

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<主菜>トンカツ		
	トンカツ	1 ケ	卵
	油	6 g	
	中濃ソース	4 g	
	水	1 g	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	春雨	5 g	
	油	0.5 g	
	ブロッコリー	10 g	
	人参	8 g	
	酢	1.5 g	
	醤油	1.2 g	
	砂糖	0.8 g	
		料理合計	
	<主菜>ちくわの甘辛焼		
	ちくわ	25 g	
	油	0.4 g	
	砂糖	0.72 g	
	醤油	1.2 g	
	本みりん	0.4 g	
	水	4.8 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	
	<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	0.06 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
豚肉(カナダ)・卵白・粉末状植物性たん白・香辛料・植物油・食塩・衣(パン粉)・大豆粉・(食塩)・(植物油)・加工チンファン・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・サイクロデキストリン・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・乳化剤(一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む)	
食用なたね油・シリコーン	
野菜・果実(トマト)・(にんじん)・(りんご)・(その他)・醸造酢(国内製造)・糖類(砂糖)・(ぶどう糖)・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)・	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖類・ミョウバン
食用なたね油	
ブロッコリー	
人参	
酒かす・アルコール・米・	
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・	
原料糖	
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)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
米	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたぐちいわし(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>鶏肉のカレー風味焼		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
カレーパウダー	0.1 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
油	3 g	
料理合計		
<副菜>コールスローサラダ		
キャベツ	20 g	
きゅうり	5 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	5 g	
塩	0.01 g	
料理合計		
<副菜>大根の洋風煮		
大根	30 g	
コーン	5 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
水	15 g	
料理合計		
<副菜>ツナとブロッコリーのソテー		
ツナフレーク	5 g	
ブロッコリー	30 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.2 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		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ㇿ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦粉	
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグreek・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	
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	
大豆油	
キャベツ	
きゅうり	
人参	
玉葱	
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	
だいこん	
とうもろこし	
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	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)	
ブロッコリー	
大豆油	
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	
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	
昼食	<主菜>サバの味噌照焼			
	さば	0.5 切		
	合わせみそ	2 g		
	本みりん	2.5 g		
	料理酒	0.8 g		
	砂糖	1 g		
	油	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>ピーマンソテー			
	玉ねぎ	10 g		
	人参	5 g		
	ピーマン	5 g		
	ピーマン	5 g		
	油	1 g		
	丸鶏がらスープ	0.2 g		
		料理合計		
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物			
	きゅうり	15 g		
	わかめ	0.5 g		
	酢	0.75 g		
	砂糖	0.5 g		
	醤油	0.25 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		
	キャベツ	20 g		
	油	0.5 g		
	チキンコンソメ	0.2 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			
<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》

原材料	食品添加物
さば	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
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	
原料糖	
大豆油	
玉葱	
人参	
ピーマン	
米	
大豆油	
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	
きゅうり	
湯通し塩蔵ワカメ	
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・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	
キャベツ	
大豆油	
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	
米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたぐちいわし(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>ハムカツ		
ハムカツ	1 ケ	
油	6 g	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草と白菜のゆかり和え		
ほうれん草	15 g	
白菜	30 g	
ゆかり	0.5 g	
	料理合計	
<副菜>アスパラソテー		
グリーンアスパラガス	8 g	
玉ねぎ	10 g	
コーン	10 g	
人参	5 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.25 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

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
衣・パン粉（小麦を含む）・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na・K）・くん液・酸化防止剤（ビタミンC）・増粘多糖類・乳化剤・発色剤（亜硝酸Na）	
食用なたね油・シリコーン	
ほうれんそう 白菜（L6玉）/Kg 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	
アスパラガス 玉葱 とうもろこし 人参 大豆油	
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	
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）・【ハイン】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	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<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	5 g		
	玉ねぎ	10 g		
	油	2.5 g		
	醤油	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>和風サラダ			
	白菜	35 g		
	きゅうり	8 g		
	青じそドレッシング	4 g		
		料理合計		
	<デザート>チキンナゲット			
	チキンナゲット	2 ケ	卵・乳	
	油	2.6 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			

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

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	
大豆油	
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	
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	
鶏肉・小麦粉・揚げ油（植物油）・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物油・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む	
大豆油	
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	