

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	＜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＞ブロッコリーと大根の甘酢和え		
	ブロッコリー	20 g	
	大根	20 g	
	酢	2.4 g	
	砂糖	2.4 g	
	醤油	0.7 g	
	料理合計		
	＜副菜＞高野豆腐の洋風煮		
	凍り豆腐	5 g	
	人参	10 g	
	さやいんげん	5 g	
	水	20 g	
	チキンコンソメ	0.25 g	
	醤油	0.5 g	
	本みりん	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		
	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	0.1 ケ	
	料理合計		
	小 計		

該当園児アレルギーのみ
＜卵＞

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・、 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・、	
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）・、	
ブロッコリー だいこん 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・、	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 人参 いんげん	
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	
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	
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）・【パイン】異性化液糖・濃縮果汁 （アップル、パインアップル）・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＞牛肉のごま風味炒め		
	牛肉	30 g	
	玉ねぎ	30 g	
	グリーンアスパラガス	5 g	
	しめじ	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	
	白ごま	2 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		
	＜副菜＞高野豆腐の含め煮		
	凍り豆腐	4 g	
	水	28 g	
	だし	0.36 g	
	砂糖	1.6 g	
	醤油	2 g	
	料理酒	0.8 g	
	グリーンピース	3 g	
	料理合計		
	＜副菜＞大根と人参の甘酢和え		
	大根	25 g	
	人参	8 g	
	酢	1.5 g	
	砂糖	1.5 g	
	醤油	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	
	いりこ	1 g	
	麦茶	0.1 ㇿ	
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ
＜卵＞

原材料	食品添加物
牛バラ肉	
玉葱	
アスパラガス	
しめじ	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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、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	
ごま	
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（国内製造）・食用大豆油・	
海水	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
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	
グリーンピース	
だいこん	
人参	
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・	
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＞サバの漬け焼		
	さば	0.5 切	
	砂糖	1.2 g	
	醤油	2 g	
	本みりん	0.8 g	
	水	2 g	
	油	2 g	
	料理合計		
	＜副菜＞白菜の和え物		
	白菜	35 g	
	人参	10 g	
	醤油	1.2 g	
	本みりん	0.3 g	
	水	6.5 g	
	だし	0.09 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	
	さやいんげん	10 g	
	玉ねぎ	20 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		
	＜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	0.1 ケ	
	料理合計		
	小 計		

該当園児アレルギーのみ
＜卵＞

原材料	食品添加物
さば	
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（国内製造）・食用大豆油・	
白菜（L 6玉）／K g	
人参	
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	
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N a・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（N a）・p H調整剤・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸N a）・原料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む	
いんげん	
玉葱	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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）	
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
昼食	＜主菜＞豚じゃが		
	豚肉	20 g	
	じゃが芋	40 g	
	玉ねぎ	30 g	
	人参	15 g	
	油	3.5 g	
	水	70 g	
	だし	1.11 g	
	砂糖	3 g	
	醤油	5 g	
	本みりん	2 g	
	料理酒	1 g	
	グリーンピース	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＞小松菜と白菜のお浸し		
	小松菜	10 g	
	白菜	30 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		
	＜副菜＞ピーマンソテー		
	しめじ	5 g	
	ピーマン	5 g	
	ピーマン	5 g	
	油	1 g	
	丸鶏がらスープ	0.3 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		
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶		
	牛乳	100 g	
	いりこ	1 g	
	麦茶	0.1 ケ	
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ
＜卵＞

原材料	食品添加物
豚肉	
メーカーイン	
玉葱	
人参	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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・	
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	
グリーンピース	
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・ポークエキス・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	
小松菜(九州)	
白菜（L 6玉）／K g	
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	
しめじ	
ピーマン	
米	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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	
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＞ポークコロッケ		
	コロッケ	1ケ	
	油	6g	
		料理合計	
	＜副菜＞大根とわかめの酢の物		
	大根	25g	
	わかめ	0.5g	
	酢	3g	
	砂糖	2g	
	醤油	1g	
		料理合計	
	＜副菜＞がんもの煮物		
	がんもどき	2ケ	
	水	20g	
	だし	0.28g	
	砂糖	1g	
	醤油	2.5g	
	本みりん	1.5g	
		料理合計	
	＜副菜＞いんげんのお浸し		
	さやいんげん	15g	
	人参	8g	
	醤油	1.5g	
	本みりん	0.5g	
	水	15g	
	だし	0.21g	
		料理合計	
	＜主食＞麦入りごはん		
	米(国産)	53g	
	押麦	2g	
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ・お茶		
	牛乳	100g	
	いりこ	1g	
	麦茶	0.1ケ	
		料理合計	
		小計	

該当園児アレルギーのみ
＜卵＞

原材料	食品添加物
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄・（原材料の一部に大豆を含む）	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
だいこん	
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・	
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（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	
いんげん	
人参	
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	