

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>チキンポルトマトソース						
	チキンボール	5	ヶ		鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）		
	油	1	g		大豆油		
	玉ねぎ	10	g		玉葱		
	トマト	15	g		トマト・トマトピューレー・クエン酸		
	トマトケチャップ	12	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		
	料理合計						
	<副菜>マカロニサラダ						
	マカロニ	10	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		
	人参	5	g		人参		
	ざやいんげん	5	g		いんげん		
	マヨネースタイプ(卵不使用)	8	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・香辛料		
	塩	0.1	g		海水		
	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、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の一部に小麦・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の一部に小麦・大豆を含む	
	料理合計						
	<汁物>豆乳スープ						
	コーン	10	g		とうもろこし		
ブロッコリー	15	g		ブロッコリー			
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			
でん粉	2	g		加工馬鈴薯澱粉粉			
水	2	g					
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
昼食	<主食>ポークカレー				
	米(国産)	65 g		精白米	
	豚肉	12 g		豚肉	
	玉ねぎ	30 g		玉葱	
	人参	15 g		人参	
	じゃが芋	20 g		じゃがいも	
	油	2 g		大豆油	
	水	120 g			
	にんにく	0.5 g		にんにく・食塩・植物油脂・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・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	
	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	
	カレーフレーク	20 g		でん粉・バーム油・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	
	料理合計				
	<副菜>コーンサラダ				
コーン	15 g		とうもろこし		
きゅうり	8 g		きゅうり		
キャベツ	25 g		キャベツ		
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					
<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
<主食>スパゲティナポリタン					
スパゲティ	40	g		デュラム小麦のセモリナ	
油	2	g		大豆油	
ウインナー	5	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	20	g		玉葱	
ピーマン	5	g		ピーマン	
コーン	5	g		とうもろこし	
油	3	g		大豆油	
塩	0.06	g		海水	
トマトケチャップ	12	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	
トマトピューレ	12	g		トマト・食塩	
水	20	g			
チキンコンソメ	0.3	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					
<副菜>キャベツのサラダ					
キャベツ	30	g		キャベツ	
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）・	
人参	8	g		人参	
酢	1.8	g		酒かす・アルコール・米・	
砂糖	1.8	g		原料糖	
塩	0.4	g		海水	
オリーブ油	0.6	g		食用オリーブ油（スペイン製造）	
料理合計					
<デザート>チキンナゲット					
チキンナゲット	1	ヶ	卵・乳	鶏肉・小麦粉・揚げ油（植物油）・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物油・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む	
油	1.3	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
ハムカツ	0.33	ヶ		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）	
料理合計					
<汁物>スープ					
緑豆もやし	20	g		緑豆	
わかめ	0.3	g		湯通し塩蔵ワカメ	
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					
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.34	本		バナナ	
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					

昼食

→卵・乳×は、チキンナゲットなし
ハムカツ1/3に変更
(A116608A 2/6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	<主菜>白身魚フライ				
	白身魚フライ	1 ケ		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	5 g		大豆油	
	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			
	<副菜>パンプキンサラダ				
	かぼちゃ	40 g		かぼちゃ	
	塩	0.1 g		海水	
	玉ねぎ	15 g		玉葱	
	人参	10 g		人参	
	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	
		料理合計			
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		精白米	
	押麦	2 g		大麦(国産)	
		料理合計			
	<汁物>ポトフ風スープ				
	じゃが芋	15 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	
ブロッコリー	8 g		ブロッコリー		
キャベツ	12 g		キャベツ		
水	150 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				
<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

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>きつねうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・	
	味付け油揚げ	0.5 枚		油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む	
	わかめ	0.3 g		カットワカメ	
	人参	8 g		人参	
	大根	15 g		だいこん	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	水	150 g			
	だし	0.75 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>和風サラダ				
	ざやいんげん	8 g		いんげん	
	白菜	35 g		白菜	
	チキンフレーク	5 g		鶏肉・野菜エキス・食塩・加工でん粉・一部に鶏肉を含む	
	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				
	<デザート>ぶどうかん				
寒天	0.4 g		海藻(紅藻類)		
水	45 g				
ぶどうジュース	15 g		ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料		
砂糖	5 g		原料糖		
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>サケのマヨネーズ焼					
さけ	1	切		秋鮭・しょうが・pH調整剤	
塩	0.1	g		海水	
小麦粉	2	g		小麦粉	
油	2	g		大豆油	
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	
		料理合計			
<副菜>もやしと小松菜のお浸し					
緑豆もやし	30	g		緑豆	
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
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、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			
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		精白米	
押麦	2	g		大麦(国産)	
		料理合計			
<汁物>味噌汁					
豆腐	15	g		大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
わかめ	0.3	g		湯通し塩蔵ワカメ	
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	
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	1/8	ケ		オレンジ	
		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

