

原材料資料

昼食	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
	<副菜>ミートボールバーベキュー風			
チキンボール	40			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
油	4			食用なたね油
水	2			
ケチャップ	10			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	3			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（グアー）・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
砂糖	1			原料糖
	料理合計			
<副菜>ポテトサラダ				
じゃが芋	30			じゃがいも
塩	0.1			海水
きゅうり	10			きゅうり (AS) /Kg
コーン	5			とうもろこし
マヨネーズ	8	卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し(塩味)	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			
<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				
ほうれん草	10			ほうれんそう
人参	8			人参
玉ねぎ	10			
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
<主菜>アジの旨煮		
あじ	40	
おろし生姜	0.2	
ウスターソース	3.6	
砂糖	3	
醤油	2.2	
酒	1.5	
水	15	
	料理合計	
<副菜>もやしと小松菜のおかか和え		
もやし	20	
人参	5	
小松菜	15	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
かつお節	0.7	
	料理合計	
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
	料理合計	
<汁物>具だくさん汁		
うす揚げ	2.5	
大根	15	
こんにゃく	5	
白菜	15	
青ねぎ	2	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	
	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	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
アジ・食塩・pH調整剤
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
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(グアー)・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
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
緑豆
人参
小松菜(九州)
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
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
精白米
大麦
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
だいこん(2L)/Kg
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)
白菜(L6玉)/Kg
青葱
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
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
＜主菜＞星のミートコロッケ				
星のミートコロッケ	50			じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油
油	7.5			食用なたね油
		料理合計		
＜副菜＞ブロッコリーサラダ				
ブロッコリー	20			ブロッコリー
キャベツ	25			キャベツ (L 8玉) /Kg
コーン	8			とうもろこし
レモン果汁	0.3			レモン・醸造酢・香料
穀物酢	0.6			酒かす・アルコール・米
砂糖	0.5			原料糖
塩	0.05			海水
醤油	0.5			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
オリーブ油	0.5			オリーブ油
		料理合計		
＜主食＞麦入りごはん				
米 (国産)	45			
押麦	5			大麦
		料理合計		
＜汁物＞スープ				
人参	8			人参
ワカメ	0.4			
しめじ	5			
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		
＜デザート＞クリスマスデザート				
三色デザート	40			グラニュー糖・還元水あめ・豆乳加工食品・砂糖・水あめ・デキストリン・いちご果汁 (還元) ・果糖・寒天・水/増粘剤・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・加工デンプン・酸味料・乳化剤・着色料・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄・セルロース・塩化マグネシウム
		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>キラキラハンバーグ				
星型ハンバーグ	60			食肉・鶏肉（国産）・豚肉・粒状植物性たん白・たまねぎ・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・食塩・赤ワイン・香辛料・酵母エキス・炭酸Ca・着色料（ココア）・焼成Ca・ピロリン酸鉄・一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む
油	1			食用なたね油
		料理合計		
<副菜>たこさんウインナー				
タコウインナー	30			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）
油	0.5			食用なたね油
		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	7			きゅうり（AS）/Kg
人参	5			人参
マヨネーズ	8		卵	→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 9640 フレンチドレッシングに変更 (成分下記参照)
塩	0.15			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
<主食>麦入りごはん				
米（国産）	45			
押麦	5			大麦
		料理合計		
<汁物>スープ				
キャベツ	15			キャベツ（L8玉）/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		
<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 かたくちいわし・食塩
		料理合計		
		小計		
ノンオイル減塩 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）

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>きつねうどん		
	うどん	120	
	いなり用揚げ	30	
	ワカメ	0.5	
	青ねぎ	1	
	水	75	
	かつおだし	2	
	昆布つゆ	10.5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草とちくわの和え物		
	ちくわ	10	
	人参	5	
	ほうれん草	15	
	醤油	0.6	
	みりん	0.2	
水	3		
かつおだし	0.04		
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ	46.5		
	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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗碎)・さば枯節(粗碎)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
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)
人参
ほうれんそう
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の照焼		
鶏肉	60	
油	0.5	
おろし生姜	0.1	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	25	
ブロッコリー	10	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<汁物>花麩のすまし汁		
花麩	3	
ワカメ	0.2	
えのきだけ	5	
水	120	
かつおだし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
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		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏もも肉 食用なたね油
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
原料糖 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
いわし類の稚魚・食塩 だいこん(2L)/Kg ブロッコリー 食用なたね油 原料糖 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール 酒かす・アルコール・米
大麦
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤 えのきだけ(A)(100g)/P かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 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 海水
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>ポークカツ				
ポークカツ		60		豚肉※・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・衣・パン粉・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・※豚肉の産地・米国又はテマク又は・フランス又はイタリア又は・ハンガリー又はカタ又はス
油		6		食用なたね油
		料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ				
キャベツ		20		キャベツ(L8玉) / Kg
きゅうり		10		きゅうり(AS) / Kg
人参		10		人参
玉ねぎドレッシング		5		糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）・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>豆乳スープ				
じゃが芋		15		じゃがいも
コーン		10		とうもろこし
小松菜		10		小松菜(九州)
豆乳		20		有機脱皮大豆・水
水		90		
鶏がらスープ		1.45		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
		料理合計		
<主食>ミニクレープ				
ヨーグルト風クレープ		35		豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁（濃縮還元）・麦芽糖・加工デンプン・増粘剤（カドラン）・乳化剤・ゲル化剤（増粘多糖類）・安定剤（増粘多糖類）・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・着色料・カラメル・カロチノイド・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・一部に大豆を含む
		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		

昼食