

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞ウインナーとほうれん草のキッシュ				
卵		45	卵	卵
豆乳		12.5		有機脱皮大豆・水
塩		0.13		海水
ウインナー		5		豚肉・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）・原材料の一部に牛・大豆を含む
ほうれん草		10		ほうれんそう
じゃが芋		10		じゃがいも
油		4		食用なたね油
塩		0.1		海水
チキンコンソメ		0.3		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
ケチャップ		5		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・※砂糖・ぶどう糖液糖・原料糖：外・南アフリカ・日本他
料理合計				
＜副菜＞キャベツのフレンチサラダ				
キャベツ		25		キャベツ（L8玉）/Kg
ブロッコリー		10		ブロッコリー
人参		8		人参（2L）/Kg
玉ねぎ		10		
フレンチドレッシング		5		醸造酢（国内製造）・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸等）・甘味料（スクラロース）
料理合計				
＜主食＞麦入りごはん				
米（国産）		53		精白米
押麦		2		大麦
料理合計				
＜主菜＞スープ				
大根		30		だいこん（2L）/Kg
ワカメ		0.3		
水		120		
チキンコンソメ		1.6		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
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	生乳
いりこ		1		かたくちいわし・食塩
料理合計				
小計				

→卵原型×は、卵・豆乳・ケチャップ無し
他の具多目でジャーマンポテト
(7384ポテト50g ウインナー10g
ほうれん草7g チキンコンソメ 塩)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

	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＞ハンバーグトマトソース				
	ハンバーグ	ケ	1	ケ	鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
	油		1		食用なたね油
	玉ねぎ		10		
	トマト		15		トマト・トマトピューレ・クエン酸
	ケチャップ		12		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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
			料理合計		
	＜副菜＞春雨サラダ				
	はるさめ		3		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
	油		0.1		食用なたね油
	人参		7		人参
	ピーマン		5		ピーマン (AM) /Kg
	コーン		5		とうもろこし
	青じそドレッシング		4.5		糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・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
			料理合計		
	＜主食＞ロールパン				
	ロールパン		40	乳	→乳を含む食品×は、麦ロールに変更 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
			料理合計		
	＜汁物＞スープ				
	大根		20		だいこん (2L) /Kg
ほうれん草		15		ほうれんそう	
水		120			
チキンコンソメ		1.6		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	
		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	
いりこ		1		かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計			

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
<主菜>マーマレードチキン 鶏肉 塩 小麦粉 油 オレンジマーマレード 醤油 みりん 生姜 料理合計	60 0.1 3 3 3 3 3 0.2 料理合計		鶏もも肉 海水 小麦 食用なたね油 砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
<副菜>白菜と小松菜のごま和え 白菜 小松菜 人参 白ごま 白ごま 醤油 みりん 水 かつおだし 料理合計	20 20 8 0.5 0.5 1.2 0.4 6 0.08 料理合計		白菜(L6玉)/Kg 小松菜(九州) 人参 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(小麦を含む)・米・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・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	
<主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦 料理合計	53 2 料理合計		精白米 大麦	
<汁物>味噌汁 青ねぎ 玉ねぎ 麩 水 かつおだし 合わせ麦みそ 料理合計	2.5 20 1 120 1.67 7 料理合計		青葱/kg 小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精	
<デザート>フルーツ(りんご) りんご 料理合計	25 料理合計			
<その他>牛乳・いりこ 牛乳 いりこ 料理合計 小計	100 1 料理合計 小計	乳 →牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・食塩	

