

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
<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
豚肉	10 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	
下マトケチップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
春雨	5 g	
油	0.5 g	
ブロッコリー	15 g	
コーン	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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・pH調整剤	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
豚肉	
玉葱	
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	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン
食用なたね油	
ブロッコリー	
とうもろこし	
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	
海藻(紅藻類)	
ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料	
原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

昼食

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
<b>&lt;主菜&gt;牛肉コロッケ</b>					
牛肉コロッケ	1	ヶ	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 じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄・(原材料の一部に大豆を含む)	
油	6	g			
ポークコロッケ	1	ヶ			
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>					
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) ほうれんそう キャベツ 人参 食用なたね油 原料糖 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・, レモン・香料	
ほうれん草	10	g			
キャベツ	20	g			
人参	5	g			
油	1.6	g			
砂糖	2	g			
醤油	2.5	g			
レモン果汁	1.5	g			
		料理合計			
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米 大麦(国産)	
押麦	2	g			
		料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ 玉葱 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	
玉ねぎ	20	g			
水	120	g			
だし	1.67	g			
合わせみそ	7	g			
		料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
いりこ	1	g			
		料理合計			
		小計			

→乳×は、牛肉コロッケなし  
ポークコロッケに変更(成分下記参照)  
(2/3個 60g)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
園食	<b>&lt;主菜&gt;サバの煮付け</b>				
	さば	0.5 切		さば	
	砂糖	1.4 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	
	料理酒	0.5 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	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	
	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			
	<b>&lt;副菜&gt;白菜と小松菜のお浸し</b>				
	白菜	30 g		白菜（L6玉）／Kg	
	小松菜	20 g		小松菜(九州)	
	醤油	1.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	本みりん	0.5 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	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			
	<b>&lt;主食&gt;菊ごはん</b>				
	米(国産)	55 g		米	
	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	
たけのこ	5 g		たけのこ・pH調整剤		
人参	5 g		人参		
醤油	1.71 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール		
醤油	1.7 g		食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・		
本みりん	1.7 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		
料理酒	0.6 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	77 g				
だし	1.07 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				
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>					
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		
大根	15 g		だいこん		
水	120 g				
だし	0.6 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・米・大豆・アルコール・		
塩	0.5 g		海水		
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（オレンジ）</b>					
オレンジ	0.13 ケ		オレンジ		
	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	8 g		豚肉	
	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）	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	人参	5 g		人参	
	緑豆もやし	20 g		緑豆もやし	
	ほうれん草	15 g		ほうれんそう	
	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・ブークエキス・食塩・ブークオイル・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;中華ポテト</b>				
	さつま芋	45 g		さつまいも	
	油	2 g		食用なたね油	
	砂糖	4 g		原料糖	
	水	3 g			
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>					
バナナ	0.33 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
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>					
ハンバーグ	60	g		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	
トマトケチャップ	4	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	2	g		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	
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;ミックスサラダ</b>					
わかめ	0.4	g		湯通し塩蔵ワカメ	
大根	20	g		だいこん	
ちくわ	8	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）	
油	1.6	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	
酢	2	g		酒かす・アルコール・米	
		料理合計			
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
ロールパン	1	ヶ	乳	→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更	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
無塩ロールパン	1	ヶ			小麦粉（国内製造）・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V.C.一部に小麦・大豆を含む
		料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;ポトフ風スープ</b>					
じゃが芋	20	g		じゃがいも	
ウインナー	3	g		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	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
人参	10	g		人参	
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			
<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			

昼食

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>					
鶏肉	2	枚		鶏もも肉	
醤油	2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	0.5	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	0.2	g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
でん粉	3	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;ツナサラダ</b>					
ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
フロッコリー	10	g		フロッコリー	
キャベツ	25	g		キャベツ	
玉ねぎドレッシング	5	g		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	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;コーンピラフ</b>					
米(国産)	55	g		米	
水	77	g			
チキンコンソメ	1.2	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	
塩	0.3	g		海水	
コーン	5	g		とうもろこし	
人参	4.85	g		人参	
玉ねぎ	14.1	g		玉葱	
油	0.6	g		食用なたね油	
チキンコンソメ	0.12	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	
塩	0.1	g		海水	
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>					
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
緑豆もやし	15	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・アレルギー情報	
料理合計					
<b>&lt;デザート&gt;ヨーグルト風クレープ</b>					
クレープ(ヨーグルト)	1	ヶ		豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁（濃縮還元）・麦芽糖・加工デンプン・増粘剤（カドラン）・乳化剤・ゲル化剤（増粘多糖類）・安定剤（増粘多糖類）・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・着色料（カラメル、カロチノイド）・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・一部に大豆を含む	
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
<b>&lt;主菜&gt;ベーコンとほうれん草のチーズオムレツ</b>		
卵	50 g	卵
牛乳	3 g	乳
粉チーズ	1 g	乳
チキンコンソメ	0.1 g	
塩	0.1 g	
ベーコン	10 g	卵・乳
玉ねぎ	10 g	
ほうれん草	8 g	
赤パプリカ	3 g	
油	4.5 g	
トマトケチャップ	5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツサラダ</b>		
キャベツ	30 g	
フロッコリー	10 g	
コーン	10 g	
酢	1.8 g	
砂糖	1.8 g	
塩	0.4 g	
オリーブ油	0.6 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
人参	8 g	
白菜	20 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

