

平成27年10月6日(火)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主食＞カレーライス			
	滋賀県産こしひかり	65	①米×は白米持参(カレールーのみ提供)	
	鶏肉	20		
	玉ねぎ	25		
	人参	15	②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)	
	じゃが芋	15		
	油	2		じゃがいも(皮むき) / kg なたね油
	水	110		
	カレーフレーク	17		でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・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
	料理合計			
＜副菜＞グリーンサラダ				
キャベツ	30	おかず×は持参	キャベツ(L8玉) / Kg	
ブロッコリー	10		赤ピーマン(AL) / kg	
赤ピーマン	3		なたね油	
油	0.8		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)	
砂糖	1	小麦・大豆		
醤油	1.5			
穀物酢	1			
料理合計				
＜フルーツ＞果肉入りオレンジゼリー				
果肉入りみかんゼリー	50		うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(4.5)・みかん缶詰(28.5)・砂糖・ぶどう糖果糖液糖(11)・砂糖(8)・水(46.3)・ゲル化剤(増粘多糖類)(1.2)・酸味料(0.25)・香料(0.15)	
料理合計				
＜その他＞牛乳・いりこ				
牛乳	100	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳	
じゃこ	1		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
麦茶	0.5			
料理合計				
小計				

平成27年10月8日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
昼食	<主菜>麻婆丼			①米×は白米持参(麻婆丼のあんのみ提供) ②変わりごはん×は麻婆丼のあん持参(白米のみ提供)		
	滋賀県産こしひかり	65				
	豆腐	50	大豆			丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
	おろし生姜	0.1				しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
	豚ミンチ	12				
	玉ねぎ	20				
	人参	8				
	ピーマン	4				ピーマン(AM) / Kg
	干しいだけ	0.4				
	油	1.6				なたね油
	砂糖	1.6				
	醤油	2.4	小麦・大豆			脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
	合わせ麦みそ	4	大豆			
	酒	1.2				
	水	72				
	鶏がらスープ	1.5				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(アミノ酸等)・pH調整剤
	片栗粉	1.8				
	水	1.8				
		料理合計				
		<副菜>昆布と大根の酢の物				おかず×は持参
	きざみ昆布	1			だいこん(葉なし) / kg	
	大根	25				
	人参	5				
	胡瓜	5				
	穀物酢	3				
	砂糖	2				
	醤油	1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
	料理合計					
	<汁物>中華スープ			汁物×は持参		
	白菜	20				白菜(L6玉) / Kg
	わかめ	0.2				
	青葱	3				
	水	120				
	鶏がらスープ	2			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(アミノ酸等)・pH調整剤	
	料理合計					
	<その他>牛乳・いりこ			牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳	100	乳			生乳
	じゃこ	1	大豆			かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5				
	料理合計					
	小計					

平成27年10月13日(火)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞牛肉コロッケ				
コロッケ		60	小麦・乳・大豆	馬鈴薯・フライドポテト・たまねぎ・砂糖・牛肉・牛脂・粒状大豆たん白・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳・グルタミン酸ナトリウム・黒こしょう末・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水 なたね油
油		6		
		料理合計		
＜副菜＞キャベツのレモン和え				
キャベツ		35		キャベツ (L 8玉) /Kg レモン・醸造酢・香料 <small>原料助上大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・臭い消しどう精液結 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (345.19)</small>
ブロッコリー		4		
人参		4		
レモン果汁		0.8		
穀物酢		0.8		
砂糖		0.56		
醤油		0.64	小麦・大豆	
		料理合計		
＜主食＞麦入りごはん				
滋賀県産こしひかり		53	米×は持参	大麦
押麦		2		
		料理合計		
＜汁物＞スープ				
ほうれん草		5	汁物×は持参	だいこん (葉なし) /kg <small>良塩・糖類 (砂糖・かとう糖) ・たん白加水分解物 (小麦含む) ・デキストリン・食用かつものし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等) ・カラメル色素・香料</small>
コーン		8		
大根		15		
水		120		
チキンコンソメ		1.6		
		料理合計		
＜フルーツ＞フルーツ (梨)				
梨		31.25		梨 (AL) /個
		料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ				
牛乳		100	乳 大豆	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)
じゃこ		1		
麦茶		0.5		
		料理合計		
		小計		

