

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;ポークコロッケ</b>					
コロッケ	1	ヶ		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	4	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
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;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	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
コーン	8	g		とうもろこし	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7	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	
		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;具だくさんスープ</b>					
ウインナー	2	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	
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
人参	5	g		人参	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
大根	15	g		だいこん	
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			

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	<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		
	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		
	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>和風サラダ			
	ちくわ	5 g		
	ほうれん草	10 g		
	キャベツ	20 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		
	<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	→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
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	
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(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む	
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)・.	
ほうれんそう	
キャベツ	
大豆油	
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	
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	



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;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		大豆油	
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		大豆油	
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;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>					
じゃが芋		15 g		じゃがいも	
玉ねぎ		10 g		玉葱	
白菜		15 g		白菜	
人参		10 g		人参	
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			
<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		馬鈴しょ澱粉	
		油	3 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			
	<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	
		ブロッコリー	10 g		ブロッコリー	
		キャベツ	25 g		キャベツ	
		玉ねぎドレッシング	5 g		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			
	<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;スープ</b>					
		小松菜	15 g		小松菜(九州)	
	緑豆もやし	15 g		緑豆		
	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;マスカットゼリー</b>						
	マスカットゼリー	1 ケ		ぶどう糖果糖液糖(国内製造)・ぶどう果汁・食物繊維（難消化性デキストリン）・砂糖・ピロリン酸鉄・酸味料・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・乳酸Ca		
		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			かたぐちいわし（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	<b>&lt;主菜&gt;アジの煮付け</b>				
	あじ	0.5 切		あじ・食塩・pH調整剤	
	砂糖	2.8 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・	
	料理酒	1 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	30 g			
	だし	0.42 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	0.2 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;白菜とほうれん草のお浸し</b>				
	白菜	30 g		白菜	
	ほうれん草	20 g		ほうれんそう	
	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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
	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;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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・		
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	→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
<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>					
白身魚フライ	1	ヶ			
油	4	g		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、大豆を含む食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
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	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
赤パプリカ	3	g		赤ピーマン	
マヨネーズタイプ(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;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	
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;具だくさんスープ</b>					
人参	5	g		人参	
コーン	10	g		とうもろこし	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
小松菜	15	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					
<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					

昼食

→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

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;高野豆腐のそぼろ丼</b>			
	米(国産)	65 g		
	凍り豆腐	5 g		
	鶏むね肉	15 g		
	大豆たんぱく	5 g		
	玉ねぎ	15 g		
	人参	15 g		
	しょうが	0.5 g		
	油	2.5 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	4.5 g		
	料理酒	1.5 g		
	水	45 g		
	和風だし	0.32 g		
	さやいんげん	3 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
		<b>&lt;副菜&gt;大根の昆布和え</b>		
		大根	35 g	
		きゅうり	8 g	
		塩昆布	2 g	
		料理合計		
		<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>		
		わかめ	0.2 g	
	緑豆もやし	15 g		
	水	120 g		
	だし	1.67 g		
	合わせみそ	7 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
米	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
鶏むね肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
玉葱	
人参	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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	
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	
いんげん	
馬鈴しょ澱粉	
だいこん	
きゅうり	
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	
湯通し塩蔵ワカメ	
緑豆	
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・	
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	
昼食	<主食>あんかけうどん			
	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		
	<副菜>アスパラと白菜のごま和え			
	グリーンアスパラガス	8 g		
	白菜	40 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		
<デザート>フルーツ（オレンジ）				
オレンジ	0.13 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・（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	
海水	
馬鈴しょ澱粉	
アスパラガス	
白菜	
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、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
オレンジ	
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
<b>&lt;主菜&gt;クルルのおさつクリームシチュー</b>		
鶏肉	10 g	
さつまいも	40 g	
人参	15 g	
玉ねぎ	25 g	
油	3 g	
グリーンピース	3 g	
水	150 g	
クリームシチューミックス	15 g	乳
牛乳	10 g	乳
マカロニ	5 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ハムカツ</b>		
ハムカツ	0.5 ケ	
油	2.6 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;グリーンサラダ</b>		
ブロッコリー	10 g	
さやいんげん	5 g	
キャベツ	25.5 g	
青じそドレッシング	1 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	4 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;コーンピラフ</b>		
米(国産)	55 g	
水	77 g	
チキンコンソメ	1.2 g	
塩	0.3 g	
コーン	10 g	
油	0.6 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		

→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

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
さつまいも	
人参	
玉葱	
大豆油	
グリーンピース	
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・チキンブイヨンパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ポークエキス・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	
生乳100%(国産)	
デュラム小麦	
チョップドハム・パン粉・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・水	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
ブロッコリー	
いんげん	
キャベツ	
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	
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	
米	
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	
とうもろこし	
大豆油	
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	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;すき焼き煮</b>			
	牛肉	20 g		
	白菜	30 g		
	玉ねぎ	15 g		
	人参	8 g		
	ごぼう	5 g		
	つぎこんにゃく	10 g		
	焼豆腐	20 g		
	油	1 g		
	水	50 g		
	だし	0.7 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	7 g		
	本みりん	3.6 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>			
	ちくわ	26 g		
	小麦粉	3 g		
	あおさのり	0.05 g		
	油	3 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;味噌汁</b>			
	キャベツ	20 g		
しめじ	5 g			
水	120 g			
だし	1.67 g			
合わせみそ	7 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			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
牛肉ばら	
白菜	
玉葱	
人参	
ごぼう	
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)	
大豆(カナダ産又は米国産又は国産(5%未満))・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・	
大豆油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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)・	
食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
米	
大麦(国産)	
キャベツ	
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	
大麦(国産)・大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・米・酒精・	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	