

	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			※りんごはエキスの為、対応不要		
	白身魚フライ	1ケ			スケソウダラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・水・酢酸デンプン・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・	
	油	5g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	中濃ソース	4g	りんご		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	1g				
	料理合計					
	＜副菜＞切干大根サラダ					
	切干大根	2.5g			青首大根	
	人参	8g			人参	
	さやいんげん	5g			いんげん	
	白菜	20g			白菜（L 6玉）／K g	
	醤油	1.5g			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	1.2g			酒かす・アルコール・米・	
	砂糖	0.5g			原料糖	
	本みりん	0.3g			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	
	調合ごま油	0.1g			食用ごま油・食用なたね油・	
	料理合計					
	＜主食＞麦入りごはん					
	米(国産)	53g			米	
	押麦	2g			大麦（国産）	
	料理合計					
	＜汁物＞具だくさんスープ					
	玉ねぎ	15g			玉葱	
	コーン	8g			とうもろこし	
	小松菜	10g			小松菜(九州)	
	水	120g				
	チキンコンソメ	1.6g			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	100g	乳		生乳100%	
	いりこ	1g			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＞クルルのおさつクリームシチュー			→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		
	鶏肉	10g			鶏もも肉	
	さつまい	40g			さつまいも	
	人参	15g			人参	
	玉ねぎ	25g			玉葱	
	油	3g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	グリーンピース	3g			グリーンピース	
	水	150g				
	クリームシチューミックス	8g	乳		小麦粉（国内製造）・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンブイヨンパウダー・チーズパウダー・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・調味油・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）・	
	クリームコーン	8g			スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤（加工デンプン）	
	牛乳	10g	乳		生乳100%（国産）	
	マカロニ	5g			デュラム小麦・	
	料理合計					
	＜デザート＞ハムカツ					
	ハムカツ	0.5ヶ			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・	
	油	2.6g			食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
	料理合計					
	＜副菜＞グリーンサラダ					
	ブロッコリー	10g			ブロッコリー	
	さやいんげん	5g			いんげん	
	キャベツ	25.5g			キャベツ	
	青じそドレッシング	1g			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	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	4g			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＞ロールパン			→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更		
	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					
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		
	牛乳	100g	乳		生乳100%	
	いりこ	1g			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>ウインナーとほうれん草のキッシュ			→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)		
	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）・原料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む	
	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			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	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				
	キャベツ	25 g			キャベツ	
	人参	8 g			人参	
	マヨネーズタイプ(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			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(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		
	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					

	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)	65g	
	しょうが	0.5g	
	にんにく	0.5g	
	豚肉	15g	
	玉ねぎ	30g	
	人参	15g	
	じゃが芋	20g	
	油	2g	
	水	120g	
	カレーフレーク	19g	
	トマトケチャップ	1g	
	ウスターソース	1g	りんご
			※りんごはエキスの為、対応不要
		料理合計	
	＜副菜＞マカロニサラダ		
	マカロニ	10g	
	ブロッコリー	10g	
	コーン	5g	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	7g	
	塩	0.1g	
		料理合計	
	＜デザート＞ぶどうかん		
	寒天	0.4g	
	水	45g	
	ぶどうジュース	15g	
	砂糖	5g	
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100g	乳
	いりこ	1g	
		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	
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	
豚肉	
玉葱	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・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	
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	

