

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・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	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	
	豚肉	15 g		豚肉	
	玉ねぎ	28.2 g		玉葱	
	人参	14.55 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・バウム油・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・果糖ぶどう糖液糖・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）・一部に大豆、りんごを含む	
		料理合計			
	<副菜>切干大根サラダ				
切干大根	3 g		青首大根		
さつまいも揚げ	5 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	5 g		きゅうり		
キャベツ	20 g		キャベツ		
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（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類		
調合ごま油	0.1 g		食用ごま油・食用なたね油		
	料理合計				
<デザート>りんごかん					
寒天	0.4 g		海藻（紅藻類）		
水	45 g				
りんごジュース	15 g		りんご・香料（りんご由来）・		
砂糖	5 g		原料糖		
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳100%		
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>チキンパン粉焼						
チキンのパン粉焼(バジル)	1	ケ	乳	鶏肉・植物油脂・パン粉・つなぎ・粉末状植物性たん白・砂糖・粒状植物たん白・食塩・しょうゆ・酵母エキス・乾燥バジル・香辛料・重曹・加工デンプン・香料・カロチノイド色素・一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む		
油	0.5	g			食用なたね油	
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	
水	1	g				
		料理合計				
<副菜>ツナサラダ						
ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩		
キャベツ	25	g			キャベツ	
人参	5	g			人参	
マヨネースタイプ(卵不使用)	6	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		
チキンコンソメ	0.1	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				
<主食>ロールパン						
ロールパン	1	ケ	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>スープ						
ほうれん草	10	g		ほうれんそう		
玉ねぎ	20	g			玉葱	
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				
<おやつ>ピーチゼリー						
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100%		
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		

→乳×・鶏肉×は、チキンパン粉焼なし
豚肉ソテーに変更(A116661A 豚肉 60g)
※ソース同じ・色付き部位

→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

風食

		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>サバの漬け焼					
		さば	0.5 切		さば	
		油	0.5 g		食用なたね油	
		しょうが	0.1 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	
		砂糖	1 g		原料糖	
		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	0.6 g		もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
		水	2.5 g			
			料理合計			
	<副菜>白菜の塩昆布和え					
		白菜	35 g		白菜	
		小松菜	10 g		小松菜(九州)	
		人参	10 g		人参	
		塩昆布	1.2 g		昆布・たんばく加水分解物・還元水あめ・しょうゆ・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料（アミノ酸等）・一部に小麦、大豆を含む	
			料理合計			
	<主食>麦入りごはん					
		米(国産)	53 g		米	
		押麦	2 g		大麦（国産）	
			料理合計			
	<主菜>豚汁					
		豚肉	5 g		豚肩肉	
		大根	20 g		だいこん	
		玉ねぎ	20 g		玉葱	
		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(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	牛乳100%		
	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	
昼食	<主食>高野豆腐のそぼろ丼			
	米(国産)	65 g		
	凍り豆腐	5 g		
	鶏ひき肉	20 g		
	玉ねぎ	20 g		
	人参	15 g		
	しょうが	0.5 g		
	油	2.5 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	4.5 g		
	料理酒	1.5 g		
	水	45 g		
	だし	0.65 g		
	グリーンピース	3 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>春巻			
	春巻	1 ケ		
	油	1 g		
		料理合計		
	<汁物>味噌汁			
	ほうれん草	20 g		
	おつゆ麩	1 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
米	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
鶏肉むね	
玉葱	
人参	
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	
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	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
グリーンピース	
馬鈴薯澱粉	
野菜・キャベツ・たけのこ・たまねぎ・にんじん・しょうゆ・植物油脂・砂糖・でん粉・食塩・おろししょうが・香辛料・醸造酢・皮・小麦粉・植物油脂・粉末油脂・大豆粉・ぶどう糖・食塩・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・一部に小麦・こま・大豆を含む	
食用なたね油	
ほうれん草	
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・アレルギー情報	
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	
オレンジ	
生乳100%	
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
<主菜>ハンバーグトマトソース					
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	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
トマト	5	g		トマト・トマトピューレー・クエン酸	
トマトケチャップ	8	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	
砂糖	1	g		原料糖	
		料理合計			
<副菜>春雨サラダ					
春雨	6	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
油	0.1	g		食用なたね油	
きゅうり	5	g		きゅうり	
人参	10	g		人参	
青じそドレッシング	4	g		糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）・醸造酢（国内製造）・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	1	ヶ	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>豆乳スープ					
かぼちゃ	15	g		かぼちゃ	
フロッコリー	15	g		フロッコリー	
豆乳	40	g		有機脱皮大豆・水	
水	100	g			
チキンコンソメ	1.8	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(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%
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	

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主食>洋風そばろ寿司					
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	
豚ひき肉	8	g		豚ミンチ	
干しいたけ	0.5	g		原木乾しいたけ	
人参	9.7	g		人参	
油	1	g		食用なたね油	
砂糖	0.8	g		原料糖	
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・	
醤油	1	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	2.5	g		もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
水	10	g			
だし	0.1	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
きゅうり	4.9	g		きゅうり	
ハム	5	g	卵・乳	豚ロース肉・糖類・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・カゼインNa・リン酸塩（Na）・増粘多糖類・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）・コチニール色素・香辛料・原材料の一部に卵・乳成分・大豆を含む	
コーン	5	g		とうもろこし	
料理合計					
<副菜>ちくわとキャベツの和え物					
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）	
キャベツ	25	g		キャベツ	
さやいんげん	5	g		いんげん	
醤油	0.6	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	0.2	g		もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
水	3	g			
だし	0.04	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					
<汁物>かき玉汁					
卵	15	g	卵	卵	
でん粉	1	g		馬鈴薯澱粉	
水	1	g			
小松菜	5	g		小松菜(九州)	
緑豆もやし	10	g		緑豆もやし	
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>レモンケーキ					
レモンケーキ	1	ヶ	卵・乳	鶏卵・砂糖・小麦粉・食用油脂・でん粉・加糖れん乳・水あめ・ワイントイプ発酵調味料・濃縮レモン果汁・全粉乳・乳糖たんぱく・食塩・デキストリン・乳化剤（大豆由来）・膨張剤・pH調整剤・甘味料（ソルビトール）・香料	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
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					

→卵×・乳×はハムなし、他の具多め

→卵×は、卵なし

→卵×・乳×は、レモンケーキなし
ニゼリー2個に変更(B6547160 ミニゼリー2個)

→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	<主食>のっぺうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
	豚肉	25 g		豚肉	
	大根	30 g		だいこん	
	人参	5 g		人参	
	干しいたけ	0.8 g		原木乾しいたけ	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	水	150 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	
	塩	0.15 g		海水	
	でん粉	2 g		馬鈴薯澱粉	
	水	2 g			
		料理合計			
	<副菜>ちくわの磯辺揚				
ちくわ	26 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	3 g		小麦粉		
あおさのり	0.05 g		あおさ		
油	3 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(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%	
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				

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	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 油脂・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油脂・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 食用なたね油	
油	4.5	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	
人参	10	g		人参	
キャベツ	15	g		キャベツ	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7	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 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>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦(国産)	
		料理合計			
<汁物>コーンスープ					
クリームコーン	20	g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
豆乳	20	g		有機脱皮大豆・水	
コーン	20	g		とうもろこし	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
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	生乳100%	
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			
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)	

→乳×は牛肉コロッケなし、ハムカツ1枚に変更
(成分下記参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更