

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>焼豚チャーハン				
	米(国産)	65 g		精白米	
	減塩醤油ラーメンスープ	5 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）・酒糟・着色料（カラメル）・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
	焼豚	10 g		豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・一部に小麦、大豆、豚肉を含む	
	玉ねぎ	15 g		玉葱	
	小松菜	7 g		小松菜(九州)	
	卵そぼろ	7 g	卵	全卵・還元水あめ・植物油脂・砂糖・しょうゆ・食塩・こんぶエキス・香辛料・加工でん粉・カロチノイド色素・カロチノイド色素・pH調整剤・ポリリン酸Na・増粘剤（キサンタン）・乳化剤・調味料（アミノ酸等）・調味料（アミノ酸等）・水	
	油	5.5 g		大豆油	
	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	
	塩	0.01 g		海水	
	料理合計				
	<副菜>ちくわとわかめのサラダ				
	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）	
	わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	きゅうり	10 g		きゅうり	
	人参	8 g		にんじん	
	酢	1 g		酒かす・アルコール・米	
	醤油	1.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	油	0.8 g		大豆油	
	砂糖	1 g		原料糖	
料理合計					
<汁物>中華スープ					
白菜	20 g		白菜		
ブロッコリー	8 g		ブロッコリー		
水	120 g				
丸鶏がらスープ	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					
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	1/3 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					

→卵×は、卵なし他の具多め

→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>豚骨ラーメン				
	ラーメン	0.6 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	8 g		豚肉	
	キャベツ	20 g		キャベツ	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	人参	10 g		にんじん	
	ほうれん草	10 g		ほうれんそう	
	油	1.5 g		大豆油	
	醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	丸鶏がらスープ	0.5 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	
	塩	0.1 g		海水	
	豚骨ラーメンスープ	18 g		ブークエキス(国内製造)・食塩・植物油・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・増粘剤(キサンタン)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む	
	水	180 g			
		料理合計			
	<副菜>いんげんと大根の中華和え				
	ざやいんげん	5 g		いんげん	
	大根	25 g		だいこん	
	赤パプリカ	5 g		パプリカ	
	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・	
	本みりん	0.3 g		もち米(タイ産、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
	丸鶏がらスープ	0.1 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	6 g			
	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>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	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	
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	
砂糖	2	g		原料糖	
醤油	4.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
本みりん	1.2	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	5	g			
料理合計					
<副菜>もやしとほうれん草のサラダ					
緑豆もやし	30	g		緑豆	
ほうれん草	15	g		ほうれんそう	
油	0.8	g		大豆油	
砂糖	1	g		原料糖	
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	g		酒かす・アルコール・米・	
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>具だくさん味噌汁					
豆腐	15	g		大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報	
玉ねぎ	10	g		玉葱	
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
人参	8	g		にんじん	
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（国産）・大豆（遺伝子組換えでない）・食塩・米・酒精・	
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>サケの漬け焼					
さけ	1	切		秋鮭・しょうが・pH調整剤	
砂糖	0.24	g		原料糖	
醤油	0.4	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
本みりん	0.16	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	0.4	g			
油	2	g		大豆油	
料理合計					
<副菜>白菜の和え物					
白菜	30	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	
人参	10	g		にんじん	
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	0.3	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	
水	6.5	g			
だし	0.09	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					
玉ねぎ	15	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（国産）・大豆（遺伝子組換えでない）・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	0.13	ヶ		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

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>カレーコロッケ					
カレーコロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、カレーコロッケなし ハムカツ1枚に変更(成分下記参照) (A116608A)	野菜(ばれいしょ(国産)・たまねぎ・(にんじん・牛脂・小麦粉加工品・砂糖・粒状植物性たん白・食塩・カレールー・ウスターソース・豚肉・カレー粉・香辛料・衣(パン粉・(でん粉・(小麦粉・(ぶどう糖・(粉末状植物性たん白・調味料(アミノ酸等)・着色料(アノトー・(カラメル・(ココア・増粘剤(グァー)・乳化剤・酸味料・一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む	
油	4.5 g			大豆油	
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)	
料理合計					
<副菜>ツナとフロッコリーのサラダ					
ツナフレーク	5 g		→乳×は、ロールパン無し、無塩ロールに変更	きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
人参	10 g			にんじん	
フロッコリー	10 g			フロッコリー	
大根	25 g			だいこん	
玉ねぎドレッシング	5 g			食用植物油脂(国内製造)・糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・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 ケ	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 ケ			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					
玉ねぎ	10 g		→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	玉葱	
キャベツ	15 g			キャベツ	
わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
コーン	8 g			とうもろこし	
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					
<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					

