

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>				
	米(国産)	65 g		米	
	にんにく	0.5 g		にんにく(中国)・食塩・砂糖・植物油・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤(加工デンプン)・調味料(アミノ酸等)・セルロース・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・しょうが加工品・増粘剤(加工デンプン)・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香料・香辛料抽出物	
	牛肉	10 g		牛バラ	
	玉ねぎ	30 g		玉葱	
	人参	15 g		にんじん	
	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)・一部に大豆、りんごを含む		
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;切干大根サラダ</b>					
切干大根	2.5 g		青首大根		
さつま揚げ	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(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				
<b>&lt;おやつ&gt;ミックスゼリー</b>					
りんごゼリー	7.5 g		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		
ももゼリー	7.5 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・ローカストビーングム・カラギーナン・DL-リンゴ酸・クエン酸鉄		
オレンジゼリーの素	10 g		糖類・砂糖・ぶどう糖・寒天・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC・香料・アナトー色素・カロチン色素・※寒天の原料産地・南米、地中海沿岸、東アジア等		
水	40 g				
パイナップル(缶詰)	20 g		パイナップル・砂糖・クエン酸		
黄桃(缶詰)	10 g		黄桃(ギリシャ)・砂糖・調味料・水		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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
昼食	<b>&lt;主食&gt;五目うどん</b>				
	うどん	0.48 玉		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
	豚肉	15 g		豚肉	
	キャベツ	20 g		キャベツ	
	緑豆もやし	20 g		緑豆もやし	
	人参	8 g		にんじん	
	小松菜	10 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	
	でん粉	2 g		加工馬鈴薯澱粉粉	
	水	2 g			
		料理合計			
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわと白菜のおかか和え</b>				
	ちくわ	7 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	
	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(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・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	0.8 g		かつおのふし		
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>					
りんご	0.13 ケ		りんご		
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;ひなあられ</b>					
ひなあられ(小麦大豆不使用)	1 ケ		もち米・砂糖・寒天・加工デンプン・着色料(ベニコウジ色素・クチナシ色素)		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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

				原材料		食品添加物	
昼食	料理/食品・規格	使用量	アレルギー				
	<b>&lt;副菜&gt;ミートボールバーベキュー風</b>						
	チキンボール	5 ケ		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 g		食用なたね油			
	水	2 g					
	トマトケチャップ	10 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	3 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			
	砂糖	1 g		原料糖			
	料理合計						
	<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>						
	マカロニ	8 g		デュラム小麦のセモリナ			
	玉ねぎ	10 g		玉葱			
	コーン	8 g		とうもろこし			
	マヨネーズタイプ(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			
	塩	0.1 g		海水			
	ドライパセリ	0.05 g		パセリ			
	料理合計						
	<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>						
	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						
	<b>&lt;汁物&gt;真だくさんスープ</b>						
	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		にんじん				
じゃが芋	15 g		じゃがいも				
水	120 g						
チキンコンソメ	2 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							
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>							
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 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			

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	<b>&lt;主食&gt;醤油ラーメン</b>				
	ラーメン	0.5 玉		めん・小麦粉・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素	
	豚肉	15 g		豚肉	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	人参	5 g		にんじん	
	緑豆もやし	20 g		緑豆もやし	
	わかめ	0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	油	2 g		食用なたね油	
	塩	0.1 g		海水	
	丸鶏がらスープ	0.3 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	
	減塩醤油ラーメンスープ	20 g		しょうゆ・チキンエキス・たん白加水分解物・ポークエキス・食塩・ポークオイル・チキンオイル・魚醤濃縮物・砂糖・みりん風調味料・香辛料・こんぶエキス・酵母エキスパウダー・調味料（アミノ酸等）・酒精・着色料（カラメル）・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
	水	180 g			
		料理合計			
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>				
	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		
あおさのり	0.05 g		あおさ		
塩	0.1 g		海水		
油	6 g		食用なたね油		
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>					
バナナ	0.34 本		バナナ		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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
昼食	<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>				
	鶏肉	2 枚		鶏もも肉	
	醤油	3 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	料理酒	0.75 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	
	しょうが	0.3 g		しょうが・食塩・醸造酢・しょうが加工品・増粘剤（加工デンプン）・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
	でん粉	6 g		加工馬鈴薯澱粉粉	
	油	3 g		食用なたね油	
		料理合計			
	<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>				
	人参	8 g		にんじん	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	白菜	35 g		白菜	
	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			
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>				
	玉ねぎ	25 g		玉葱	
	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・炭酸水素ナトリウム	
	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			
<b>&lt;デザート&gt;オレンジかん</b>					
寒天	0.4 g		海藻（紅藻類）		
水	45 g				
オレンジジュース	15 g		オレンジ・香料		
砂糖	5 g		原料糖		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
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