

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>白身魚のカレー風味焼		
ホキ	0.5 切	
塩	0.01 g	
小麦粉	4 g	
カレーパウダー	0.05 g	
チキンコンソメ	0.5 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	25 g	
塩	0.01 g	
玉ねぎ	10 g	
きゅうり	5 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	4 g	
料理合計		
<副菜>白菜の煮浸し		
白菜	30 g	
人参	5 g	
油揚げ	2 g	
醤油	1.6 g	
本みりん	0.8 g	
砂糖	0.1 g	
水	16 g	
だし	0.22 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
ホキ	
海水	
小麦粉	
ターメリック(インド、ベトナム)・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	
かぼちゃ	
海水	
玉葱	
きゅうり	
食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・濃縮りんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料	
白菜(L6玉) / Kg	
人参	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤(一部に大豆を含む)	
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)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
原料糖	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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	

昼食

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>豚肉のごま炒め		
豚肉	15 g	
豚肉	15 g	
玉ねぎ	35 g	
人参	20 g	
油	1 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	4.5 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	1 g	
白ごま	1.5 g	
ピーマン	3 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		
<おやつ>かぼちゃの甘煮		
かぼちゃ	30 g	
砂糖	1 g	
水	30 g	
料理合計		
<副菜>キャベツとわかめのさっぱり和え		
キャベツ	25 g	
わかめ	0.3 g	
酢	1.6 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.2 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		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
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
大型豚モモ脂身付生	
豚肉	
玉葱	
人参	
大豆油	
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)・米(国産)・米こうじ(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	
ごま	
ピーマン	
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	
かぼちゃ	
原料糖	
キャベツ	
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(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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
<主菜>アジの味噌煮		
あじ	0.5 切	
合わせみそ	4 g	
砂糖	3 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	2 g	
料理酒	1 g	
しょうが	0.2 g	
水	30 g	
料理合計		
<主菜>じゃが芋青のり焼		
じゃが芋	25 g	
塩	0.15 g	
あおさのり	0.05 g	
料理合計		
<副菜>インゲンのごま和え		
ざやいんげん	15 g	
人参	8 g	
えのきだけ	5 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		
<副菜>がんもの煮物		
がんもどき	2 ケ	
水	25 g	
だし	0.32 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1 g	
料理酒	0.7 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
あじ・食塩・pH調整剤	
大麦（国産）・大豆（遺伝子組換えでない）・食塩・米・酒精・ 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）・米（国産）・米こうじ（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・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
メーカーイン	
海水	
あおさ	
いんげん	
人参	
えのきだけ（A）（100g）／P	
ごま	
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）・米（国産）・米こうじ（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	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油（植物油脂）・クエン酸・一部にごま、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	
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	
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

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>マグロカツ		
まぐろカツ	1.5 ケ	
油	5 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>ちくわのカレー風味ソテー		
ちくわ	20 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.1 g	
トマトケチャップ	2 g	
水	8 g	
カレーフレーク	1.2 g	
料理合計		
<副菜>小松菜のナムル		
小松菜	20 g	
人参	19.4 g	
白ごま	0.5 g	
にんにく	0.01 g	
醤油	1.3 g	
醤油	0.3 g	
砂糖	0.5 g	
調合ごま油	0.6 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>ひじき豆		
*韓国産乾燥芽ひじき1kg(衆平)	2 g	
大豆	12 g	
グリーンピース	3 g	
油	1.5 g	
水	30 g	
だし	0.15 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	2 g	
料理酒	1 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	0.07 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
こしながまぐろ・しょうが・食塩・水・衣(パン粉、でん粉、小麦粉、米粉、食塩)・水・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース・大豆油	
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)・)	
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)・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	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
でん粉・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・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	
小松菜(九州)	
人参	
ごま	
にんにく・食塩・植物油脂・ソルビトール・セルロース・増粘剤(加工デンプン)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料	
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(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・原料糖	
食用ごま油・食用なたね油・海水	
大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・グリーンピース	
大豆油	
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	
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	
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>チキントマト煮		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
オリーブ油	1 g	
にんにく	0.2 g	
オリーブ油	1 g	
トマトベース	15 g	
トマトケチャップ	10 g	
料理酒	2 g	
塩	0.1 g	
水	10 g	
料理合計		
<副菜>マカロニのソテー		
マカロニ	10 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<副菜>大根サラダ		
大根	25 g	
人参	10 g	
コーン	10 g	
青じそドレッシング	3.5 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(オレンジ)		
オレンジ	0.13 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	0.07 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
鶏もも肉	
海水	
小麦粉	
食用オリーブ油（スペイン製造）	
にんにく・食塩・植物油・ソルビトール・セルロース・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・香料	
食用オリーブ油（スペイン製造）	
トマト（輸入）・たまねぎ・大豆油・にんにく・食塩・香辛料・クエン酸・塩化カルシウム・一部に大豆を含む	
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	
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	
デュラム小麦のセモリナ・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	
だいこん	
人参	
とうもろこし	
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
<主菜>サバの塩焼		
さば	0.5 切	
塩	0.1 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2 g	
人参	5 g	
油	0.8 g	
水	8 g	
だし	0.11 g	
砂糖	0.6 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	0.4 g	
料理合計		
<副菜>白菜の和え物		
白菜	30 g	
ほうれん草	10 g	
醤油	1.5 g	
本みりん	0.5 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<主食>炊き込みごはん		
米(国産)	50 g	
鶏肉	8 g	
油揚げ	2 g	
干しいたけ	0.2 g	
醤油	1.7 g	
醤油	1.7 g	
本みりん	1.7 g	
料理酒	0.6 g	
水	70 g	
だし	0.97 g	
さやいんげん	3 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
さば	
海水	
大豆油	
青首大根	
人参	
大豆油	
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)・米(国産)・米こうじ(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類・	
白菜(L6玉)/Kg	
ほうれん草	
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)・米(国産)・米こうじ(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	
鶏肉	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
原木乾しいたけ	
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(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
いんげん	
バナナ	
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	<主食>豚と野菜の中華炒め			
	豚肉	10 g		
	豚肉	20 g		
	ごぼう	8 g		
	人参	9.7 g		
	玉ねぎ	23.5 g		
	調合ごま油	1 g		
	醤油	3 g		
	本みりん	0.8 g		
	丸鶏からスープ	0.3 g		
	水	3 g		
		料理合計		
	<副菜>蒸シューマイ			
	肉しゅうまい	2 ケ		
		料理合計		
	<副菜>もやしと小松菜のゆかり和え			
	緑豆もやし	30 g		
	小松菜	10 g		
	ゆかり	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	0.07 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
大型豚モモ脂身付生	
豚肉	
ごぼう	
人参	
玉葱	
食用ごま油・食用なたね油・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産)・米(国産)・米こうじ(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	
鶏肉・野菜・(キャベツ・(たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ホークエキス・皮・(小麦粉・(なたね油・加工でん粉・調味料(無機塩等)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
緑豆	
小松菜(九州)	
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	
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	