①小麦パン×は鶏肉の甘酢あんに変更
8461鶏もも30g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)

②おかず×は持参

おかず×は持参

米×は持参

汁物×は持参

牛乳×は牛乳無し、お茶提供

平成27年10月15日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
	<主菜>油淋鶏(ユーリンチー) 鶏肉 60 酒 1.2 醤油 1.5 片栗粉 3 油 3 青ねぎ 3 砂糖 1.5 醤油 2 穀物酢 2 水 5 料理合計	小麦・大豆 小麦・大豆	おかず×は持参	
<副菜>マロニーサラダ マロニー 4 油 0.1 赤ピーマン 3 フロッコリー 8 キャベツ 20 コーン 5 ノオイルドレッシング 青じそ 5 料理合計		おかず×は持参	ジャがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類 なたね油 赤ピーマン(AL)/kg キャベツ(L8玉)/kg 果糖・ぶどう糖・液糖醸造酢・しょうゆ・食塩・酒精	
<主食>ロールパン ロールパン 40 料理合計	小麦・乳・大豆	①小麦×は持参 ②乳パン×麦ロール提供	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・V.C・香料	
<汁物>中華スープ 人参 5 もやし 15 大根 15 水 120 鶏がらスープ 2 料理合計		汁物×は持参	緑豆 だいこん(葉なし)/kg 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(アミノ酸等)・pH調整剤	
<その他>牛乳・いりこ 牛乳 100 じゃこ 1 麦茶 0.5 料理合計 小計	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

平成27年10月19日(月)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<主菜>干草焼				
卵	45	卵	① 卵原型×は卵なし、豆腐のそぼろ野菜炒め (8319木綿豆腐50g・鶏ミンチ8g・人参8g 干しいたけ0.3g・スナックえんどう5g 醤油・砂糖・みりん・だし) おかず×は持参	殻付き卵
鶏ミンチ	8			
人参	8			
干しいたけ	0.3			
スナックえんどう	5			
油	3			
砂糖	1			
醤油	1.2	小麦・大豆		
醤油	1.2	小麦・大豆		
みりん	3			
水	25			
出し	0.35	さば		
料理合計				
<副菜>ひじきと高野豆腐の煮物				
芽ひじき	2		おかず×は持参 だし (98.0) 豆腐用凝固剤 (1.0) 重曹 (0) 加工助剤・消泡剤製剤 (0.3) えだまめ なたね油 さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
高野豆腐	2	大豆		
むき枝豆	3	大豆		
油	1			
水	30			
出し	0.42	さば		
砂糖	2			
醤油	2	小麦・大豆		
酒	1			
料理合計				
<副菜>粉ふき芋ゆかり風味				
じゃが芋	30		おかず×は持参 じゃがいも (皮むき) / kg 赤しそ・食塩・ぶどう糖・砂糖・デキストリン・梅酢・酸味料 (3.6) ・調味料 (アミノ酸等) (2.7)	
ゆかり	0.3			
料理合計				
<主食>麦入りごはん				
滋賀県産こしひかり	53		米×は持参 大麦 小麦粉72%・グルテン28%	
押麦	2			
料理合計				
<汁物>味噌汁				
麩	2	小麦	①小麦麩×は麩無し ②汁物×は持参 さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦 (38.5%) ・大豆 (30.8%) ・食塩 (15.7%) ・米 (10.8%) ・酒精 (4.2%)	
玉ねぎ	15			
しめじ	5			
水	120			
出し	1.67	さば		
合わせ麦みそ	7	大豆		
料理合計				
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)				
オレンジ	27			オレンジ
料理合計				
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳	牛乳×は牛乳無し、お茶提供 生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)	
じゃこ	1	大豆		
麦茶	0.5			
料理合計				
小計				

