

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月3日(月)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>チキンボールの甘酢炒め		
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	
●●412891丸鶏がらスープ 箱	0.4 g	
水	30 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>小松菜とキャベツの梅風味和え		
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		
<副菜>ブロッコリーの洋風浸し		
ブロッコリー	25 g	
人参	10 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
水	20 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	
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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）・	
大豆油	
玉葱	
大豆油	
酒かす・アルコール・米・	
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	
馬鈴しょ澱粉	
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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
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	
人参	
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・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月4日(火)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>三色ごはん		
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		
<副菜>じゃこ大豆		
いりこ	1.5 g	
大豆	20 g	
油	0.5 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1.2 g	
料理酒	1.5 g	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ	40 g	
醤油	1.5 g	
本みりん	2 g	
水	30 g	
だし	0.42 g	
料理合計		
<副菜>スパゲティサラダ		
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		
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	
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	
大豆油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
原料糖	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
とうもろこし	
大豆油	
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、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かたくちいわし・食塩	
大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・	
大豆油	
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	
かぼちゃ	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
デュラム小麦のセモリナ	
玉葱	
人参	
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・濃縮りんご果汁・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・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月5日(水)

こじかクラブ

	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	25 g		
	大根	25 g		
	人参	15 g		
	玉ねぎ	30 g		
	水	45 g		
	だし	0.63 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	4.5 g		
	本みりん	0.75 g		
	料理酒	1.5 g		
	グリーンピース	5 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>ちくわとキャベツの酢の物			
	ちくわ	8 g		
	キャベツ	20 g		
	酢	2.4 g		
	砂糖	1.6 g		
	醤油	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			
<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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
豚肉	
だいこん	
人参	
玉葱	
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・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	
さつまいも	
大豆油	
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)・	
キャベツ	
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・	
米	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月6日(木)

こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>アジのつけ焼			
	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		
	<副菜>和風サラダ			
	グリーンアスパラガス	8 g		
	白菜	30 g		
	人参	8 g		
	青じそドレッシング	4 g		
		料理合計		
	<副菜>マロニーの甘酢和え			
	マロニー	4 g		
	調合ごま油	0.05 g		
	きゅうり	5 g		
	コーン	5 g		
	酢	1.5 g		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	0.5 g		
		料理合計		
<副菜>蒸かぼちゃ				
かぼちゃ	40 g			
油	0.5 g			
塩	0.1 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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ヶ			
	料理合計			
	小 計			

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・	
もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
大豆油	
アスパラガス	
白菜（L6玉）/Kg	
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・	
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	
大豆油	
海水	
米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月7日(金)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>焼子キン南蛮		
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	
マヨネースタイプ(卵不使用)	12 g	
酢	0.1 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>厚揚げ煮		
生揚げ	35 g	
水	30 g	
だし	0.43 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	2 g	
料理酒	1 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーとわかめのサラダ		
ウインナー	5 g	
わかめ	0.5 g	
フロッコリー	5 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		
<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	
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	
馬鈴しょ澱粉	
大豆油	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
玉葱	
パセリ	
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	
酒かす・アルコール・米・	
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	
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(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	
湯通し塩蔵ワカメ	
フロッコリー	
人参	
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・	
大豆油	
原料糖	
米	
大麦(国産)	
りんご	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月10日(月)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>牛肉コロッケ		
牛肉コロッケ	1 ケ	
油	9 g	
料理合計		
<副菜>小松菜とキャベツの和え物		
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		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2 g	
ちくわ	4 g	
油揚げ	2 g	
油	0.81 g	
水	18 g	
だし	0.23 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1.8 g	
本みりん	1 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの中華浸し		
ブロッコリー	30 g	
醤油	0.5 g	
●●412891丸鶏がらスープ 箱	0.07 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	
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
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	
大豆油	
小松菜(九州)	
人参	
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、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・、	
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	
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・米・大豆・アルコール・、	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・、	
グリーンピース	
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・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月11日(火)

こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>豚肉と野菜のケチャップ炒め			
	豚肉	30 g		
	玉ねぎ	40 g		
	人参	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		
	<副菜>高野豆腐の含め煮			
	凍り豆腐	3 g		
	グリーンピース	5 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.25 g		
	料理酒	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>おさつサラダ			
	さつまいも	40 g		
	塩	0.1 g		
	きゅうり	8 g		
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	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			
<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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
豚肉	
玉葱	
人参	
いんげん	
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	
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、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	
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・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(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・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月12日(水)
こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>サーモンマリネ			
	ピンクサーモン	0.5 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		
	<副菜>野菜マカロニソテー			
	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		
	<副菜>ウインナーソテー			
	タコウインナー	10 g		
	塩	0.05 g		
	油	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草ともやしのおかか和え			
	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			
<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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
カラフトマス・食塩・pH調整剤・一部に鮭を含む	
小麦粉	
大豆油	
玉葱	
ピーマン	
酒かす・アルコール・米・	
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・	
人参	
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	
鶏肉39.1・豚肉17.6・脂肪酸・でん粉加工食品5.8・粉あめ1.7・植物性たん白1.3（大豆）・おろしにんにく0.2・水19.5・調味料（食塩1.4 酵母エキス0.7 発酵調味料0.5 香辛料0.3 砂糖0.2 着色料 発色剤）	
海水	
大豆油	
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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのしし	
米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月13日(木)

こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>豆腐チャンプルー			
	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		
	●●412891丸鶏からスープ 箱	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		
	<副菜>小松菜の中華和え			
	小松菜	20 g		
	白菜	20 g		
	醤油	1 g		
	本みりん	0.3 g		
	●●412891丸鶏からスープ 箱	0.1 g		
	水	6 g		
		料理合計		
	<副菜>さつま揚げ炒め			
	さつま揚げ	10 g		
玉ねぎ	25 g			
油	0.5 g			
チキンコンソメ	0.3 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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

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	
大豆油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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・	
馬鈴しょ澱粉	
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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
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	
魚肉・でん粉・玉ねぎ・植物性たん白（大豆を含む）・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料（アミノ酸）	
玉葱	
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）	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月14日(金)

こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>鶏肉と大根のごま醤油煮			
	鶏肉	30 g		
	大根	40 g		
	人参	20 g		
	グリーンピース	5 g		
	だし	0.84 g		
	砂糖	2 g		
	醤油	4 g		
	白ごま	2 g		
		料理合計		
	<副菜>チンゲン菜ともやしのとえ物			
	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		
	<副菜>ポテトフライ			
	ポテトフライ	35 g		
	油	1.5 g		
	塩	0.1 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		
<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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
鶏肉	
だいこん	
人参	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
ごま	
人参	
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・	
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	
大豆油	
海水	
米	
大麦(国産)	
りんご	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月17日(月)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<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	6 g	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	35 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g	
料理合計		
<副菜>白菜とわかめの和え物		
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		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	20 g	
油	0.6 g	
砂糖	0.54 g	
醤油	0.9 g	
本みりん	0.3 g	
水	3.6 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	
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	
かぼちゃ(5玉) / Kg	
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	
人参	
酒かす・アルコール・米・	
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)・	
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、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月18日(火)

こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>サバの旨煮			
	さば	0.5 切		
	しょうが	0.8 g		
	ウスターソース	3.04 g		
	砂糖	3.04 g		
	醤油	2.16 g		
	料理酒	1.6 g		
	水	16 g		
		料理合計		
	<副菜>野菜のソテー			
	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		
	<主菜>厚揚げの青のり焼			
	生揚げ	27.5 g		
	油	0.3 g		
	砂糖	0.5 g		
	醤油	1 g		
	本みりん	0.3 g		
	水	3.5 g		
	あおさのり	0.1 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			
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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

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	
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	
人参	
玉葱	
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	
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	
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、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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(アカキヤベツ、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、アカキヤベツ)・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(アカキヤベツ、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・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月19日(水)

こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<主菜>鶏肉の唐揚げ		
	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	
	<副菜>ひじき煮		
	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	18 g	
	だし	0.09 g	
	砂糖	1.2 g	
	醤油	1.8 g	
	料理酒	0.6 g	
		料理合計	
	<副菜>小松菜のごま和え		
	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		
<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		
いりこ	1 g		
麦茶	0.07 ヶ		
	料理合計		
	小 計		

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	
小麦粉	
馬鈴しょ澱粉	
大豆油	
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	
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	
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、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月20日(木)

こじかクラブ

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<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		
	しょうが	0.2 g		
	水	3 g		
	油	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>キャベツとわかめの酢の物			
	キャベツ	30 g		
	わかめ	0.2 g		
	きゅうり	5 g		
	酢	3 g		
	砂糖	2 g		
	醤油	1 g		
		料理合計		
	<副菜>がんもの煮物			
	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			
<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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

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	
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	
大豆油	
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・	
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	
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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
米	
大麦（国産）	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

2023年4月27日(木)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<デザート>ミートコロック&チキンナゲット		
ミートコロック	0.5 ケ	
チキンナゲット	1 ケ	卵
油	2.6 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
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		
<副菜>大豆と昆布の煮物		
細切昆布	2 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		
<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>ココアワッフル		
ココアワッフル	0.5 ケ	卵
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

→卵×はチキンナゲットなし、ミートコロック増量

→卵×はココアワッフルなし、ミニゼリー1個に変更(成分4/18参照)

原材料	食品添加物
野菜(ばれいしょ(国産)・(たまねぎ・食肉(鶏肉・(豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・衣(パン粉・(小麦粉・(コーンフラワー・(難消化性デキストリン・(還元水あめ・(でん粉・(植物油脂・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
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	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
デュラム小麦・玉葱・とうもろこし	
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)・カロチン色素・香辛料	
海水	
パセリ	
北海道産昆布	
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	
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・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)	
全卵・砂糖・ファットスプレッド・還元水あめ・小麦粉・水あめ・卵白・ココアパウダー・乳等を主要原料とする食品・食用油脂・マーガリン・デキストリン・加糖卵黄・乳製品・でん粉・洋酒・糊料・(加工デンプン・(増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・ヘム鉄・乳酸Ca・着色料・(V.B2・(カロチノイド・(カラメル・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食