

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>アジの煮付け					
あじ	0.5	切		あじ・食塩・pH調整剤	
砂糖	2.4	g		原料糖	
醤油	4	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	1	g		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	
水	30	g			
だし	0.42	g		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	0.1	g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
料理合計					
<副菜>ごぼうサラダ					
ごぼう	12	g		ごぼう	
水	10	g			
だし	0.14	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	0.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
砂糖	0.3	g		原料糖	
人参	10	g		人参	
きゅうり	10	g		きゅうり	
コーン	10	g		とうもろこし	
マヨネースタイプ(卵不使用)	5	g		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	
塩	0.1	g		海水	
料理合計					
<主食>わかめごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦	
わかめご飯の素	0.6	g		わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス	
料理合計					
<汁物>すまし汁					
ほうれん草	20	g		ほうれんそう	
えのきたけ	10	g		えのきたけ	
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	
醤油	1	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・	
塩	0.5	g		海水	
料理合計					
<デザート>フルーツ（オレンジ）					
オレンジ	0.13	ヶ		オレンジ	
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（瀬戸内海産）・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
<主菜>焼子キン南蛮					
鶏肉	2	枚		鶏もも	
塩	0.1	g		海水	
にんにく	0.1	g		にんにく・食塩・植物油・ソルビトール・セルロース・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料抽出物・香料	
料理酒	1	g		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	
でん粉	3	g		酢酸デンプン	
油	1	g		食用なたね油	
酢	2.8	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	1	g		原料糖	
醤油	1.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
玉ねぎ	5	g		玉ねぎ	
きゅうり	5	g		きゅうり	
マヨネースタイプ(卵不使用)	12	g		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・香料	
酢	0.1	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	0.1	g		原料糖	
塩	0.1	g		海水	
料理合計					
<副菜>昆布イリチー					
細切昆布	1	g		北海道産昆布	
切干大根	2	g		大根	
油揚げ	2	g		丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤(一部に大豆を含む)	
干しいたけ	0.3	g		原木乾しいたけ	
人参	5	g		人参	
油	1	g		食用なたね油	
砂糖	2	g		原料糖	
醤油	2.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	1	g		もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
水	25	g			
だし	0.35	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
さやいんげん	5	g		いんげん	
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					
小松菜	20	g		小松菜(九州)	
おつゆ麩	2	g		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	
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	
合わせみそ	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	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・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
<主菜>牛肉コロッケ					
牛肉コロッケ	1 ケ	乳	→乳×は牛肉コロッケ無し、 かぼちゃひき肉フライに変更(成分下記参照) (A118956A フライ=1個)	野菜・(ばれいしょ・(たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油・調味料(アミノ酸)・着色料・(カラメル・(カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む	
油	6 g			食用なたね油	
料理合計					
<副菜>キャベツの和風サラダ					
キャベツ	25 g			キャベツ	
ほうれん草	10 g			ほうれんそう	
人参	8 g			人参	
酢	2.2 g			酒かす・アルコール・米	
砂糖	2.2 g			原料糖	
醤油	0.8 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
オリーブ油	0.8 g			食用オリーブ油(スペイン製造)	
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(成分下記参照)	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					
<主菜>ポトフ風スープ					
豚肉	5 g			豚肩肉	
大根	20 g			だいこん	
玉ねぎ	20 g			玉ねぎ	
ブロッコリー	10 g			ブロッコリー	
水	120 g				
チキンコンソメ	1.6 g			<small>原料(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・チキストリン・チキンエキスパウダー・炭水化物・とうもろこし油・β-グルタン・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</small>	
塩	0.05 g			海水	
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(瀬戸内海産)・食塩	
料理合計					
小 計					
麦ロール(卵・乳なし)	1 ケ			小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む	
かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ			野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麹・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
牛肉	15 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	15 g	
じゃが芋	20 g	
油	2 g	
水	120 g	
カレーフレーク	19 g	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>ツナと胡瓜のサラダ		
ツナフレーク	5 g	
きゅうり	15 g	
コーン	10 g	
キャベツ	15 g	
玉ねぎドレッシング(ノンオイル)	4 g	
料理合計		
<デザート>りんごゼリー		
りんごゼリー	30 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
米	
にんにく・食塩・植物油・ソルビトール・セルロース・増粘剤（加工デンプン）・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・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
牛小間肉	
玉ねぎ	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
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・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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）・一部に大豆、りんごを含む	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
きゅうり	
とうもろこし	
キャベツ	
糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）・かつおだし（国内製造）・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	
りんご果汁(還元)・ぶどう糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC	
生乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60 g	
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>ポテトサラダ		
じゃが芋	35 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	8 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	15 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	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		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10 g	
白菜	20 g	
コーン	10 g	
小松菜	15 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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Ca	
食用なたね油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・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	
酢酸デンプン	
じゃがいも	
海水	
きゅうり	
人参	
玉ねぎ	
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	
米	
大麦	
ブロッコリー	
白菜	
とうもろこし	
小松菜(九州)	
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	
生乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	