	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＞マーマレードチキン					
	鶏肉	2枚			鶏もも肉	
	塩	0.1g			海水	
	小麦粉	3g			小麦・	
	油	3g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	マーマレード	3g	りんご	※りんごはエキスの為、対応不要	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	3g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	本みりん	3g			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	0.2g			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	30g			白菜（L 6玉）／Kg	
	ほうれん草	10g			ほうれんそう	
	人参	10g			人参	
	白ごま	0.5g			ごま	
	白ごま	0.5g			ごま	
	醤油	1.2g			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	0.4g			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	6g				
	だし	0.08g			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)	53g			米	
	押麦	2g			大麦（国産）	
		料理合計				
	＜汁物＞味噌汁					
	玉ねぎ	25g			玉葱	
	花麴	2g			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	120g				
	だし	1.67g			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	7g			大麦（国産）・大豆・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	100g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%	
	いりこ	1g			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>コーンコロッケ			→乳×は、コーンコロッケなし ハムカツ1枚に変更(成分11/9参照) (A116608A)		
	コーンコロッケ	1ケ	乳		野菜・（ばれいしょ（北海道）・（スイートコーン・（たまねぎ・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クリーミングパウダー・衣・（パン粉・（小麦粉・（植物油脂・調味料（アミノ酸）・カロチノイド色素・香料・一部に乳成分・小麦・大豆を含む	
	油	4.5g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
		料理合計				
	<副菜>ツナとブロッコリーのサラダ					
	ツナフレーク	5g			きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
	人参	10g			人参	
	ブロッコリー	10g			ブロッコリー	
	大根	25g		→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更	だいこん	
	玉ねぎドレッシング	5g			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		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>具だくさんスープ					
	玉ねぎ	10g			玉葱	
	キャベツ	15g			キャベツ	
	わかめ	0.2g			湯通し塩蔵ワカメ	
	コーン	8g		→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	とうもろこし	
	水	120g				
	チキンコンソメ	1.6g			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	100g	乳		生乳100%	
	いりこ	1g			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＞鶏肉の照焼				
	鶏肉	2枚		鶏もも肉	
	油	0.5g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	しょうが	0.1g		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	2g		原料糖	
	醤油	4.8g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	本みりん	1.2g		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	5g			
	料理合計				
	＜副菜＞もやしとほうれん草のサラダ				
	緑豆もやし	30g		緑豆	
	人参	8g		人参	
	ほうれん草	10g		ほうれんそう	
	油	0.8g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	砂糖	1g		原料糖	
	醤油	1.5g		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	1g		酒かす・アルコール・米・	
	料理合計				
	＜主食＞麦入りごはん				
	米(国産)	53g		米	
	押麦	2g		大麦（国産）	
	料理合計				
	＜汁物＞味噌汁				
	豆腐	15g		大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報	
	わかめ	0.2g		湯通し塩蔵ワカメ	
	水	120g			
	だし	1.67g		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	7g		大麦（国産）・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	0.13ケ		オレンジ	
	料理合計				
	＜その他＞牛乳・いりこ				
	牛乳	100g	乳	生乳100%	
	いりこ	1g		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
昼食	<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		→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	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）・	
	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			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	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・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンブイヨンパウダー・チーズパウダー・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・調味油・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	8	g			人参	
	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	→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					
	<おやつ>アップルゼリー						
	りんごゼリー	30	g	りんご	→りんご×はりんごゼリー無し、 ぶどうゼリーに変更	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	
	ぶどうゼリー	30	g			ぶどう果汁(還元)・水あめ・果糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・グラニュー糖・洋酒・食塩・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄	
		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＞サバの塩焼					
	さば	0.5 切			さば	
	塩	0.1 g			海水	
	油	0.5 g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
		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（L 6玉）／K g	
	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			米	
	押麦	2 g			大麦（国産）	
		料理合計				
	＜汁物＞豚 汁					
	豚肉	8 g			豚肉	
	玉ねぎ	10 g			玉葱	
	人参	10 g			人参	
	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・食塩・米・酒精・	
		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
昼食	＜主食＞豚骨ラーメン		
	ラーメン	0.6 玉	
	豚肉	8 g	
	キャベツ	20 g	
	玉ねぎ	20 g	
	人参	10 g	
	ほうれん草	10 g	
	油	1.5 g	
	醤油	1 g	
	丸鶏がらスープ	0.5 g	
	塩	0.1 g	
	豚骨ラーメンスープ	18 g	
	水	180 g	
	料理合計		
	＜副菜＞いんげんともやしの中華和え		
	さやいんげん	5 g	
	緑豆もやし	25 g	
	赤パプリカ	5 g	
	醤油	1 g	
	本みりん	0.3 g	
	丸鶏がらスープ	0.1 g	
	水	6 g	
	調合ごま油	0.1 g	
	料理合計		
	＜デザート＞フルーツ（バナナ）		
	バナナ	0.25 本	
	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 キャベツ 玉葱 人参 ほうれんそう 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・ 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 海水	
ポークエキス・ポークエキス調味料・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・おろしにんにく・香味油・おろししょうが・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）・増粘剤（キサンタン）・香料・酸化防止剤（V.E）・一部に小 麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
いんげん 緑豆	
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・ 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 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	
食用ごま油・食用なたね油・	
バナナ	
生乳100% かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	