

原材料表（追加情報）

2025年2月3日(月)
阪急幼稚園

	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＞マグロカツ							
	まぐろカツ	1	ヶ		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・.			
	油	3	g		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					
	＜副菜＞春雨サラダ							
	春雨	5	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉		糖類・ミョウバン	
	油	0.5	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・.			
	小松菜	10	g		小松菜(九州)			
	人参	10	g		人参			
	青じそドレッシング(ノンオイル)	4	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			
			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＞スープ							
	コーン	8	g		とうもろこし			
	白菜	15	g		白菜			
	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			
			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	ヶ		大麦				
		料理合計						
		小計						

原材料表（追加情報）

2025年2月4日(火)
阪急幼稚園

	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＞ハンバーグバーベキュー風味						
	ハンバーグ	1	ケ		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		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		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)・		
	水	1	g				
	料理合計						
	＜副菜＞ポテトサラダ						
	じゃが芋	35	g		じゃがいも・		
	塩	0.1	g		海水		
	玉ねぎ	10	g		玉葱		
	グリーンピース	5	g		グリーンピース		
	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						
	＜主食＞ロールパン						
	ロールパン	1	ケ	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)・	
	料理合計						
	＜汁物＞具だくさんスープ						
	人参	8	g		人参		
	白菜	15	g		白菜		
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ			
ほうれん草	10	g		ほうれんそう			
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			
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							

原材料表（追加情報）

2025年2月6日(木)
阪急幼稚園

	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＞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	25	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＞ブロッコリーサラダ						
	さつま揚げ	10	g		魚肉・でん粉・たまねぎ・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・加工でん粉・調味料(アミノ酸)・		
	ブロッコリー	20	g		ブロッコリー		
	コーン	10	g		とうもろこし		
	おろし醤油ドレッシング(ノンオイル)	4	g		醸造酢（国内製造）・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）・しょうゆ・大根・食塩・小麦たん白発酵調味料・かつおぶしエキス・レモン果汁・酒精・調味料（アミノ酸等）・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・カラメル色素・甘味料（ステビア）・（一部に小麦、大豆、りんごを含む）・		
	料理合計						
	＜デザート＞ハートのコロッケ						
	ハートのミートコロッケ	1	ヶ		じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・難消化性デキストリン・還元水あめ・でん粉・植物油脂・水・		
	油	2.6	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						
	＜汁物＞スープ						
	緑豆もやし	20	g		緑豆もやし		
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			
料理合計							
＜デザート＞ココアワッフル							
ココアワッフル	1	ヶ	卵・乳	→卵×・乳×は、ココアワッフルなし ミニゼリー2個に変更 (B6547160 ミニゼリー2個)	全卵・砂糖・フアットスプレッド・還元水あめ・小麦粉・水あめ・卵白・ココアパウダー・乳等を主要原料とする食品・食用油脂・マーガリン・デキストリン・加糖卵黄・乳製品・でん粉・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・ヘム鉄・乳酸Ca・着色料・（V.B2・（カロチノイド・（カラメル・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	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							

原材料表（追加情報）

2025年2月13日(木)
阪急幼稚園

	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						
	鶏肉	10	g		鶏もも肉		
	さつまいも	40	g		さつまいも		
	人参	15	g		人参		
	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	15	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・ポークエキス・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	10	g	乳	生乳100%（国産）		
	マカロニ	5	g		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	2.6	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						
	＜副菜＞グリーンサラダ						
	きゅうり	10	g		きゅうり		
	さやいんげん	10	g		いんげん		
	大根	20	g		だいこん		
青じそドレッシング(ノンオイル)	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・			
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							
＜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			
麦茶	0.06	ヶ		大麦			
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

原材料表（追加情報）

2025年2月17日(月)
阪急幼稚園

	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＞照焼ミートボール							
	チキンボール	5	ヶ		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・原料糖・脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・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			
	油	1	g					
	砂糖	1	g					
	醤油	2	g					
	本みりん	1	g					
	料理酒	2	g					
	水	6	g					
	でん粉	0.5	g		加工澱粉・			
	水	0.5	g					
			料理合計					
	＜副菜＞キャベツとオクラのおかか和え							
	キャベツ	30	g		キャベツ			
	人参	5	g		人参			
	オクラ	5	g		おくら			
	醤油	1.2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・もち米（国産、その他）・米麴（国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・			
	本みりん	0.4	g					
	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					
	＜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＞具だくさん味噌汁								
油揚げ	2	g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・				
玉ねぎ	15	g		玉葱				
さつまいも	10	g		さつまいも				
わかめ	0.3	g		湯通し塩蔵ワカメ				
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						