昼食

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<主食>豚骨ラーメン				
中華麺		120		小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む
豚肉		8		豚肉
キャベツ		20		キャベツ (L 8玉) /Kg
玉ねぎ		20		
人参		10		人参
青ねぎ		2		青葱
油		1.5		食用なたね油
醤油		1		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
鶏がらスープ		0.5		食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
塩		0.1		海水
豚骨ラーメンスープ		18		ポークエキス(国内製造)・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタン)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む
水		180		
		料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの中華和え				
きゅうり		8		きゅうり (AS) /Kg
大根		30		だいこん (2L) /Kg
ワカメ		0.2		
醤油		1		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
みりん		0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
鶏がらスープ		0.1		食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
水		6		
ごま油		0.1		食用ごま油
		料理合計		
<デザート>揚げポテト				
さつまいも		25		さつまいも
油		3.5		食用なたね油
塩		0.1		海水
		料理合計		
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳		100	乳	生乳
いりこ		1		かたくちいわし・食塩
		料理合計		
		小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

	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					
	米(国産)		65		精白米	
	生姜		0.5		しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物	
	にんにく		0.5		にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・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	
	牛肉		15		牛肉	
	玉ねぎ		30			
	人参		15		人参	
	じゃが芋		20		じゃがいも(皮むき) / kg	
	油		2		食用なたね油	
	水		120			
		カレーフレーク		19		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
		ケチャップ		1		トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖:オーストラリア・タイ・日本他
		ウスターソース		1		野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖) ※食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖:オーストラリア・タイ・日本他
				料理合計		
		＜副菜＞マカロニサラダ				
		ツイストマカロニ		8		デュラム小麦のセモリナ
		きゅうり		8		きゅうり(AS) / Kg
		コーン		8		とうもろこし
		マヨネーズ		7	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 青じそドレッシングに変更
		塩		0.1		食用植物油脂・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
			料理合計		海水	
	＜デザート＞ぶどうかん					
	寒天		0.4		海藻(紅藻類)	
	水		45			
	ぶどうジュース		15		コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水	
	砂糖		5		原料糖	
			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	
	いりこ		1		生乳	
			料理合計		かたくちいわし・食塩	
			小計			

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<主菜>サバの塩焼				
サバ		40		たいせいようさば
油		0.3		食用なたね油
		料理合計		
<副菜>白菜とブロッコリーの梅風味和え				
白菜		30		白菜(L6玉)/Kg
ブロッコリー		10		ブロッコリー
黄パプリカ		4		パプリカ
練り梅		0.4		梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む
醤油		1.2		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
みりん		0.6		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
水		6		
かつおだし		0.08		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
		料理合計		
<主食>麦入りごはん				
米(国産)		53		精白米
押麦		2		大麦
		料理合計		
<汁物>豚汁				
豚肉		5		豚肉
大根		10		だいこん(2L)/Kg
ごぼう		5		ごぼう
人参		10		人参
こんにゃく		5		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)
青ねぎ		2		青葱
水		120		
かつおだし		1.67		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
合わせ麦みそ		7		大麦・大豆・食塩・米・酒精
		料理合計		
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳		100	乳	生乳
いりこ		1		かたくちいわし・食塩
		料理合計		
		小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞ミートボールとさつま芋のシチュー				
チキンボール	24			鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油（なたね油）・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・原材料の一部に小麦を含む
玉ねぎ	25			
さつま芋	35			さつま芋/Kg
しめじ	5			
油	1.2			食用なたね油
水	120			
クリームシチューの素	12		乳	小麦粉・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料（アミノ酸等）・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC・一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む
牛乳	8		乳	生乳100%
グリーンピース	2.4			グリーンピース
		料理合計		
＜副菜＞おかかサラダ				
小松菜	10			小松菜(九州)
人参	10			人参
大根	20			だいこん(2L)/Kg
醤油	1.5			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
穀物酢	1.2			酒かす・アルコール・米
砂糖	0.5			原料糖
みりん	0.3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節	1			かつおのしし
		料理合計		
＜主食＞ロールパン				
ロールパン	40		乳	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
		料理合計		
＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）				
バナナ	47			バナナ/本
		料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ				
牛乳	100		乳	生乳
いりこ	1			かたくちいわし・食塩
		料理合計		
		小計		

