g	
赤パプリカ	5 g	
さやいんげん	10 g	
油	2 g	
トマトケチャップ	4 g	
砂糖	1.8 g	
醤油	4.5 g	
本みりん	2.4 g	
料理酒	2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐の含め煮</b>		
凍り豆腐	3 g	
人参	5 g	
水	7.5 g	
だし	0.11 g	
砂糖	0.5 g	
醤油	0.63 g	
料理酒	0.25 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>		
さつまいも	40 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
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
豚肉	
たまねぎ	
赤ピーマン	
いんげん	
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	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
にんじん	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
さつまいも	
海水	
きゅうり	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
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

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;白身魚のマリネ</b>		
たら	1 切	
小麦粉	2 g	
油	2 g	
玉ねぎ	10 g	
ピーマン	3 g	
酢	6 g	
砂糖	4 g	
醤油	2 g	
オリーブ油	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜マカロニソテー</b>		
マカロニ	7 g	
人参	5 g	
キャベツ	10 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃのチーズ焼</b>		
かぼちゃ	35 g	
塩	0.1 g	
ミックスチーズ	5 g	乳
油	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしのおかか和え</b>		
ほうれん草	20 g	
緑豆もやし	25 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		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ㇿ	
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
マダラ・しょうが・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水	
小麦	
食用なたね油	
たまねぎ	
ピーマン	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食用オリーブ油（スペイン製造）	
デュラム小麦のセモリナ	
にんじん	
キャベツ	
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	
かぼちゃ	
海水	
ナチュラルチーズ（生乳・（食塩・（モツァレラチーズ 60%以上使用）・セルロース・、	
食用なたね油	
ほうれんそう	
緑豆	
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	
かつおのふし	
米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

昼食

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豆腐チャンプルー</b>		
豚肉	10 g	
豆腐	40 g	
緑豆もやし	20 g	
キャベツ	15 g	
さやいんげん	5 g	
コーン	5 g	
しょうが	0.08 g	
油	1.6 g	
醤油	2.4 g	
砂糖	1.6 g	
丸鶏からスープ	0.3 g	
料理酒	0.8 g	
塩	0.08 g	
調合ごま油	0.08 g	
でん粉	0.8 g	
水	0.8 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜の中華和え</b>		
小松菜	20 g	
白菜	20 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.3 g	
丸鶏からスープ	0.1 g	
水	6 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ウインナーソテー</b>		
ウインナー	15 g	
玉ねぎ	25 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
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
豚肉	
大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報	
緑豆	
キャベツ	
いんげん	
とうもろこし	
しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
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	
海水	
食用ごま油・食用なたね油	
加工馬鈴薯澱粉粉	
料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;小松菜(九州)</b>	
小松菜(九州)	
白菜(L6玉) / Kg	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
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	
<b>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</b>	
たまねぎ	
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	
料理合計	
<b>米</b>	
米	
大麦(国産)	
料理合計	
<b>バナナ</b>	
バナナ	
料理合計	
<b>生乳100%</b>	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	
料理合計	
小計	