昼食

平成27年10月22日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	アレルギー	原材料/添加物	
昼食					
<主食>ウインナーのケチャップライス				①米×は具・白米持参	
滋賀県産こしひかり	52			②混ぜご飯×は具・白米持参	
水	72.8				
ウインナー	8			③乳製品×はバターなしケチャップライス	
人参	5				
玉ねぎ	12				
ピーマン	3				
油	1.6				
ケチャップ	5.6				
チキンコンソメ	0.96	小麦・大豆			
塩	0.4				
バター	0.8	乳			
チキンコンソメ	0.08	小麦・大豆			
ケチャップ	0.08				
塩	0.08				
	料理合計				
<主菜>フライドチキン				①小麦×卵を含む食品×は 鶏の竜田揚げ(醤油・砂糖・片栗粉)	
鶏肉	60				
から揚げ粉	4	小麦・卵・乳・大豆			
片栗粉	2				
油	6.6			②おかず×は持参	
	料理合計				
<副菜>ポテトサラダ				①マヨネーズ×はマヨネーズなし、塩に変更	
じゃが芋	15				
塩	0.1				
胡瓜	5			②おかず×は持参	
コーン	8				
マヨネーズ	5	卵・大豆			
	料理合計				
<汁物>スープ				汁物×は持参	
白菜	20				
小松菜	8				
水	120				
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆			
	料理合計				
<デザート>ハロウィンデザート(パンフキンプリン)				乳菓子×乳料理×はデザートなし ミニゼリー2個	
寒天	0.09				
水	18				
プリンの素	8.43	乳・大豆			
牛乳	18	乳			
かぼちゃ	9				
砂糖	1.8				
水	3.6				
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ				牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
牛乳	100	乳			
じゃこ	1	大豆			
麦茶	0.5				

原材料/添加物
線肉・線肉詰・糖類・水あめ・ぶどう糖・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩(Na) ・調味料(アミノ酸) ・酸化防止剤(ビタミンC) ・発色剤(亜硝酸Na)
なたね油
トマト・砂糖・ぶどう糖・ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物(小麦含む) ・デキストリン ・食用とうもろこし油 ・チキンエキス ・かつおエキス粉末 ・チキンオイル ・香辛料 ・野菜エキス ・調味料(アミノ酸等) ・カラメル色素 ・香料
生乳(98.5)・食塩(1.5)
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物(小麦含む) ・デキストリン ・食用とうもろこし油 ・チキンエキス ・かつおエキス粉末 ・チキンオイル ・香辛料 ・野菜エキス ・調味料(アミノ酸等) ・カラメル色素 ・香料
トマト・砂糖・ぶどう糖・ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
小麦粉・でん粉・砂糖・食塩・調味料(アミノ酸等) ・ベーキングパウダー ・香辛料 ・加工でん粉 ・ぶどう糖 ・粉末醤油 ・乳糖 ・植物たん白 ・加水分解物着色料(カロチノイド) ・チキンエキスパウダー ・酵母エキス ・野菜エキス
なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg
きゅうり(AS) / Kg
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸) ・レモン果汁 ・香辛料抽出物
白菜(L6玉) / Kg
小松菜 / kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物(小麦含む) ・デキストリン ・食用とうもろこし油 ・チキンエキス ・かつおエキス粉末 ・チキンオイル ・香辛料 ・野菜エキス ・調味料(アミノ酸等) ・カラメル色素 ・香料
砂糖・乳糖 ・粉飴 ・ぶどう糖 ・脱脂粉乳 ・食用油脂 ・寒天 ・キャラメルパウダー ・乳化剤 ・香料 ・ゲル化剤(増粘多糖類) ・クチナシ色素 ・野菜色素 ・(原材料の一部に大豆を含む)
生乳100%
生乳
かたくちいわし ・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年10月26日(月)
 阪急幼稚園
 3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<主菜>照焼ハンバーグ				
ハンバーグ	60	小麦・乳・大豆	おかず×は持参	鶏肉(32)・脱脂大豆(6.4)・炭し水(20.1)・たまねぎ(20.1)・パン粉(6.8)・牛脂(6.4)・ワイン(0.4)・植物油脂(0.0)・しょうゆ(1.4)・砂糖(0.6)・食塩(0.4)・香辛料(0.1)・水(4.5)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.5)・グリシン(0.1)・5'-リボヌクレオチドナトリウム(0.0)・リン酸塩(0.2)
油	1			なたね油
砂糖	1			
醤油	2	小麦・大豆		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
みりん	1			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
酒	2			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
水	6			
片栗粉	0.5			
水	0.5			
	料理合計			
<副菜>マカロニサラダ				
ファンタジーマカロニ	5	小麦	①小麦麺×マヨネーズ×はマカロニ・マヨネーズなし マロニ-3g・青じそドレッシングに変更 (玉ねぎ15g・人参5gグリーンピース3g入り)	
玉ねぎ	15			
人参	5			
グリーンピース	3			
マヨネーズ	5	卵・大豆	②おかず×は持参	食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
塩	0.1			
	料理合計			
<主食>ロールパン				
丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆	①小麦×は持参 ②乳パン×麦ロール提供	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6月~10月)・イーストフード・V、C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6月~11月)・イーストフード・V、C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6月~12月)・イーストフード・V、C・香料(原材料の一部に大豆を含む)
	料理合計			
<汁物>スープ				
ほうれん草	8		汁物×は持参	
じゃが芋	15			
水	120			
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆		じゃがいも(皮むき) / kg 食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
じゃこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			