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>麻婆丼				
	米(国産)	65 g		米	
	豆腐	45 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	
	しょうが	0.5 g		しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
	鶏ひき肉	10 g		鶏肉	
	大豆ミンチ	5 g		脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
	玉ねぎ	15 g		玉ねぎ	
	干しいたけ	0.5 g		原木乾しいたけ	
	油	2 g		食用なたね油	
	砂糖	2 g		原料糖	
	醤油	3 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	合わせみそ	3.5 g		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
	料理酒	1.5 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	
	水	90 g			
	丸鶏がらスープ	1.8 g		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	
	でん粉	2 g		酢酸デンプン	
	水	2 g			
	グリーンピース	3 g		グリーンピース	
		料理合計			
	<副菜>ナムル				
	大根	20 g		だいこん	
	緑豆もやし	20 g		緑豆もやし	
	人参	5 g		人参	
	さやいんげん	3 g		いんげん	
	白ごま	0.6 g		ごま	
	にんにく	0.01 g		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	
	醤油	1.56 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	醤油	0.36 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・	
	砂糖	0.6 g		原料糖	
	ごま油	0.72 g		食用ごま油	
	塩	0.12 g		海水	
		料理合計			
	<汁物>わかめスープ				
	コーン	10 g		とうもろこし	
	わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	水	120 g			
	丸鶏がらスープ	2 g		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	
	料理合計				
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.3 本		バナナ		
	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（瀬戸内海産）・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
<主菜>マーメレードチキン					
鶏肉	2	枚		鶏もも	
塩	0.1	g		海水	
小麦粉	3	g		小麦粉	
油	1	g		食用なたね油	
マーメレード	2.4	g		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・（ペクチン：（リンゴ由来））	
醤油	2.4	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	2.4	g		もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）	
しょうが	0.16	g		しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
		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	
きゅうり	5	g		きゅうり	
人参	10	g		人参	
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）	
マヨネースタイプ(卵不使用)	5	g		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	
塩	0.15	g		海水	
		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>スープ					
フロッコリー	10	g		フロッコリー	
緑豆もやし	20	g		緑豆もやし	
水	120	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	
		料理合計			
<デザート>ももゼリー					
ももゼリー	1	ヶ		もも還元果汁・ももピューレ・砂糖・果糖・ゲル化剤（増粘多糖類）・V.C・香料・酸味料	
		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（瀬戸内海産）・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
<主菜>トンカツ					
トンカツ	1 ケ	卵	→卵×は、トンカツなし、ハムカツ1枚 (A116608A)に変更(成分下記参照)	豚肉(カナダ)・卵白・粉末状植物性たん白・香辛料・植物油・食塩・衣(パン粉・大豆粉(食塩(植物油脂・加工デンプン・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・サイクロデキストリン・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・乳化剤・一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む	
油	5 g			食用なたね油	
中濃ソース	5 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	2 g				
料理合計					
<副菜>切干大根サラダ					
切干大根	3 g			大根	
人参	8 g			いんげん	
さやいんげん	5 g			白菜	
白菜	20 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・	
醤油	1.5 g			酒かす・アルコール・米	
酢	1.2 g			原料糖	
砂糖	0.5 g			もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
本みりん	0.3 g			食用ごま油・食用なたね油	
調合ごま油	0.1 g				
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(成分下記参照)	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>スープ					
コーン	10 g			とうもろこし	
玉ねぎ	20 g			玉ねぎ	
水	120 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・	
チキンコンソメ	1.6 g			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	
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(瀬戸内海産)・食塩	
料理合計					
小計					
麦ロール(卵・乳なし)	1 ケ			小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む	
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)	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>スペイン風オムレツ		
卵	45 g	卵
低脂肪乳	12.5 g	乳
粉チーズ	1 g	乳
塩	0.1 g	
ウインナー	5 g	
じゃが芋	8 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
油	4.5 g	
チキンコンソメ	0.1 g	
トマトケチャップ	5 g	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす	2 g	
大根	30 g	
オクラ	10 g	
青じそドレッシング(ノンオイル)	4 g	
料理合計		
<主食>菜飯ごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
菜めしの素	0.5 g	
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10 g	
キャベツ	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 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		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→卵×乳×は、オムレツなし
じゃが芋とウインナーのソテーに変更
(じゃが芋50g ウインナー15g
玉ねぎ8g・人参5g チキンコンソメ)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
卵	
生乳・脱脂粉乳・ホエイパウダー・炭酸Ca・セルロース・炭酸Mg・安定剤(CMC、増粘多糖類)・ピロリン酸鉄	
ナチュラルチーズ(生乳・(食塩・セルロース	
海水	
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	
じゃがいも	
玉ねぎ	
人参	
食用なたね油	
<small>産直(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</small>	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
料理合計	
いわし類の稚魚・食塩	
だいこん	
オクラ	
<small>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</small>	
料理合計	
米	
大麦	
<small>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・鯉削り節粉末・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・一部に大豆を含む</small>	
料理合計	
ブロッコリー	
キャベツ	
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	
料理合計	
オレンジ	
料理合計	
生乳	
かたぐちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
料理合計	
小 計	

