

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>鶏肉の唐揚げ		
鶏肉	2 枚	
醤油	1.99 g	
料理酒	0.5 g	
しょうが	0.2 g	
小麦粉	2 g	
でん粉	1 g	
油	3 g	
料理合計		
<副菜>アスパラのサラダ		
きゅうり	10 g	
玉ねぎ	20 g	
グリーンアスパラガス	10 g	
人参	5 g	
酢	0.9 g	
砂糖	0.9 g	
塩	0.2 g	
オリーブ油	0.3 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>味噌汁		
わかめ	0.2 g	
緑豆もやし	20 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 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		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏もも	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
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	
小麦粉	
酢酸デンプン	
食用なたね油	
料理合計	
きゅうり	
玉ねぎ	
アスパラガス	
人参	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
湯通し塩蔵ワカメ	
緑豆もやし	
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	
料理合計	
オレンジ	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし(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
<主菜>ハンバーグ夏野菜ソース					
ハンバーグ	1	ヶ		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	
油	1	g		食用なたね油	
なす	5	g		なす	
ピーマン	5	g		ピーマン	
トマト	10	g		トマト・トマトピューレー・クエン酸	
トマトケチャップ	4	g		トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
砂糖	0.5	g		原料糖	
		料理合計			
<副菜>春雨サラダ					
春雨	3	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
油	0.5	g		食用なたね油	
さつま揚げ	8	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）	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
人参	8	g		人参	
おろし醤油ドレッシング	4	g		醸造酢・糖類・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・しょうゆ・大根・食塩・酒精・小麦たん白発酵調味料・調味料（アミノ酸等）・かつおぶしエキス・レモン果汁・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・カラメル色素・甘味料（ステビア）	
		料理合計			
<主食>ロールパン					
ロールパン	1	ヶ	乳	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>貝だくさんスープ					
白菜	15	g		白菜	
フロッコリー	10	g		フロッコリー	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
エリンギ	5	g		エリンギ	
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・アレルギー情報	
		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	ヶ		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	

昼食

→乳×はロールパン無し、
麦ロールに変更(成分下記参照)

→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
<主食>セタちらし					
米(国産)	65	g		米	
酢	9	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	8	g		原料糖	
塩	2	g		海水	
人参	10	g		人参	
干しいたけ	1	g		原木乾しいたけ	
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	
砂糖	1	g		原料糖	
醤油	1.2	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	1.2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	3	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）・	
コーン	5	g		とうもろこし	
オクラ	4.25	g		オクラ	
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	
	料理合計				
<主菜>星のミートコロッケ					
星のミートコロッケ	1	ヶ		野菜（ばれいしょ（国産）・（たまねぎ・食肉（鶏肉・（豚肉・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・衣（パン粉・（小麦粉・（コーンフラワー・（難消化性デキストリン・（還元水あめ・（てん粉・（植物油脂・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
油	7.5	g		食用なたね油	
	料理合計				
<副菜>キャベツのおかか和え					
キャベツ	25	g		キャベツ	
きゅうり	10	g		きゅうり	
醤油	1	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	
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				
<汁物>にゅうめん					
そうめん	7	g		小麦粉・食塩	
花麩	2	g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
小松菜	10	g		小松菜(九州)	
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>豆乳プリン					
豆乳プリン	1	ヶ		砂糖・水あめ・豆乳加工品・ぶどう糖果糖液糖・ショートニング・ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・着色料(カラメル)・乳化剤・着色料(V、B2)・着色料(カロテン)・水	
	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
<主菜>アジの旨煮		
あじ	0.5 切	
しょうが	0.4 g	
ウスターソース	1.5 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	1.1 g	
料理酒	0.75 g	
水	7.5 g	
料理合計		
<副菜>ほうれん草と大根の甘酢和え		
ほうれん草	25 g	
大根	15 g	
人参	8 g	
酢	2.4 g	
砂糖	2.4 g	
醤油	0.7 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>味噌汁		
玉ねぎ	20 g	
わかめ	0.2 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.3 本	
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
あじ・食塩・pH調整剤	
野菜・果実：(トマト・(たまねぎ・(にんじん・(その他・醸造酢・糖類・(砂糖・(ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物・一部に大豆・りんごを含む	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
ほうれんそう	
だいこん	
人参	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
米	
大麦	
玉ねぎ	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

昼食

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>あんかけ肉団子		
チキンボール	5 ケ	
油	0.5 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
本みりん	1 g	
水	10 g	
丸鶏がらスープ	0.2 g	
でん粉	0.5 g	
水	0.5 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	8 g	
ブロッコリー	15 g	
人参	5 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 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>具だくさんスープ		
コーン	10 g	
白菜	15 g	
玉ねぎ	20 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・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	
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)	
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	
酢酸デンプン	
料理合計	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
ブロッコリー	
人参	
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・香辛料	
海水	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
とうもろこし	
白菜	
玉ねぎ	
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・アレルギー情報	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
料理合計	
小 計	

昼食