

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
<主食>醤油ラーメン		
ラーメン	0.5 玉	
豚肉	15 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
緑豆もやし	20 g	
わかめ	0.2 g	
油	2 g	
塩	0.1 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	
減塩醤油ラーメンスープ	20 g	
水	180 g	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
ちくわ	26 g	
小麦粉	4 g	
あおさのり	0.05 g	
塩	0.1 g	
油	4 g	
料理合計		
<デザート>ひなあられ		
ひなあられ	1 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
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	
玉葱	
人参	
緑豆	
湯通し塩蔵ワカメ	
大豆油	
海水	
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	
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	
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	
アオサ(ヒトエグサ)・	
海水	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
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)	
生乳100%	
かたくちいわし・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
<主菜>トンカツ		
トンカツ	0.65 ㌦	
油	9 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	8 g	
人参	8 g	
コーン	8 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	6 g	
塩	0.1 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物>具だくさん味噌汁		
ほうれん草	10 g	
玉ねぎ	15 g	
キャベツ	10 g	
じゃが芋	15 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 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
豚肉(米国)・粉末状植物性たん白・植物油・食塩・衣(パン粉(小麦・大豆を含む)・(でん粉)・(大豆繊維)・(大豆粉)・トレハロース・増粘多糖類・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・pH調整剤・)	
食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
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)・)	
デュラム小麦のセモリナ・	
人参	
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	
パセリ	
米	
大麦(国産)	
ほうれんそう	
玉葱	
キャベツ	
じゃがいも	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・米・酒精・)	
生乳100%	
かたくちいわし・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
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
牛肉	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	
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>切干大根サラダ		
切干大根	2.5 g	
コーン	10 g	
ブロッコリー	10 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
調合ごま油	0.1 g	
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
りんごジュース	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
米	
にんにく・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・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	
玉葱	
人参	
じゃがいも	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
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	
青首大根	
とうもろこし	
ブロッコリー	
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・	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・	
食用ごま油・食用なたね油・	
寒天（国内製造）	
りんご・香料（りんご由来）・	
原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし・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
	昼食	＜主菜＞鶏肉の唐揚げ				
鶏肉			1 枚		鶏もも肉	
醤油			1.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
料理酒			0.38 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			0.15 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			3 g		酢酸デンプン	
油			1.5 g		食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
		料理合計				
＜副菜＞ポテトフライ						
ポテトフライ			30 g		じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
油			3 g		大豆油	
塩			0.1 g		海水	
タコウインナー			10 g		鶏肉39.1・豚肉17.6・脂肪酸・でん粉加工食品5.8・粉あめ1.7・植物性たん白1.3（大豆）・おろしにんにく0.2・水19.5・調味料（食塩1.4 酵母エキス0.7・発酵調味料0.5 香辛料0.3 砂糖0.2・着色料 発色剤）	
		料理合計				
＜主菜＞照焼ミートボール						
チキンボール			2 ケ		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			0.7 g		大豆油	
砂糖			0.7 g		原料糖	
醤油			1.4 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
本みりん			0.7 g		もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・	
料理酒		1.4 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		2.8 g				
でん粉		0.7 g		酢酸デンプン		
水		0.7 g				
		料理合計				
＜主食＞ケチャップライス						
米(国産)		50 g		米		
水		70 g				
チキンコンソメ		0.8 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		
塩		0.2 g		海水		
コーン		5 g		とうもろこし		
玉ねぎ		10 g		玉葱		
油		1.5 g		大豆油		
トマトケチャップ		7 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		
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		
塩		0.1 g		海水		
		料理合計				
＜汁物＞スープ						
緑豆もやし		10 g		緑豆		
小松菜		10 g		小松菜(九州)		
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				

原材料資料（アレルギー指示書）

昼食	＜デザート＞お楽しみケーキ		
	*シートスポンジ	0.15 枚	卵
	ブルーベリージャム	7.5 g	
	ホイップクリーム	2.5 g	乳
	いちご	6.5 g	
	ホイップクリーム	7.5 g	乳
	ホイップクリーム(豆乳入り)	15 g	
	料理合計		
＜その他＞いりこ			
いりこ	1 g		
小計			

→卵×・乳×は、スポンジシート・
 ホイップクリーム無し、
 卵・乳なしスポンジシート・豆乳ホイップに変更
 (スポンジシート⇒小麦粉20g・豆乳18g・砂糖6g
 ベーキングパウダー0.8g)

卵・砂糖・小麦粉・植物油脂・水飴・還元水飴・マルチトール・食塩・ソルビトール・乳化剤・ベーキングパウダー・香料・着色料（カロテン）・（製造工場では乳・落花生を含む製品を製造）
砂糖類（水あめ、砂糖）・ブルーベリー・ゲル化剤（ペクチン）・酸味料・クエン酸ナトリウム
水あめ（国内製造）・植物油脂・砂糖・乳製品・マルトデキストリン・食塩・カゼインNa・乳化剤・安定剤（セルロース・増粘多糖類・香料・一部に乳成分、大豆を含む）
いちご
水あめ（国内製造）・植物油脂・砂糖・乳製品・マルトデキストリン・食塩・カゼインNa・乳化剤・安定剤（セルロース・増粘多糖類・香料・一部に乳成分、大豆を含む）
植物油脂・有機豆乳・糖類・オリゴ糖・マルトース・砂糖・乳化剤・安定剤・加工でん粉・カラギーナン・メタリン酸Na・香料・乳化剤（大豆由来）
かたくちいわし・食塩