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
<主食>クリスマスピラフ		
米(国産)	65 g	
水	91 g	
チキンコンソメ	1.2 g	
塩	0.5 g	
ウインナー	5 g	
コーン	10 g	
油	2 g	
チキンコンソメ	0.1 g	
塩	0.1 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	2 枚	
丸鶏がらスープ	0.8 g	
でん粉	6 g	
油	6 g	
料理合計		
<副菜>洋風煮		
大根	30 g	
キャベツ	30 g	
水	30 g	
チキンコンソメ	0.5 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	25 g	
人参	8 g	
玉ねぎドレッシング	5 g	
料理合計		
<デザート>クリスマスデザート		
かぼちゃプリン	1 ケ	
ホイップクリーム	10 g 乳	
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		

昼食

原材料	食品添加物
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	
海水	
豚肉（輸入又は国産（5%未満））・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）・原料の一部に牛、大豆を含む	
とうもろこし	
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	
海水	
パセリ	
鶏もも肉	
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	
酢酸デンプン	
大豆油	
だいこん	
キャベツ	
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	
ブロッコリー	
人参	
糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）・かつおだし（国内製造）・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）・一部に小麦・大豆を含む	
かぼちゃペースト・砂糖1・砂糖2・豆乳加工品・イヌリン（食物繊維）・食塩・水・ゲル化剤1・ゲル化剤2・香料・クエン酸鉄Na・水あめ（国内製造）・植物油脂・砂糖・乳製品・マルトデキストリン・食塩・カゼインNa・乳化剤・安定剤（セルロース）（増粘多糖類・香料・一部に乳成分、大豆を含む	
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>ハンバーグ		
	ハンバーグ	60 g	
	油	1 g	
	トマトケチャップ	8 g	
		料理合計	
	<副菜>白菜としめじの和え物		
	白菜	25 g	
	しめじ	5 g	
	人参	5 g	
	青じそドレッシング	4 g	
		料理合計	
	<副菜>ポテトのチーズ焼		
	じゃが芋	20 g	
	塩	0.08 g	
	ミックスチーズ	5 g	乳
	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(オレンジ)		
	オレンジ	0.13 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		

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	
大豆油	
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	
白菜（L6玉）／Kg	
しめじ	
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	
じゃがいも	
海水	
ナチュラルチーズ・（生乳・（食塩・（モッタルチーズ 60%以上使用））・セルロース・大豆油	
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
<主菜>白身魚のムニエル		
たら	1 切	
塩	0.1 g	
小麦粉	2 g	
油	1.5 g	
トマトケチャップ	5 g	
料理合計		
<副菜>フレンチサラダ		
キャベツ	25 g	
玉ねぎ	15 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	4.5 g	
砂糖	1.5 g	
塩	0.05 g	
酢	2.5 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	30 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>昆布煮豆		
大豆	15 g	
人参	5 g	
干しいたけ	0.5 g	
細切昆布	0.8 g	
水	10 g	
だし	0.14 g	
砂糖	0.4 g	
醤油	0.8 g	
本みりん	0.8 g	
料理酒	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		
<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		

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・pH調整剤・調味料（無機塩）	
海水	
小麦粉	
大豆油	
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	
キャベツ	
玉葱	
食用植物油脂・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・	
原料糖	
海水	
酒かす・アルコール・米・	
パセリ	
かぼちゃ	
海水	
大豆（遺伝子組換えでない）・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・	
人参	
原木乾しいたけ	
北海道産昆布	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（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	
昼食	<主菜>肉豆腐			
	牛肉	30 g		
	玉ねぎ	40 g		
	豆腐	50 g		
	水	25 g		
	だし	0.35 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	3.5 g		
	本みりん	1.75 g		
		料理合計		
	<主菜>ちくわの照り焼き			
	ちくわ	40 g		
	油	0.5 g		
	砂糖	0.9 g		
	醤油	1.5 g		
	本みりん	0.5 g		
	水	6 g		
		料理合計		
	<副菜>もやしとワカメの青じそ和え			
	緑豆もやし	30 g		
	人参	5 g		
	わかめ	0.3 g		
	青じそドレッシング	3.5 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(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
牛肉	
玉葱	
大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・	
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）・	
大豆油	
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）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・	
緑豆	
人参	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	