→乳料理・乳を含む食品×はシチューなし、ミートボールポトフに変更（具材は同じで、チキンコンソメ追加）

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<主菜>チキンカツ				
チキンカツ		60	卵・乳	鶏肉・パン粉・食塩・香辛料・衣・パン粉・砂糖・卵白粉・香辛料・加工でん粉・セルロース・pH調整剤・トレハロース・増粘多糖類・調味料(アミノ酸)・グリシン・アナトー色素・酵素・一部に卵・乳成分・小麦・鶏肉・大豆を含む
油		9		
		料理合計		食用なたね油
<副菜>切干大根サラダ				
切干大根		3		青首大根
人参		5		人参
ピーマン		7		ピーマン(AM) / Kg
醤油		1.5		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
穀物酢		1.2		酒かす・アルコール・米
砂糖		0.5		原料糖
みりん		0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
		料理合計		
<主食>麦入りごはん				
米(国産)		53		精白米
押麦		2		大麦
		料理合計		
<汁物>わかめスープ				
ワカメ		0.4		
玉ねぎ		20		
水		120		
チキンコンソメ		1.6		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
		料理合計		
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳		100	乳	生乳
いりこ		1		かたくちいわし・食塩
		料理合計		
		小計		
白身魚フライ		60		スケソウダラ(50.00)・パン粉(25.00)・小麦粉(5.35)・でん粉(1.68)・食塩(0.51)・グルタミン酸ナトリウム・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・水(17.13)

→卵を含む食品×乳を含む食品×は、チキンカツなし、白身魚フライに変更 ※成分下記参照

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
<主食>焼そば				
中華麺	80			小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む
油	2.4			食用なたね油
豚肉	10			豚肉
酒	1.6			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
片栗粉	0.8			加工馬鈴薯澱粉粉
油	0.4			食用なたね油
キャベツ	30			キャベツ(L8玉) /Kg
玉ねぎ	20			
赤パプリカ	5			パプリカ(赤)(L) /Kg
ピーマン	8			ピーマン(AM) /Kg
もやし	20			緑豆
油	2			食用なたね油
中濃ソース	12			野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤(タマリンド)・カラメル色素・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)
醤油	3.6			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
料理合計				
<副菜>おさつサラダ				
さつまいも	20			さつまいも /Kg
塩	0.1			海水
きゅうり	8			きゅうり(AS) /Kg
人参	8			人参
マヨネーズ	5		卵	食用植物油脂・糖類・水あめ・ぶどう糖・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
料理合計				
<汁物>スープ				
ブロッコリー	10			ブロッコリー
しめじ	5			
もやし	15			緑豆
水	120			
チキンコンソメ	1.6			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				
<フルーツ>フィナンシェ				
フィナンシェ	8		卵・乳	卵白・マーガリン・グラニュー糖・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料(カロテン)
料理合計				
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100		乳	生乳
いりこ	1			かたくちいわし・食塩
料理合計				
小計				

昼食

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し
フレンチドレッシングに変更(11/5 参照)

→卵菓子×乳製品・乳を含む食品×ナッツ類×は
フィナンシェ無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>焼豚チャーハン		
米(国産)	65	
鶏がらスープ	1	
焼豚	8	
玉ねぎ	20	
青ねぎ	2	
油	3	
卵	10	卵
塩	0.1	
油	0.5	
鶏がらスープ	0.5	
ごま油	0.5	
料理合計		
<副菜>ちくわとわかめのサラダ		
ちくわ	5	
ワカメ	0.5	
大根	15	
人参	10	
穀物酢	1	
醤油	1.5	
油	0.8	
砂糖	1	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
小松菜	20	
コーン	10	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→卵原型×は、卵なし他の具多目

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
精白米
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・原材料の一部に小麦含む
青葱
食用なたね油
卵
海水
食用なたね油
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用ごま油
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)
だいこん(2L) / Kg
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
食用なたね油
原料糖
小松菜(九州)
とうもろこし
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食