

原材料資料（アレルギー指示書）

2024年7月4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>アジの蒲焼風			
	あじ	0.5 切		
	料理酒	0.8 g		
	醤油	0.8 g		
	でん粉	2 g		
	油	2 g		
	醤油	1.8 g		
	砂糖	1 g		
	本みりん	1 g		
	でん粉	0.2 g		
	水	6 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>いんげん豆とキャベツのごま和え			
	さやいんげん	5 g		
	キャベツ	25 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	0.03 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	0.07 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
あじ・食塩・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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
加工澱粉・	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
原料糖・	
もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
加工澱粉・	
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	
いんげん	
キャベツ	
白ごま・	
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（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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）	
【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・【パイン】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	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2024年7月5日(金)
こじかクラブ

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>豚肉のおかか炒め			
	豚肉	10 g		
	豚肉	10 g		
	玉ねぎ	3 g		
	人参	10 g		
	ピーマン	5 g		
	油	2 g		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	4 g		
	本みりん	0.4 g		
	料理酒	0.8 g		
	かつお節	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>かぼちゃの甘煮			
	かぼちゃ	40 g		
	砂糖	2 g		
	水	30 g		
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	春雨	5 g		
	油	0.5 g		
	コーン	10 g		
	きゅうり	10 g		
	青じそドレッシング(ノンオイル)	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			
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	
大型豚モモ脂身付生	
玉葱	
人参	
ピーマン	
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(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・	
しょうちゅう乙類・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	
かつおのふし	
かぼちゃ	
原料糖・	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖類・ミョウバン
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
とうもろこし	
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	
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）

2024年7月8日(月)
こじかクラブ

	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 ケ		
	油	3 g		
	中濃ソース	5 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<主菜>ちくわの青のり焼			
	ちくわ	25 g		
	油	0.45 g		
	砂糖	0.35 g		
	醤油	0.68 g		
	本みりん	0.3 g		
	水	2.25 g		
	あおさのり	0.05 g		
		料理合計		
	<副菜>大根のレモン和え			
	大根	25 g		
	ブロッコリー	8 g		
	人参	5 g		
	レモン果汁	1 g		
	酢	0.5 g		
	砂糖	1.5 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>オレンジかん				
寒天	0.4 g			
水	45 g			
オレンジジュース	15 g			
砂糖	5 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			

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・、 醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・野菜・果実（トマト・たまねぎ・りんご・にんじん）・・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・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）・、 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（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・、	
アオサ（ヒトエグサ）・、	
だいこん ブロッコリー 人参 レモン・香料 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）	
海藻（紅藻類） オレンジ（輸入）・香料・、 原料糖・、	
生乳100% かたくちいわし・食塩 大麦	

2024年7月11日(木)
こじかクラブ

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>豚肉の甘辛煮			
	豚肉	30 g		
	玉ねぎ	20 g		
	大根	40 g		
	油	1 g		
	水	17.5 g		
	だし	0.23 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	2.75 g		
	本みりん	1.75 g		
	料理酒	1.5 g		
	グリーンピース	3 g		
		料理合計		
	<副菜>わかめサラダ			
	わかめ	0.5 g		
	白菜	30 g		
	青じそドレッシング(ノンオイル)	3 g		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーのお浸し			
	ブロッコリー	30 g		
	人参	4.85 g		
	醤油	0.72 g		
	本みりん	0.24 g		
	水	3.6 g		
	だし	0.05 g		
		料理合計		
	<副菜>ちくわとアスパラガスのソテー			
	ちくわ	8 g		
グリーンアスパラガス	8 g			
コーン	10 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			
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	
だいこん	
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(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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	
湯通し塩蔵ワカメ	
白菜	
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	
ブロッコリー	
人参	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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)・	
アスパラガス	
とうもろこし	
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)	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2024年7月16日(火)
こじかクラブ

原材料資料（アレルギー指示書）

	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	0.67 ケ	
	油	18 g	
	中濃ソース	8 g	
	料理合計		
	<副菜>小松菜と大根の甘酢和え		
	小松菜	20 g	
	大根	15 g	
	人参	8 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	
	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		
	<副菜>ちくわとブロッコリーのソテー		
	ちくわ	8 g	
	ブロッコリー	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			
<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（米国）・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・衣（パン粉（小麦・大豆を含む）・（でん粉・（大豆繊維・（大豆粉・トレハロース・増粘多糖類・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・乳化剤・pH調整剤・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ 醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・野菜・果実（トマト・たまねぎ・りんご・にんじん）・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・	
小松菜(九州) だいこん 人参 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 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・米・大豆・アルコール・ もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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）・ ブロッコリー 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）	
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）