原材料表（追加情報）

2025年2月18日(火)
阪急幼稚園

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
＜主菜＞コーンコロッケ					
コーンコロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、コーンコロッケなし ハムカツ(A116608A) 1枚に変更	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・食塩・クリーミングパウダー・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油・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 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
油	4.5 g				
料理合計					
＜副菜＞ツナときゅうりのサラダ					
ツナフレーク	5 g			きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)・一部に大豆を含む 人参 きゅうり だいこん 食用植物油(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	
人参	10 g				
きゅうり	5 g				
大根	25 g				
玉ねぎドレッシング	5 g				
料理合計					
＜主食＞ロールパン					
ロールパン	1 ケ	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)・	
料理合計					
＜汁物＞具だくさんスープ					
玉ねぎ	15 g			玉葱 緑豆もやし 湯通し塩蔵ワカメ 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	
緑豆もやし	15 g				
わかめ	0.2 g				
水	120 g				
チキンコンソメ	1.6 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	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					

原材料表（追加情報）

2025年2月20日(木)
阪急幼稚園

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>ホットドッグ				
	ドッグパン	1 ケ	乳	→乳×はドッグパン無し、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・豆乳・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・pH調整剤・V.C・（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）・ キャベツ 海水 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・ ターメリック（インド・ベトナム）・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・みかんの皮・ブラックペッパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニス・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐辛子・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ベイリブス・セージ・ローズマリー・タラゴン・ 豚肉（輸入又は国産（5%未満））・豚脂肪・結着材料（でん粉、植物性たん白）・食塩・糖類（水あめ、砂糖）・香辛料・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・酸化防止剤（ビタミンC）・pH調整剤・発色剤（亜硝酸Na）・一部に牛肉・大 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	
	キャベツ	35 g			
	塩	0.1 g			
	油	2 g			
	カレーパウダー	1 g			
	ポークウィンナー	18 g			
	トマトケチャップ	10 g			
	料理合計				
	<副菜>ポテトフライ				
	ポテトフライ	40 g		じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム 食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報 海水 アオサ（ヒトエグサ）・	
	油	1.5 g			
	塩	0.1 g			
	あおさのり	0.05 g			
	料理合計				
	<汁物>具だくさんスープ				
	人参	5 g		人参 玉葱 小松菜(九州) とうもろこし 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	
	玉ねぎ	20 g			
小松菜	10 g				
コーン	1 g				
水	120 g				
チキンコンソメ	1.6 g				
料理合計					
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.33 本		バナナ		
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% 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					

原材料表（追加情報）

2025年2月25日(火)
阪急幼稚園

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>カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	にんにく	0.5 g		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	
	しょうが	0.5 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	
	豚肉	15 g		豚肩肉	
	玉ねぎ	28.2 g		玉葱	
	人参	14.55 g		人参	
	じゃが芋	20 g		じゃがいも・.	
	油	2 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.	
	水	120 g			
	カレーフレーク	19 g		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	
	トマトケチャップ	1 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	1 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)・.	
	料理合計				
	<副菜>マカロニサラダ				
	*マカロニ	10 g		デュラム小麦のセモリナ	
	きゅうり	8 g		きゅうり	
	コーン	15 g		とうもろこし	
	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・.	
	塩	0.1 g		海水	
料理合計					
<デザート>オレンジかん					
寒天	0.4 g		海藻(紅藻類)		
水	45 g				
オレンジジュース	15 g		オレンジ(輸入)・香料・.		
砂糖	5 g		原料糖・.		
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					

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料表（追加情報）

2025年2月27日(木)
阪急幼稚園

	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＞焼きそば							
	焼きそば用麺		0.5 玉		小麦粉・小麦たん白・食塩・乳化剤・かんすい・クチナシ色素・水・.			
	豚肉		15 g		豚肉			
	キャベツ		35 g		キャベツ			
	人参		10 g		人参			
	ピーマン		8 g		ピーマン			
	緑豆もやし		25 g		緑豆もやし			
	中濃ソース		10 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）・・			
	とんかつソース		10 g		野菜・果実（トマト・にんじん・たまねぎ・にんにく・りんご）・醸造酢（国内製造）・糖類（ぶどう糖・砂糖）・食塩・アミノ酸液・香辛料・発酵調味料・増粘剤（加工デンプン・増粘多糖類）・・（一部に大豆・りんごを含む）・・			
	油		2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・・			
	かつお節		0.2 g		かつおのふし			
			料理合計					
	＜副菜＞大学芋							
	さつまいも		32 g		さつまいも			
	油		1.6 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・・			
	砂糖		4 g		原料糖・・			
	水		3 g					
	黒ごま		0.5 g		ごま			
			料理合計					
	＜汁物＞味噌汁							
	小松菜		10 g		小松菜(九州)			
	油揚げ		2 g		大豆（アメリカ）・植物油・凝固剤・・			
	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						
＜デザート＞フルーツ（りんご）								
りんご		0.13 ヶ		りんご				
		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 ヶ				大麦		
		料理合計						
		小計						