昼食

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>サバの塩こうじ焼					
	さば	0.5	切		さば	
	塩こうじ	3.5	g		米こうじ・食塩・酒精	
	油	0.35	g		食用なたね油	
	料理合計					
	<副菜>いんげん豆ともやしのお浸し					
	さやいんげん	5	g		いんげん	
	緑豆もやし	30	g		緑豆もやし	
	人参	5	g		人参	
	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・	
	本みりん	0.5	g		もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）	
	水	15	g			
	だし	0.21	g		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	g		米	
	押麦	2	g		大麦	
	料理合計					
	<汁物>味噌汁					
	玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ		
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		
合わせみそ	7	g		大麦・大豆・食塩・米・酒精		
料理合計						
<デザート>フルーツ（オレンジ）						
オレンジ	0.13	ヶ		オレンジ		
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（瀬戸内海産）・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
<副菜>ミートボールバーベキュー風		
チキンボール	5 ケ	
油	4 g	
水	2 g	
トマトケチャップ	10 g	
ウスターソース	3 g	
砂糖	1 g	
料理合計		
<副菜>マセドアンサラダ		
さつまい	35 g	
人参	5 g	
玉ねぎ	15 g	
塩	0.1 g	
ウインナー	5 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	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		
<汁物>豆乳スープ		
コーン	10 g	
ブロッコリー	15 g	
豆乳	40 g	
水	100 g	
チキンコンソメ	1.8 g	
でん粉	2 g	
水	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
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	
食用なたね油	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
<small>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（グァー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）：一部に大豆、りんごを含む</small>	
原料糖	
さつまい	
人参	
玉ねぎ	
海水	
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	
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	
米	
大麦	
とうもろこし	
ブロッコリー	
有機脱皮大豆・水	
<small>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）・チキストリン・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</small>	
酢酸デンプン	
生乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	

2021年6月29日(火)

阪急幼稚園

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>豚五目うどん				
	うどん	0.48 玉		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
	豚肉	30 g		豚肉	
	白菜	20 g		白菜	
	えのきだけ	5 g		えのきだけ	
	人参	1 g		人参	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	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>ちくわの磯辺揚				
	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）	
	小麦粉	6 g		小麦粉	
	あおさのり	0.5 g		あおさ	
油	6 g		食用なたね油		
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					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	牛乳		
いりこ	1 g		かたぐちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
料理合計					
小 計					

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更