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
<主菜>鶏肉の照焼					
鶏肉	2	枚		鶏もも肉	
油	0.5	g		大豆油	
砂糖	1.6	g		原料糖	
醤油	3.8	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、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
水	4	g			
		料理合計			
<副菜>ブロッコリーサラダ					
ブロッコリー	25	g		ブロッコリー	
人参	10	g		人参	
コーン	10	g		とうもろこし	
酢	1.8	g		酒かす・アルコール・米・	
砂糖	1.8	g		原料糖	
醤油	0.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
オリーブ油	0.5	g		食用オリーブ油（スペイン製造）	
		料理合計			
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		精白米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
		料理合計			
<汁物>味噌汁					
油揚げ	3	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	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
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	
合わせみそ	7	g		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
		料理合計			
ペアクリームワッフル					
ペアクリームワッフル	1	ヶ	卵・乳	→卵・乳×は、ペアクリームワッフルなし ミニゼリー2個に変更 (B6547160 ミニゼリー2個)	全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・マーガリン・食用油脂・デキストリン・加糖卵黄・でん粉・乳製品・ショートニング・洋酒・糊料（加工デンプン、増粘多糖類）・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・着色料（V.B2、カラメル、カロチノイド）・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む
		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
昼食	<主菜>厚揚げと野菜の中華炒め				
	豚肉	20 g		豚肉	
	生揚げ	30 g		丸大豆・でん粉・デキストリン・粉末状大豆たん白・ぶどう糖・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
	人参	15 g		人参	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	赤パプリカ	5 g		パプリカ	
	ピーマン	5 g		ピーマン	
	油	1 g		大豆油	
	しょうが	0.1 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	
	にんにく	0.1 g		にんにく・食塩・植物油脂・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	
	砂糖	1.5 g		原料糖	
	醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	みそ	4 g		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
	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	
	丸鶏からスープ	0.2 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	
	水	15 g			
	でん粉	0.5 g		加工馬鈴薯澱粉粉	
		料理合計			
	<副菜>蒸シューマイ				
	肉しゅうまい	2 ケ		鶏肉・野菜・（キャベツ・（たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ポークエキス・皮・（小麦粉・（なたね油・加工でん粉・調味料（無機塩等）・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
		料理合計			
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		精白米	
	押麦	2 g		大麦（国産）	
		料理合計			
	<汁物>中華スープ				
	小松菜	10 g		小松菜(九州)	
	キャベツ	20 g		キャベツ	
水	120 g				
丸鶏からスープ	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				
<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>ハンバーグデミグラスソース					
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		大豆油	
玉ねぎ	10	g		玉葱	
赤ワイン(料理用)	1	g		醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤（亜硫酸塩）	
本みりん	1	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	
トマトピューレ	1.5	g		トマト・食塩	
ハヤシフレーク	2	g		小麦粉（国内製造）・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・（カラメル・（パプリカ色素・加工デンプン・調味料（アミノ酸等）・酸味料・一部に小麦、大豆、豚肉を含む	
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	
水	10	g			
		料理合計			
<副菜>しらすのさっぱりサラダ					
大根	35	g		だいこん	
人参	10	g		人参	
さやいんげん	5	g		いんげん	
しらす	2	g		いわし類の稚魚・食塩	
玉ねぎドレッシング	4	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			
<主食>ロールパン					
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			
<汁物>真だくさんスープ					
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
さつまいも	15	g		さつまいも	
ほうれん草	8	g		ほうれんそう	
白菜	15	g		白菜	
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(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
昼食	<主食>醤油ラーメン				
	ラーメン	0.5 玉		めん・(小麦粉(国内製造))・(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		人参	
	緑豆もやし	20 g		緑豆	
	小松菜	15 g		小松菜(九州)	
	油	2 g		大豆油	
	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			
	<副菜>ちくわの磯辺揚げ				
	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	0.05 g		あおさ		
塩	0.1 g		海水		
油	6 g		大豆油		
	料理合計				
<デザート>フルーツ(バナナ)					
バナナ	0.34 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				

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	<主菜>マグロカツ				
	まぐろカツ	1.5 ケ		こしながまぐろ・しょうが・食塩・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・米粉・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース	
	油	5 g		大豆油	
	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			
	<副菜>春雨サラダ				
	春雨	5 g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	原料: ミョウバン
	油	0.5 g		大豆油	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	人参	10 g		人参	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	7 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		精白米	
	押麦	2 g		大麦(国産)	
		料理合計			
	<汁物>スープ				
	わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	キャベツ	15 g		キャベツ	
	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			
<デザート>フルーツ(オレンジ)					
オレンジ	1/8 ケ		オレンジ		
	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		