

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;メンチカツ</b>					
メンチカツ	1	ヶ	卵・乳・りんご	鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中濃ソース・しょうゆ・食塩・ポークフィヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）・水・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
油	9	g			
中濃ソース	5	g	りんご		
水	2	g			
トンカツ	1	枚			
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>					
さつま芋	40	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））・ さつまいも 海水 きゅうり にんじん 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			
きゅうり	8	g			
人参	10	g			
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7	g			
		料理合計			
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米 大麦（国産）	
押麦	2	g			
		料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>					
玉ねぎ	10	g		玉葱 湯通し塩蔵ワカメ	
わかめ	0.3	g			
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% かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
いりこ	1	g			
		料理合計			
		小計			

→卵×・乳×は、メンチカツなし、トンカツに変更  
(A116767Aトンカツ1枚)  
※りんごはエキスの為、対応不要

※りんごはエキスの為、対応不要

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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
<b>&lt;主菜&gt;コーンクリームシチュー</b>					
鶏肉	10	g		鶏もも肉	
じゃが芋	40	g		じゃがいも	
人参	15	g		にんじん	
玉ねぎ	25	g		玉葱	
油	3	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
水	150	g			
クリームシチューミックス	8	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・チキンフイヨンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ホークエキス・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	8	g		スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤（加工デンプン）	
牛乳	10	g	乳	生乳100%（国産）	
マカロニ	5	g		デュラム小麦	
		料理合計			
<b>&lt;デザート&gt;ハムカツ</b>					
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	2.6	g		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			
<b>&lt;副菜&gt;グリーンサラダ</b>					
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
ざやいんげん	5	g		いんげん	
キャベツ	25.5	g		キャベツ	
青じそドレッシング	1	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	
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	
		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;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			

→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

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
<b>&lt;主菜&gt;サバの旨煮</b>					
さば	0.5	切		さば	
しょうが	0.2	g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
ウスターソース	3.6	g	りんご	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）の一部に大豆、りんごを含む	
砂糖	3	g		原料糖	
醤油	2.2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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	
水	15	g			
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;もやしとインゲンのおかか和え</b>					
緑豆もやし	30	g		緑豆	
人参	5	g		にんじん	
さやいんげん	8	g		いんげん	
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	0.4	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	
かつお節	0.7	g		かつおのふし	
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;すまし汁</b>					
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	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	
醤油	1	g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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・	
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	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					

※りんごはエキスの為、対応不要

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグバーベキュー風味</b>					
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・加工テンパン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料（ココア）・硫酸Ca	
油	1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
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	りんご	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	
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	
コーン	8	g		とうもろこし	
人参	10	g		にんじん	
マヨネースタイプ(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・	
塩	0.15	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	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;スープ</b>					
玉ねぎ	20	g		玉葱	
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				
<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				

※りんごはエキスの為、対応不要

→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

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
<b>&lt;主食&gt;クリスマスカレー</b>		
米(国産)	65 g	
しょうが	0.5 g	
にんにく	0.5 g	
豚肉	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	りんご
※りんごはエキスの為、対応不要		
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さっぱりサラダ</b>		
わかめ	0.3 g	
ざやいんげん	8 g	
キャベツ	25 g	
青じそドレッシング	4 g	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;フライドチキン</b>		
鶏肉	1 枚	
丸鶏がらスープ	0.4 g	
でん粉	3 g	
油	3 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;クリスマスデザート</b>		
ロールケーキ(いちご)	12.5 g	卵・乳
ヨーグルト風クレープ	22 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		

昼食

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	
にんじん	
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（グァー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）の一部に大豆、りんごを含む	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	
鶏もも肉	
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	
加工澱粉・食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
全卵・乳等を主要原料とする食品・（植物油脂）・（乳製品）（乳糖・（乳たん白・砂糖・小麦粉・いちごピューレー（いちご、砂糖）・加糖全卵・卵白・植物油脂・レモン果汁・果糖ぶどう糖液糖・ゼラチン・いちご濃縮果汁・洋酒・でん粉・加工デンプン・乳化剤・増粘剤（加工デンプン）・香料・ソルビトール・着色料（コチニール、ラック、カロチノイド）・酸味料・調整水・	
豆乳（国内製造）・加工油脂・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・麦芽糖・砂糖・米粉（国産）・植物油・水あめ・レモン果汁（濃縮還元）・大豆粉・小麦不使用しょうゆ・水・加工デンプン・加工デンプン・トレハロース・増粘剤（カドラン）・ゲル化剤（増粘多糖類）・ゲル化剤（増粘多糖類）・乳化剤・乳化剤・乳化剤・乳化剤・乳化剤・乳化剤・乳化剤・香料・安定剤（増粘多糖類）・安定剤（増粘多糖類）・ビタミンC・酸味料・メタリン酸Na・カラメル色素・ヒロリン酸第二鉄・ベーキングパウダー・カロチノイド色素・	
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;主食&gt;赤飯</b>					
もち米	10	g		精白米 もち米	
米(国産)	50	g		米	
赤飯の素	15	g		ささげ・食塩・pH調整剤	
黒ごま	1	g		ごま	
塩	0.01	g		海水	
料理合計					
<b>&lt;主菜&gt;牛肉の野菜巻</b>					
牛肉の野菜巻	22	g	卵	牛肉・さやいんげん・にんじん・しょうゆ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・卵白粉・チキンブイヨン調味料・植物油脂・香辛料・増粘剤(加工デンプン)・酢酸Na・カラメル色素・フマル酸・調味料(アミノ酸等)・グリセリンエステル・調整水等.	
鶏肉の野菜巻	22	g		鶏肉・鶏肉・にんじん・砂糖・しょうゆ・さやいんげん・食塩・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・水・植物油脂	
料理合計					
<b>&lt;主菜&gt;黒豆</b>					
黒豆	5	g		黒大豆(遺伝子組換えでない)・砂糖・還元水あめ・黒砂糖・食塩・しょうゆ・重曹・一部に小麦、大豆を含む	
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;お雑煮風</b>					
白玉だんご	16	g		もち米粉(もち米(タイ産))・加工でん粉.	
白菜	15	g		白菜	
人参	8	g		にんじん	
みつば	2	g		根みつば	
花麩	1	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	
醤油	1	g		食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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.	
塩	0.5	g		海水	
料理合計					
<b>&lt;デザート&gt;ごまめ</b>					
いりこ	1	g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
水	0.3	g			
砂糖	0.36	g		原料糖	
本みりん	0.36	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	
醤油	0.54	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.	
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳</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					

→卵×は牛肉の野菜巻きなし  
鶏肉の野菜巻に変更  
(A101010A 鶏肉の野菜巻PC=260g)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

朝食