2024年7月17日(水)
こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	＜主食＞大豆と豚肉のおこわ			
	米(国産)	45 g		
	もち米	10 g		
	大豆	5 g		
	豚肉	10 g		
	油揚げ	2 g		
	しめじ	5 g		
	人参	5 g		
	醤油	2 g		
	醤油	2 g		
	本みりん	2 g		
	料理酒	0.8 g		
	水	65 g		
	だし	0.91 g		
		料理合計		
	＜主菜＞鶏肉のチーズ照焼			
	鶏肉	1 枚		
	油	0.48 g		
	砂糖	0.96 g		
	醤油	2.24 g		
	本みりん	0.64 g		
	水	2.8 g		
	ミックスチーズ	4 g		
		料理合計		
	＜副菜＞拌三絲 (パンス-)			
	春雨	5 g		
	調合ごま油	0.15 g		
	コーン	5 g		
	きゅうり	11.76 g		
	酢	4.5 g		
	砂糖	3.3 g		
	醤油	1.35 g		
	白ごま	1.5 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		
	ほうれん草	10 g		
	玉ねぎ	20 g		
	油	0.5 g		
	チキンコンソメ	0.2 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
米	
精白米 もち米	
大豆 (遺伝子組換えでない)・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・	
豚肉	
大豆 (アメリカ)・植物油・凝固剤・	
しめじ	
人参	
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・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米 (国産、その他)・米麴 (国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・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	
鶏もも肉	
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 (国産、その他)・米麴 (国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・糖類・	
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・	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖類・ミョウバン
食用ごま油・食用なたね油・	
とうもろこし	
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・	
白ごま・	
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)・原料の一部に牛肉、大豆、	
ほうれんそう	
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	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

2024年7月18日(木)
こじかクラブ

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>厚揚げの肉味噌田楽			
	生揚げ	50 g		
	水	40 g		
	だし	0.56 g		
	鶏豚ひき肉	8 g		
	大豆たんぱく	5 g		
	料理酒	3 g		
	合わせみそ	4 g		
	砂糖	3 g		
	水	4 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>ツナと野菜のソテー			
	ツナフレーク	5 g		
	人参	5 g		
	キャベツ	25 g		
	油	1 g		
	チキンコンソメ	0.4 g		
		料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ			
	じゃが芋	35 g		
	塩	0.1 g		
	玉ねぎ	10 g		
	マヨネースタイプ(卵不使用)	8 g		
	ドライパセリ	0.05 g		
		料理合計		
	<主食>菜飯ごはん			
米(国産)	50 g			
菜めしの素	0.5 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
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	
豚肉・鶏肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
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)・大豆・食塩・米・酒精・	
原料糖・	
加工澱粉・	
めばちまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)・	
人参	
キャベツ	
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	
じゃがいも・	
海水	
玉葱	
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・	
パセリ	
米	
塩蔵青菜・(広島菜・(京菜・(大根菜・砂糖・食塩・昆布エキス・粉末みそ・鰹削り節粉末・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・一部に大豆を含む	
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）

2024年7月19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>チキンチャップ			
	鶏肉	2 枚		
	塩	0.1 g		
	小麦粉	3 g		
	油	3 g		
	トマトケチャップ	6.5 g		
	ウスターソース	1.5 g		
	砂糖	0.8 g		
	水	10 g		
	チキンコンソメ	0.2 g		
		料理合計		
	<副菜>ごぼうの甘辛炒め			
	ごぼう	10 g		
	人参	8 g		
	さやいんげん	5 g		
	油	1 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.8 g		
	本みりん	0.8 g		
		料理合計		
	<副菜>茄子の煮浸し			
	なす	20 g		
	醤油	0.5 g		
	本みりん	0.25 g		
	砂糖	0.04 g		
	水	5.6 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			
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			

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦・	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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	
醸造酢(国内製造)・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・りんご）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・	
原料糖・	
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	
ごぼう	
人参	
いんげん	
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（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・糖類・	
なす	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・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	
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・【パイン】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	
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）

2024年7月22日(月)
こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	＜主菜＞和風ハンバーグ			
	ハンバーグ	1 ケ		
	油	1 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	2 g		
	本みりん	1 g		
	料理酒	2 g		
	水	6 g		
	でん粉	0.5 g		
	水	0.5 g		
		料理合計		
	＜副菜＞おさつサラダ			
	さつまいも	35 g		
	塩	0.1 g		
	きゅうり	15 g		
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g		
		料理合計		
	＜副菜＞ウインナーと野菜のソテー			
	ウインナー	8 g		
	小松菜	8 g		
	人参	8 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	0.07 ケ			
	料理合計			
	小計			

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C	
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(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・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	
加工澱粉・	
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・	
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)・原料の一部に牛肉、大豆、小松菜(九州)	
人参	
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・食塩	
大麦	