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>マーメレードチキン					
鶏肉	2	枚		鶏もも肉	
塩	0.1	g		海水	
小麦粉	3	g		小麦粉	
油	3	g		大豆油	
マーメレード	3	g		砂糖類・(ぶどう糖(液状))・(砂糖・かんきつ類)・(オレンジ)・(冬だいたい)・(ネーブルオレンジ)・酸味料・ゲル化剤・(ペクチン(リンゴ由来))・香料・クエン酸ナトリウム・	
醤油	3	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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
しょうが	0.2	g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
料理合計					
<副菜>白菜とほうれん草のごま和え					
白菜	30	g		白菜	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
人参	10	g		にんじん	
白ごま	0.5	g		ごま	
白ごま	0.5	g		ごま	
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・	
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	
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					
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(国産)・大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・米・酒精・	
料理合計					
<デザート>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・膨脹剤・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
一口ゼリー	2	ヶ		【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【パイナップル】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)	
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			かたぐちいわし(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	
昼食	<主食>五目うどん			
	うどん	0.48 玉		
	豚肉	15 g		
	キャベツ	20 g		
	緑豆もやし	20 g		
	人参	8 g		
	小松菜	10 g		
	水	75 g		
	だし	2 g		
	白だし	10.5 g		
	でん粉	2 g		
	水	2 g		
	料理合計			
	<副菜>ちくわの磯辺揚			
	ちくわ	40 g		
	小麦粉	6 g		
	あおさのり	0.5 g		
	油	6 g		
	料理合計			
	<デザート>フルーツ(バナナ)			
バナナ	0.34 本			
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	
いりこ	1 g			
料理合計				
小計				

原材料	食品添加物
めん・(小麦粉)・(食塩)・(加工澱粉)・	
豚肉	
キャベツ	
緑豆	
にんじん	
小松菜(九州)	
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	
酢酸デンプン	
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	
あおさ	
大豆油	
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
<主菜>ウインナーとほうれん草のキッシュ					
卵		45 g	卵	卵	
豆乳		12.5 g		有機脱皮大豆・水	
塩		0.13 g		海水	
ウインナー		5 g		豚肉（輸入又は国産（5%未満））・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）・原料の一部に牛、大豆を含む	
ほうれん草		10 g		ほうれんそう	
じゃが芋		10 g		じゃがいも	
油		4 g		大豆油	
塩		0.1 g		海水	
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	
トマトケチャップ		5 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>コールスローサラダ					
玉ねぎ		15 g		玉葱	
キャベツ		25 g		キャベツ	
人参		8 g		にんじん	
マヨネースタイプ(卵不使用)		4 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	
砂糖		2 g		原料糖	
塩		0.05 g		海水	
酢		1.5 g		酒かす・アルコール・米・	
		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			
<主菜>スープ					
大根		20 g		だいこん	
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（オレンジ）					
オレンジ		0.13 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			

→卵×は、ウインナーとほうれん草のキッシュ無し
 ジャーマンポテトに変更
 (ポテト60g ウインナー15g
 ほうれん草15g チキンコンソメ 塩)

→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
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
しょうが	0.5 g	
にんにく	0.5 g	
牛肉	15 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	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	10 g	
ブロッコリー	10 g	
コーン	5 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
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		
<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
精白米	
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・食塩・砂糖・植物油脂・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	
牛バラ肉	
玉葱	
にんじん	
じゃがいも	
大豆油	
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	
デュラム小麦のセモリナ	
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)・カラテン色素・香辛料	
海水	
寒天(国内製造)	
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

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>ミートボールとさつま芋のシチュー					
チキンボール	3	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・加工テンプレ ン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)・	
玉ねぎ	20	g		玉葱	
さつま芋	40	g		さつまいも	
しめじ	5	g		しめじ	
油	1.2	g		大豆油	
水	120	g			
クリームシチューミックス	12	g	乳	小麦粉(国内製造)・植物油脂・砂糖・でんぷん・デキストリン・食塩・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパ ウダー・チーズパウダー・チキンフイヨンパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ボークエキス・しょう油加工品・香辛 料・調味料・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE、ビタミ ンC)・一部に乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む	
牛乳	8	g	乳	生乳100%	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
		料理合計			
<副菜>おかかサラダ					
きゅうり	8	g		きゅうり	
人参	10	g		にんじん	
大根	25	g		だいこん	
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	
かつお節	1	g		かつおのふし	
		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	
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			
<おやつ>アップルゼリー					
りんごゼリー	30	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	
		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

→乳×は、クリームシチューミックス・牛乳無し
チキンコンソメ追加でポトフに変更

→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

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>サバの塩焼				
	さば	0.5 切		さば	
	塩	0.1 g		海水	
	油	0.5 g		大豆油	
	料理合計				
	<副菜>白菜とブロッコリーの梅風味和え				
	白菜	35 g		白菜	
	ブロッコリー	15 g		ブロッコリー	
	練り梅	0.5 g		梅干・漬け原材料：（還元水あめ・食塩・（しそエキス・酒精・増粘剤（加工でんぷん）・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
	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・	
	本みりん	0.7 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	
	水	5 g			
	だし	0.07 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				
	<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>豚汁				
	豚肉	5 g		豚肉	
玉ねぎ	15 g		玉葱		
人参	10 g		にんじん		
さつまいも	15 g		さつまいも		
ほうれん草	10 g		ほうれんそう		
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（国産）・大豆（遺伝子組換えでない）・食塩・米・酒精・		
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