

原材料資料（アレルギー指示書）

		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<副菜>ミートボールバーベキュー風				
	チキンボール	5 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）・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	油	4 g			
	水	2 g			
	トマトケチャップ	10 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	3 g		醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・食塩・野菜・果実（たまねぎ・にんじん・トマト・りんご）・香辛料・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・ 原料糖	
	砂糖	1 g			
		料理合計			
	<副菜>おさつサラダ				
	さつまいも	40 g		さつまいも	
	人参	5 g		人参	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	塩	0.1 g		海水	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	5 g		食用植物油類（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>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>真だくさん味噌汁				
大根	15 g		だいこん		
ほうれん草	10 g		ほうれんそう		
油揚げ	2 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・ 湯通し塩蔵ワカメ		
わかめ	0.2 g				
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				

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;麻婆丼</b>			
	米(国産)	65 g		
	豆腐	40 g		
	しょうが	0.1 g		
	にんにく	0.1 g		
	豚ひき肉	10 g		
	玉ねぎ	15 g		
	油	1 g		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	1.8 g		
	みそ	2 g		
	料理酒	1 g		
	水	50 g		
	鶏がらスープ	0.5 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
	グリーンピース	3 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ナムル</b>			
	緑豆もやし	35 g		
	人参	5 g		
	さやいんげん	3 g		
	白ごま	0.6 g		
	にんにく	0.01 g		
	醤油	1.56 g		
	醤油	0.36 g		
	砂糖	0.6 g		
	調合ごま油	0.72 g		
	塩	0.12 g		
		料理合計		
	<b>&lt;汁物&gt;わかめスープ</b>			
	コーン	5 g		
	白菜	15 g		
	水	120 g		
	鶏がらスープ	2 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
米	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
しょうが(中国)・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(中国)・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	
豚肉もも	
玉葱	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
大麦(国産)・大豆・食塩・米・酒精・	
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	
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・	
グリーンピース	
緑豆もやし	
人参	
いんげん	
白ごま・	
にんにく・pH調整剤	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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・	
原料糖	
食用ごま油・食用なたね油・	
海水	
とうもろこし	
白菜(L6玉) / K 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	
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	原材料	食品添加物
昼食	<b>&lt;主菜&gt;マクロカツ</b>					
		まぐろカツ	1 ケ			
		油	3 g		こしながまぐろ・しょうが・食塩・水・衣（パン粉、でん粉、小麦粉、米粉、食塩）・水・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
		中濃ソース	4 g		醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・野菜・果実（トマト・たまねぎ・りんご・にんじん）・・・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・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・	
		玉ねぎ	10 g		玉葱	
		人参	8 g		人参	
		ちくわ	5 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）・	
		マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g		食用植物油類（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	
		ドライパセリ	0.05 g		パセリ	
		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	8 g		小松菜(九州)		
	白菜	15 g		白菜（L6玉）/Kg		
	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;メロンゼリー</b>						
	メロンゼリー	1 ケ		水あめ・砂糖・加糖赤肉メロンピューレ・ゲル化剤（増粘多糖類）・香料・クエン酸（Na）・着色料（カロチン、紅麹）・ビタミンB1・ビタミンB2		
	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					

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;★お祝いメニュー サクちらし寿司</b>					
米(国産)	65	g		米	
酢	12	g		酒かす・アルコール・米・	
砂糖	6	g		原料糖	
塩	0.8	g		海水	
さけぼぐし身	12	g		白鮭・着色料（紅麹）・一部にさけを含む	
凍り豆腐	4	g		大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
人参	3	g		人参	
砂糖	1	g		原料糖	
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・米・大豆・アルコール・	
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	3	g		もち米（中国産、国産、その他）・米麴（中国産米、国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
水	25	g			
だし	0.35	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
さやいんげん	5	g		いんげん	
コーン	5	g		とうもろこし	
	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（L6玉）／Kg	
ほうれん草	20	g		ほうれん草	
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（中国産、国産、その他）・米麴（中国産米、国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
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;主菜&gt;鶏肉の野菜巻</b>					
鶏肉の野菜巻	43	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;汁物&gt;花麩のすまし汁</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	
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
えのきたけ	5	g		えのきたけ	
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・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;おやつ&gt;プリン</b>					
*プリン(豆乳クリーム入り)	1	ケ		砂糖・水あめ・豆乳加工品・ぶどう糖果糖液糖・ショートニング・ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・着色料(カラメル)・乳化剤・着色料(V、B2)・着色料(カロテン)・水	
	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		かたぐちいわし（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）