2024年7月23日(火)
こじかクラブ

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>サバの煮付け			
	さば	0.5 切		
	砂糖	1.4 g		
	醤油	2.4 g		
	料理酒	0.5 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
	しょうが	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>がんもの煮物			
	がんもどき	1 ケ		
	水	10 g		
	だし	0.14 g		
	砂糖	0.5 g		
	醤油	1.25 g		
	本みりん	0.75 g		
		料理合計		
	<副菜>キャベツの塩昆布和え			
	キャベツ	35 g		
	人参	8 g		
	塩昆布	1 g		
		料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ			
	マカロニ	8 g		
	コーン	8 g		
	ブロッコリー	8 g		
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	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 ケ			
	料理合計			
	小計			

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・ 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 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	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・小麦粉・大豆食物繊維・食塩・ぶどう糖・砂糖・揚げ油（植物油脂）・クエン酸・一部に小麦、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（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
キャベツ	
人参 昆布・たんぱく加水分解物・還元水あめ・しょうゆ・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料（アミノ酸等）・ （一部に小麦・大豆を含む）・	
デュラム小麦・ とうもろこし ブロッコリー 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	
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）

2024年7月24日(水)
こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主食>そばろ寿司			
	米(国産)	65 g		
	酢	7.2 g		
	砂糖	6.4 g		
	塩	1.6 g		
	鶏ひき肉	15 g		
	干しいたけ	0.5 g		
	人参	7.76 g		
	油	1.2 g		
	砂糖	0.64 g		
	醤油	0.8 g		
	醤油	0.8 g		
	本みりん	2 g		
	水	16 g		
	だし	0.22 g		
	さやいんげん	3 g		
	コーン	8 g		
	塩	0.04 g		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの天ぷら			
	ちくわ	26 g		
	塩	0.02 g		
	小麦粉	5.5 g		
	油	5.5 g		
		料理合計		
	<副菜>白菜のおかか和え			
	白菜	30 g		
	ほうれん草	5 g		
	醤油	1 g		
	本みりん	0.35 g		
	水	4 g		
	だし	0.06 g		
	かつお節	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>切干大根の炒め煮			
	切干大根	2 g		
	つきこんにゃく	5 g		
	グリーンアスパラガス	8 g		
	油	1 g		
	水	20 g		
	だし	0.28 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	2 g		
	本みりん	0.5 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
米	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖・	
海水	
鶏むね肉	
原木乾しいたけ	
人参	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・糖類・	
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	
とうもろこし	
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)・	
海水	
小麦・	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
白菜	
ほうれんそう	
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(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・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	
青首大根	
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
アスパラガス	
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(国産、その他)・米麴(国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゅう乙類・糖類・	
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）

2024年7月25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>サケフライ			
	ピンクサーモン	0.5 切		
	塩	0.08 g		
	小麦粉	3.2 g		
	パン粉	3.2 g		
	油	3.2 g		
	中濃ソース	3.2 g		
	水	1.6 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		
	玉ねぎ	10 g		
	レーズン	3 g		
	マヨネースタイプ(卵不使用)	5 g		
		料理合計		
	<副菜>野菜のソテー			
	ブロッコリー	5 g		
	緑豆もやし	25 g		
	人参	5 g		
	油	1 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(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
カラフトマス・食塩・pH調整剤・一部に鮭を含む	
海水	
小麦・	
小麦粉・植物性ショートニング・パン酵母・ぶどう糖・食塩・大豆粉・イーストフード・ビタミンC	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
野菜・果実(トマト・りんご・にんじん・たまねぎ・にんにく)・醸造酢(国内製造)・糖類(ぶどう糖・砂糖)・食塩・アミノ酸液・香辛料・でん粉・発酵調味料・増粘多糖類・(一部に大豆・りんごを含む)・	
かぼちゃ	
海水	
玉葱	
レーズン(米国)・植物油脂	
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・	
ブロッコリー	
緑豆もやし	
人参	
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・食塩	
大麦	

2024年7月26日(金)
こじかクラブ

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	＜主菜＞豚肉のごま風味炒め			
	豚肉	30 g		
	玉ねぎ	30 g		
	さやいんげん	10 g		
	しめじ	4 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＞蒸かぼちゃ			
	かぼちゃ	40 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	＜副菜＞高野豆腐の含め煮			
	凍り豆腐	3 g		
	人参	12 g		
	水	14 g		
	だし	0.18 g		
	砂糖	0.8 g		
	醤油	1 g		
	料理酒	0.4 g		
		料理合計		
	＜副菜＞大根と胡瓜の酢の物			
	大根	25 g		
	きゅうり	8 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			
＜その他＞牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g			
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ㇿ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
豚肉	
玉葱	
いんげん	
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（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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	
白ごま・	
かぼちゃ	
海水	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
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	
だいこん	
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・	
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）