→卵×・乳×は、ベーコンとほうれん草のチーズオムレツなし  
 グリルチキンに変更(成分下記参照)  
 (A118283A鶏肉×2個・油  
 チキンコンソメ0.3g・小麦粉6g)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏卵	
生乳100%(国産)	
ナチュラルチーズ(生乳・(食塩・セルロース	
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	
海水	
豚ばら肉・糖類・砂糖・水あめ・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・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素・香辛料抽出物・一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む	
玉葱	
ほうれん草	
赤ピーマン	
食用なたね油	
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	
キャベツ	
フロッコリー	
とうもろこし	
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)	
米	
大麦(国産)	
人参	
白菜(L6玉)/K.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	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

昼食

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
<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>					
白身魚フライ	1	ヶ		スケソウダラ・衣・（パン粉・（小麦粉・（でん粉・（食塩・（米粉・加工でん粉・一部に小麦、大豆を含む	
油	4	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					
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>					
じゃが芋	35	g		じゃがいも	
塩	0.2	g		海水	
プロッコリー	10	g		プロッコリー	
赤パプリカ	3	g		赤ピーマン	
マヨネースタイプ(卵不使用)	8	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	
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;具だくさん味噌汁</b>					
人参	5	g		人参	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
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	
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;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
<b>&lt;主菜&gt;すき焼き煮</b>					
牛肉	20	g		牛肉ばら	
白菜	28.2	g		白菜(L6玉)/Kg	
玉ねぎ	9.4	g		玉葱	
人参	9.7	g		人参	
ごぼう	5	g		ごぼう	
つぎこんにゃく	10	g		こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
焼豆腐	20	g		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム	
油	1	g		食用なたね油	
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	1.5	g		原料糖	
醤油	3.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	1.8	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	
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>					
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		アオサ(ヒトエグサ)	
油	3	g		食用なたね油	
	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>					
キャベツ	20	g		キャベツ	
しめじ	5	g		しめじ	
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;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

原材料資料（アレルギー指示書）

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<b>&lt;主食&gt;あんかけうどん</b>		
	うどん	0.48 玉	
	豚肉	10 g	
	さつま揚げ	5 g	
	ほうれん草	10 g	
	玉ねぎ	10 g	
	人参	10 g	
	しめじ	5 g	
	水	150 g	
	だし	2 g	
	白だし	10.5 g	
	塩	0.15 g	
	でん粉	2 g	
	水	2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;インゲンと白菜のごま和え</b>		
	さやいんげん	5 g	
	黄パプリカ	3 g	
	白菜	35 g	
	白ごま	0.5 g	
	白ごま	0.5 g	
	醤油	1 g	
	本みりん	0.3 g	
	水	6 g	
	だし	0.08 g	
	料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>			
バナナ	0.33 本		
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>			
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
めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
豚肉	
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）	
ほうれんそう	
玉葱	
人参	
しめじ	
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・かつお節（粗砕）・さば節（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	
海水	
加工馬鈴薯澱粉粉	
いんげん	
黄パプリカ	
白菜（L6玉）/Kg	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	

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
<b>&lt;主菜&gt;メンチカツ</b>					
メンチカツ	1	ヶ	卵・乳	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・ポークフィヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・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・ 食用なたね油 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)・調味料(甘草)・調味料(アミノ酸)・ 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・加工テンパン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・<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)	
油	5	g			
中濃ソース	4	g			
水		g			
ハムカツ	1	ヶ			
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>					
マカロニ	8	g		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ・デュラム小麦のセモリナ フロッコリー 人参 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 海水	
フロッコリー	10	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					
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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 小麦粉(国内製造)・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V. C.一部に小麦・大豆を含む	
無塩ロールパン	1	ヶ			
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
さつまいも	15	g		さつまいも とうもろこし 小松菜(九州) 玉葱 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	
コーン	5	g			
小松菜	15	g			
玉ねぎ	15	g			
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g			
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
いりこ	1	g			
料理合計					
小計					

→卵×・乳×は、メンチカツなし  
ハムカツに変更(成分下記参照)  
(A116608A 2/2個)

→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

昼食

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;高野豆腐のそぼろ丼</b>					
	米(国産)	65	g		精白米	
	凍り豆腐	5	g		大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
	鶏ひき肉	20	g		鶏むね肉	
	大豆ミンチ	3	g		脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
	玉ねぎ	15	g		玉葱	
	人参	15	g		人参	
	しょうが	0.5	g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
	油	2.5	g		食用なたね油	
	砂糖	3	g		原料糖	
	醤油	4.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	料理酒	1.5	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	45	g			
	和風だし	0.32	g		砂糖・かつお節粉末・昆布エキス・昆布粉末・かつおエキス調味料・かつお節エキス・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・酸味料	
	さやいんげん	3	g		いんげん	
	でん粉	1	g		加工馬鈴薯澱粉粉	
	水	1	g			
		料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;大根の昆布和え</b>					
	大根	35	g		だいこん	
	きゅうり	8	g		きゅうり	
	塩昆布	2	g		昆布・たんぱく加水分解物・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				
	<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
	わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
	緑豆もやし	15	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	
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;フルーツ(オレンジ)</b>						
オレンジ	0.13	ヶ		オレンジ		
	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