

		料理／食品・規格	使用量	アレルギー		原材料	食品添加物	
昼食	<主菜>メンチカツ							
	メンチカツ		1 ケ	卵・乳	→卵×乳×メンチカツなし、ハムカツ1枚(A116608A)に変更(成分下記参照)	鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ホークパイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ホークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）・水・		
	油		6 g			食用なたね油		
	中濃ソース		4 g			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）））））		
	水		1 g					
			料理合計					
	<副菜>マカロニサラダ							
	マカロニ		8 g			デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報		
	玉ねぎ		10 g			玉ねぎ		
	コーン		8 g			とうもろこし		
	マヨネーズ		7 g	卵	→卵×はマヨネーズなし、フレンチドレッシングに変更(成分下記参照)	食用植物油脂（国内製造）・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		
	塩		0.1 g			海水		
	ドライパセリ		0.05 g			パセリ		
			料理合計					
	<主食>麦入りごはん							
	米(国産)		53 g			米		
	押麦		2 g			大麦		
			料理合計					
	<汁物>具だくさん味噌汁							
	ほうれん草		10 g			ほうれんそう		
キャベツ		15 g			キャベツ			
人参		8 g			人参			
豆腐		9 g			丸大豆・でん粉・デキストリン・大豆粉・粉末状大豆たん白・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む			
水		120 g						
だし		1.67 g			かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス			
みそ		7 g			大麦・大豆・食塩・米・酒精			
		料理合計						
<その他>牛乳・いりこ								
牛乳		100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳			
いりこ		1 g			かたくちいわし・食塩			
		料理合計						
		小計						
	ハムカツ		1 ケ			衣・パン粉（小麦を含む）・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na・K）・くん液・酸化防止剤（ビタミンC）・増粘多糖類・乳化剤・発色剤（亜硝酸Na）		
	フレンチドレッシング		7 g			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（アレルギー指示書）

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>きつねうどん				
	うどん	0.6 玉		小麦粉・食塩・pH調整剤	
	味付けいなり揚げ	2 枚		油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
	わかめ	0.5 g			
	小松菜	15 g		小松菜(九州)	
	水	75 g			
	だし	2 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	白だし	10.5 g		しょうゆ（本醸造）・食塩・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・昆布エキス・かつお枯節（粗砕）・さば古節（粗砕）・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・たんぱく加水分解物・かつお節エキス・アルコール・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に大豆、小麦含む	
	料理合計				
	<副菜>ちくわと白菜のおかか和え				
	ちくわ	5 g		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）	
	白菜	35 g		白菜（L6玉）/Kg	
	人参	5 g		人参	
	醤油	1.2 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	本みりん	0.4 g		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
水	6 g				
だし	0.08 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
かつお節	0.5 g		かつおぶし		
料理合計					
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.33 本		バナナ		
料理合計					
<デザート>ひなあられ					
ひなあられ	1 ケ		もち米・砂糖・寒天・加工デンプン・着色料（バニコウジ色素・クチナシ色素）		
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳		
いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩		
料理合計					
小計					
			→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主菜>鶏肉の唐揚げ				
	鶏肉	2 枚		鶏もも	
	醤油	1.99 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	料理酒	0.5 g		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・水あめ・酒精・酸味料	
	しょうが	0.2 g		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	
	でん粉	6 g		馬鈴薯澱粉	
	油	3 g		食用なたね油	
		料理合計			
	<副菜>しらすと大根のサラダ				
	しらす	2 g		いわし類の稚魚・食塩	
	大根	25 g		だいこん	
	人参	10 g		人参	
	わかめ	0.2 g			
	油	0.8 g		食用なたね油	
	砂糖	1 g		原料糖	
	醤油	1.5 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・	
	酢	1 g		酒かす・アルコール・米	
		料理合計			
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
		料理合計			
	<汁物>味噌汁				
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
玉ねぎ	20 g		玉ねぎ		
水	120 g				
だし	1.67 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
みそ	7 g		大麦・大豆・食塩・米・酒精		
	料理合計				
<デザート>ももゼリー					
ももゼリー	30 g		白桃ピューレ・水あめ・果糖・グラニュー糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・ぶどう糖・水・ローカストビーンガム・カラギナン・DL-リンゴ酸・クエン酸鉄		
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳		
いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩		
	料理合計				
	小 計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