昼食

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;鶏肉と大根のごま醤油煮</b>			
	鶏肉	30 g		
	大根	40 g		
	人参	20 g		
	グリーンピース	2.5 g		
	だし	0.42 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	2 g		
	白ごま	2 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;チンゲン菜ともやしのとえ物</b>			
	人参	8 g		
	チンゲン菜	10 g		
	緑豆もやし	30 g		
	醤油	1.3 g		
	醤油	0.3 g		
	砂糖	0.5 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>			
	ポテトフライ	35 g		
	油	1.5 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>			
	米(国産)	53 g		
	押麦	2 g		
		料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>				
りんご	0.1 ケ			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	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
鶏肉	
だいこん	
にんじん	
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	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
ごま	
にんじん	
チンゲン菜	
緑豆	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
海水	
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
食用なたね油	
海水	
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
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>		
ハンバーグ	60 g	
油	1 g	
トマトケチャップ	6 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;パンプキンサラダ</b>		
かぼちゃ	35 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とわかめの和え物</b>		
白菜	30 g	
わかめ	0.5 g	
人参	8 g	
酢	1.1 g	
砂糖	1.1 g	
塩	0.3 g	
オリーブ油	0.4 g	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
ちくわ	20 g	
油	0.6 g	
砂糖	0.27 g	
醤油	0.45 g	
本みりん	0.15 g	
水	1.8 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 g	
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(ココア)・硫酸Ca	
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	
かぼちゃ	
海水	
きゅうり	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
白菜(L6玉) / Kg	
湯通し塩蔵ワカメ	
にんじん	
酒かす・アルコール・米	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
海水	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
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	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの旨煮</b>		
さば	0.5 切	
しょうが	0.4 g	
ウスターソース	1.52 g	
砂糖	1.52 g	
醤油	1.08 g	
料理酒	0.8 g	
水	8 g	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;野菜のソテー</b>		
ブロッコリー	20 g	
人参	7 g	
玉ねぎ	15 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
	料理合計	
<b>&lt;主菜&gt;厚揚げの青のり焼</b>		
生揚げ	27.5 g	
油	0.3 g	
砂糖	0.25 g	
醤油	0.5 g	
本みりん	0.15 g	
水	1.75 g	
あおさのり	0.1 g	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
	料理合計	
<b>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	2 ケ	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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》

原材料	食品添加物
さば	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
野菜・果実・(トマト・たまねぎ・(にんじん・(その他・醸造酢・糖類・(砂糖・(ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物・一部に大豆・りんごを含む	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
ブロッコリー	
にんじん	
たまねぎ	
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	
大豆・植物油・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg	
食用なたね油	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
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	
アオサ(ヒトエグサ)・	
米	
大麦(国産)	
【アップル】異性化液糖(国内製造)・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)・一部にりんごを含む・【グレープ】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、グレープ)・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(アカキャベツ、クチナシ)・一部にりんごを含む・【オレンジ】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・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、アカキャベツ)・一部にりんご・オレンジを含む・【ピーチ】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・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(アカキャベツ、紅花黄)・一部にりんご・ももを含む・【パイナップル】異性化液糖(国内製造)・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・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)・一部にりんごを含む	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>			
	鶏肉	2 枚		
	醤油	2 g		
	料理酒	0.5 g		
	しょうが	0.2 g		
	小麦粉	2 g		
	でん粉	1 g		
	油	3 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;しらすとアスパラのサラダ</b>			
	しらす	2 g		
	グリーンアスパラガス	15 g		
	キャベツ	25 g		
	油	0.8 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.5 g		
	酢	1 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;小松菜のごま和え</b>			
	小松菜	15 g		
	大根	20 g		
	白ごま	0.5 g		
	白ごま	0.5 g		
	醤油	1.2 g		
	本みりん	0.4 g		
	水	6 g		
	だし	0.08 g		
		料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
米(国産)	53 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>				
バナナ	0.25 本			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	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	
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	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
小麦	
加工馬鈴薯澱粉粉	
食用なたね油	
いわし類の稚魚・食塩	
アスパラガス	
キャベツ	
食用なたね油	
甘蔗原料糖・甜菜原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・	
酒かす・アルコール・米	
小松菜(九州)	
だいこん	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
米	
大麦(国産)	
バナナ	
牛乳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
昼食	<b>&lt;主菜&gt;タラのムニエル</b>		
	たら	1 切	
	チキンコンソメ	0.4 g	
	小麦粉	2 g	
	油	1 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>		
	マカロニ	8 g	
	玉ねぎ	10 g	
	コーン	10 g	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	6 g	
	塩	0.1 g	
	ドライパセリ	0.05 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;大豆と昆布の煮物</b>		
	細切昆布	3 g	
	大豆	20 g	
	人参	5 g	
	水	27 g	
	だし	0.38 g	
	砂糖	1.35 g	
	醤油	1.8 g	
	料理酒	0.9 g	
	グリーンピース	3 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>			
オレンジ	0.13 ケ		
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.07 ケ		
	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
マダラ・しょうが・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・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	
小麦 食用なたね油	
デュラム小麦のセモリナ たまねぎ とうもろこし	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
海水 パセリ	
北海道産昆布 大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム にんじん	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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 グリーンピース	
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	