昼食

平成27年10月27日(火)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物	
<主食>あずきと黒米おこわ 滋賀県産こしひかり もち米 もち黒米 小豆 醤油 醤油 みりん 酒 水 出し 料理合計	45 7 3 5 1.9 1.9 1.9 0.7 65 0.91	小麦・大豆 小麦・大豆 さば	①米×は具・白米持参 ②混ぜご飯×は具・白米持参	黒米 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・米糠(2)・糖漬糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19) 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料 さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
<主菜>サンマの蒲焼風 サンマ 酒 醤油 片栗粉 油 醤油 砂糖 みりん おろし生姜 水 片栗粉 水 料理合計	40 0.8 0.8 2 2 1.8 1 1 0.01 6 0.2 0.2	小麦・大豆 小麦・大豆	おかず×は持参	米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) なたね油 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
<副菜>キャベツの青のり和え 白菜 ブロッコリー 人参 青のり 白ごま 醤油 本みりん 水 出し 料理合計	35 5 5 0.05 0.5 1 0.3 6 0.08	ごま 小麦・大豆 さば	①ごま×はごまなし ②おかず×は持参	白菜(L6玉)/Kg 旨みいりごま白 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・米糠(2)・糖漬糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・水 さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
<汁物>味噌汁 そうめん 麩 青ねぎ 水 出し 合わせ麦みそ 料理合計	4 2 2 120 1.67 7	小麦 小麦 さば 大豆	①小麦麺・麩×は素麺・麩なし マロニー2g・人参3gに変更 ②汁物×は持参	小麦粉・食塩 小麦粉72%・グルテン28% 青葱/Kg さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
<その他>牛乳・いりこ 牛乳 じゃこ 麦茶 料理合計 小計	100 1 0.5	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

昼食

平成27年10月29日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	＜主食＞野菜たっぷり醤油ラーメン			①小麦麺×は中華麺なしマロニー20gに変更 ②麺類×は麺・具・汁持参 おかず×は持参 牛乳×は牛乳無し、お茶提供	小麦粉・小麦蛋白・食塩・かんすい・クチナシ色素 いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5) キャベツ(L8玉)/Kg 緑豆 なだね油 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 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(アミノ酸等)・pH調整剤 醤油・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし(いわし煮干・さば節・かつお節)・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素・水 だいごん(葉なし)/kg 缶詰油漬フレークホワイト ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム) パナナ/本 生乳 がたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	中華麺	100	小麦		
	豚肉	5			
	ちくわ	5	大豆		
	人参	10			
	玉ねぎ	20			
	スナックえんどう	5			
	キャベツ	20			
	もやし	20			
	油	1.5			
	醤油	1	小麦・大豆		
	鶏がらスープ	0.5			
	塩	0.1			
	醤油ラーメンスープ	20	小麦・さば・大豆		
	水	180			
料理合計					
＜副菜＞野菜とツナの和え物					
ブロッコリー	8				
大根	35				
まぐろフレーク	3	大豆			
玉ねぎドレッシング	4	小麦・大豆			
料理合計					
＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)					
バナナ	40	バナナ			
料理合計					
＜その他＞牛乳・いりこ					
牛乳	100	乳			
じゃこ	1	大豆			
麦茶	0.5				
料理合計					
小計					