	料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
	昼食	<主食>野菜醤油ラーメン				
		焼きそば用麺	100 g		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	5 g		豚肉	
		玉ねぎ	25 g		玉ねぎ	
		人参	12 g		人参	
		ほうれん草	15 g		ほうれん草	
		コーン	10 g		とうもろこし	
		油	2.5 g		食用なたね油	
		醤油	1 g		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 g		食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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 g		海水	
		醤油ラーメンスープ	16.6 g		醤油・食塩・ブークエキス・チキンエキス・ブークオイル・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・調味料（アミノ酸等）・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む	
		水	150 g			
		料理合計				
		<副菜>ちくわの磯辺揚げ				
	ちくわ	40 g		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）		
	あおさのり	0.05 g		あおさ		
	小麦粉	6 g		小麦粉		
	塩	0.1 g		海水		
	油	6 g		食用なたね油		
	料理合計					
	<デザート>フルーツ（りんご）					
	りんご	0.13 ケ		りんご		
	料理合計					
	<その他>牛乳・いりこ					
	牛乳	100 g	乳	生乳		
	いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩		
	料理合計					
	小計					

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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		原材料	食品添加物
昼食	<主菜>星のミートコロッケ						
	星のミートコロッケ		1 ケ			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・植物油脂・砂糖・難消化性デキストリン・食塩・香辛料・水・	
	油		7.5 g			食用なたね油	
			料理合計				
	<副菜>和風サラダ						
	人参		10 g			人参	
	小松菜		10 g			小松菜(九州)	
	白菜		30 g			白菜(L6玉) / K g	
	油		0.8 g			食用なたね油	
	砂糖		1 g			原料糖	
	醤油		1.5 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	酢		1 g			酒かす・アルコール・米	
			料理合計				
	<主食>ロールパン						
	ロールパン		1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更	小麦粉(国内製造)・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・イーストフード・香料・V.C・一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
			料理合計				
	<汁物>かぼちゃ豆乳スープ						
かぼちゃ		20 g			かぼちゃ		
豆乳		30 g			有機脱皮大豆・水		
玉ねぎ		10 g			玉ねぎ		
水		100 g					
チキンコンソメ		1.6 g			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		
ドライパセリ		0.05 g			パセリ		
		料理合計					
<その他>牛乳・いりこ							
牛乳		100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳		
いりこ		1 g			かたくちいわし・食塩		
		料理合計					
		小計					

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	にんにく	0.5 g		にんにく・でんぷん・食塩・植物油・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	
	しょうが	0.5 g		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	
	牛肉	10 g		牛小間肉	
	玉ねぎ	30 g		玉ねぎ	
	人参	15 g		人参	
	じゃが芋	20 g		じゃがいも	
	油	2 g		食用なたね油	
	水	120 g			
	カレーフレーク	19 g		でん粉・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・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	
	トマトケチャップ	1 g		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	
	ウスターソース	1 g		野菜・果実（トマト・たまねぎ・にんにく（その他・醸造酢（国内製造）・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）の一部に大豆、りんごを含む	
		料理合計			
	<副菜>切干天根サラダ				
	切干大根	2.5 g		大根	
	さつまいも揚げ	7 g		魚肉・でん粉・玉ねぎ・植物性たん白（大豆を含む）・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料（アミノ酸）	
	きゅうり	8 g		きゅうり	
	醤油	1.5 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・	
	酢	1.2 g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	0.5 g		原料糖		
本みりん	0.3 g		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類		
ごま油	0.1 g		食用ごま油		
	料理合計				
<デザート>お祝いクレープ					
お祝いクレープ(いちご)	35 g		豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・いちごピューレ(いちご・砂糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖)・植物油・調整豆乳粉末・いちご果汁(濃縮還元)・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・水・加工デンプン・増粘多糖類・乳化剤・安定剤(増粘多糖類)・香料・凝固剤・紅麴色素・ビタミンC・メタリン酸Na・カラメル色素・酸味料・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・カロチノイド色素		
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳		
いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩		
	料理合計				
	小計				
			→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		