		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	＜主菜＞かつおカツタルソース				
	カツオカツ	1 ケ	乳	かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉・しょうゆ・砂糖・食塩・かつお風味調味料・水・加工デンプン1・加工デンプン2・加工デンプン3・加工デンプン4・調味料（アミノ酸等）・乳化剤・カロチノイド色素・	
	油	5 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	玉ねぎ	8 g		玉葱	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	6 g		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）・カロチン色素・香辛料・	
	酢	0.05 g		酒かす・アルコール・米・	
	砂糖	0.1 g		原料糖	
	塩	0.05 g		海水	
	ドライパセリ	0.05 g		パセリ	
	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＞切干大根サラダ				
	切干大根	2.5 g		青首大根	
	人参	8 g		人参	
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	白菜	20 g		白菜（L6玉）／Kg	
	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・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（中国産、国産、その他）・米麴（中国産米、国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
調合ごま油	0.1 g		食用ごま油・食用なたね油・		
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					
白菜	15 g		白菜（L6玉）／Kg		
さつま芋	10 g		さつまいも		
コーン	5 g		とうもろこし		
わかめ	0.2 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）・チキストリン・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	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、カツオカツなし  
ハムカツ1枚に変更(A116608A)

→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	原材料	食品添加物	
昼食	<主食>焼豚チャーハン	米(国産)	65 g		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・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・香辛料・発酵調味料・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		
		焼豚	8 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	5 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		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
		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	10 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		8 g		きゅうり		
	人参		8 g		人参		
	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		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
	砂糖		1 g		原料糖		
		料理合計					
	<汁物>中華スープ	キャベツ	15 g		キャベツ		
		しめじ	5 g		しめじ		
		水	120 g				
		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	0.25 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	<主菜>サバの塩こうじ焼					
		さば	0.5 切		さば	
		塩こうじ	3.5 g		米こうじ(国内製造)・食塩・酒精・	
		油	0.35 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
		料理合計				
	<副菜>いんげん豆ともやしのお浸し					
		さやいんげん	5 g		いんげん	
		緑豆もやし	30 g		緑豆もやし	
		人参	5 g		人参	
		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・米・大豆・アルコール・	
		本みりん	0.5 g		もち米(中国産、国産、その他)・米麴(中国産米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
		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				
	<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>豚汁					
		豚肉	5 g		豚肉	
	白菜	15 g		白菜(L6玉) / Kg		
	油揚げ	3 g		大豆(アメリカ)・植物油・凝固剤・		
	わかめ	0.2 g		湯通し塩蔵ワカメ		
	玉ねぎ	10 g		玉葱		
	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	牛乳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）

		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>スパゲティミートソース				
	スパゲティ	35 g		デュラム小麦のセモリナ	
	オリーブ油	2 g		食用オリーブ油（スペイン製造）	
	豚ひき肉	10 g		豚肉もも	
	玉ねぎ	20 g		玉葱	
	大豆たんぱく	6 g		脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	赤ワイン(料理用)	2 g		ブドウの醸造調味料（国内製造）・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤（亜硫酸塩）	
	トマトケチャップ	16 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	6 g		醸造酢(国内製造)・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・野菜・果実(たまねぎ・にんじん・トマト・りんご)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・	
	醤油	1.25 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	砂糖	0.3 g		原料糖	
	塩	0.05 g		海水	
	水	20 g			
	ドライパセリ	0.01 g		パセリ	
		料理合計			
	<副菜>キャベツのサラダ				
	キャベツ	30 g		キャベツ	
	人参	5 g		人参	
	コーン	8 g		とうもろこし	
酢	1.8 g		酒かす・アルコール・米・		
砂糖	1.8 g		原料糖		
塩	0.4 g		海水		
オリーブ油	0.6 g		食用オリーブ油（スペイン製造）		
	料理合計				
<デザート>野菜コロッケ					
野菜コロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、カツオカツなし ハムカツ0.5枚に変更(A116608A) ※成分6/17参照	野菜・(ばれいしょ(北海道)・(にんじん(日本)・(たまねぎ(日本)・(スイートコーン・(グリーンピース・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クレーミングパウダー・香辛料・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	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				
<汁物>スープ					
大根	15 g		だいこん		
小松菜	5 g		小松菜(九州)		
水	120 g				
チキンコンソメ	1.6 g		鶏塩(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	
麦茶	0.06 ケ			大麦	
	料理合計				
	小計				