2024年7月29日(月)
こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>鶏肉の照焼			
	鶏肉	2 枚		
	油	0.5 g		
	しょうが	0.1 g		
	砂糖	2 g		
	醤油	4.8 g		
	本みりん	1.2 g		
	水	5 g		
		料理合計		
	<副菜>小松菜のごま酢和え			
	小松菜	25 g		
	人参	5 g		
	油揚げ	2 g		
	酢	1.5 g		
	醤油	0.5 g		
	砂糖	1 g		
	白ごま	0.25 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		
	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			

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・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	
原料糖・脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
小松菜(九州)	
人参	
大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・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・	
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	
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・【パイン】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	
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）

2024年7月30日(火)
こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>かつおカツ		
カツオカツ	0.67 ケ	
油	5 g	
中濃ソース	7 g	
水	3 g	
料理合計		
<おやつ>焼きそば		
焼きそば用麺	0.15 玉	
油	0.8 g	
豚肉	8 g	
料理酒	0.8 g	
でん粉	0.4 g	
油	0.4 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
キャベツ	15 g	
油	0.8 g	
中濃ソース	5 g	
醤油	0.8 g	
あおさのり	0.05 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーソテー		
ポークウインナー	18 g	
油	1 g	
コンソメ	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<主食>菜飯ごはん		
米(国産)	55 g	
菜めしの素	0.5 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(パイナップル)		
パイナップル(缶詰)	30 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		

昼食

原材料	食品添加物
かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉・しょうゆ・砂糖・食塩・かつお風味調味料・水・加工デンプン1・加工デンプン2・加工デンプン3・加工デンプン4・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カロテノイド色素・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ 醸造酢(国内製造)・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・野菜・果実(トマト・たまねぎ・りんご・にんじん)・食塩・香辛料・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・	
小麦粉・小麦たん白・食塩・乳化剤・かんすい・クチナシ色素・水・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ 豚肉 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 加工澱粉・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ 玉葱 人参 キャベツ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ 野菜・果実(トマト・りんご・にんじん・たまねぎ・にんにく)・醸造酢(国内製造)・糖類(ぶどう糖・砂糖)・食塩・アミノ酸液・香辛料・でん粉・発酵調味料・増粘多糖類(一部に大豆・りんごを含む)・ 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・ アオサ(ヒトエグサ)・	
豚肉(輸入又は国産(5%未満))・豚脂肪・結着材料(でん粉、植物性たん白)・食塩・糖類(水あめ、砂糖)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・pH調整剤・発色剤(亜硝酸Na)・一部に牛肉・大豆・豚肉を 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ 乳糖・食塩・砂糖・食用加工油脂・酵母エキス・香辛料・ビーフエキス・粉末しょうゆ・酵母エキス調味料・チキンブイヨンパウダー・しょうゆ・オニオンエキス・オニオンパウダー・野菜エキス・はくさいエキス・小麦たん白発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カラメル色素・一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む 海水	
米 塩蔵青菜(広島菜・京菜(大根菜)・砂糖・食塩・昆布エキス・粉末みそ・鰹削り節粉末・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・一部に大豆を含む	
パイナップル・砂糖・クエン酸	
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）

2024年7月31日(水)
こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主食>シューシー（沖縄風おこわ）			
	米(国産)	45 g		
	もち米	10 g		
	豚肉	8 g		
	調合ごま油	1 g		
	人参	5 g		
	*韓国産乾燥芽ひじき1kg（泉平）	0.8 g		
	さやいんげん	3 g		
	醤油	1.9 g		
	醤油	1.9 g		
	本みりん	1.9 g		
	料理酒	0.7 g		
	水	65 g		
	だし	0.91 g		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草のお浸し			
	ほうれん草	20 g		
	白菜	20 g		
	醤油	0.6 g		
	本みりん	0.2 g		
	水	6 g		
	だし	0.09 g		
		料理合計		
	<副菜>高野豆腐と昆布の煮物			
	細切昆布	2 g		
	凍り豆腐	2 g		
	水	22.5 g		
	だし	0.21 g		
砂糖	0.75 g			
醤油	1.5 g			
本みりん	0.5 g			
	料理合計			
<副菜>ピーマンソテー				
ピーマン	5 g			
ピーマン	5 g			
玉ねぎ	15 g			
油	1 g			
●●412891丸鶏がらスープ 箱	0.3 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	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
米	
精白米 もち米	
豚肉	
食用ごま油・食用なたね油・	
人参	
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・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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	
ほうれんそう	
白菜	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
北海道産昆布	
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・米・大豆・アルコール・	
もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
米	
ピーマン	
玉葱	
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	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし・食塩	
大麦	