

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉のごま炒め		
豚肉	10	
豚肉	15	
玉ねぎ	40	
人参	25	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	4.5	
みりん	0.4	
酒	1	
白ごま	1.5	ごま
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
高野豆腐	2.5	
グリーンピース	1.5	
だし	0.13	
砂糖	0.6	
醤油	0.75	
酒	0.3	
料理合計		
<副菜>焼じゃが		
じゃが芋	40	
油	1	
塩	0.1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大型豚モモ 脂身付生 豚肉
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
ごま
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 グリーンピース さば節(国内製造)・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいも(皮むき) / k g 植物油なたね油 食塩
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>肉豆腐		
牛肉	15	
牛肉	15	
玉ねぎ	40	
豆腐	50	
水	25	
だし	0.35	
砂糖	1.5	
醤油	3.5	
みりん	1.75	
	料理合計	
<副菜>人参の甘煮		
人参	20	
砂糖	1	
水	15	
	料理合計	
<副菜>もやしと胡瓜の青じそ和え		
もやし	30	
きゅうり	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	3.5	
	料理合計	
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	45	
押麦	5	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	30	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
牛バラ肉
牛肉もも 脂身付き
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本)・ｲﾄﾞ ｯﾗ・※2 そうだかつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他)・インドネシア
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
緑豆
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のカレー風味揚げ		
まだら	40	
塩	0.01	
小麦粉	4	
カレー粉	0.05	
チキンコンソメ	0.2	鶏肉
油	2	
料理合計		
<副菜>パンプキンサラダ		
かぼちゃ	15	
塩	0.01	
玉ねぎ	10	
きゅうり	5	
フレンチドレッシング	3	
料理合計		
<副菜>キャベツのお浸し		
キャベツ	30	
人参	7	
醤油	0.65	
みりん	0.2	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのソテー		
ブロッコリー	35	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.2	鶏肉
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
マダラ(93.46)・しょうが(0.01)・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水(6.53)
食塩
小麦粉
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェネグリーク・ナツメグ粉・陳皮・こしょう黒・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・にんにく・とうがらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローレル・セージ・ローズマリー・タラゴン
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
植物油なたね油
かぼちゃ
食塩
きゅうり(AS) / Kg
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
キャベツ(L8玉) / Kg
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
植物油なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>豚と野菜の中華炒め		
豚肉	10	
豚肉	10	
ごぼう	5	
人参	10	
玉ねぎ	20	
キャベツ	20	
ごま油	1	ごま
醤油	3	
みりん	0.8	
鶏がらスープ	0.4	鶏肉
水	5	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
ちくわ	20	
油	0.25	
砂糖	0.45	
醤油	0.75	
みりん	0.25	
水	3	
料理合計		
<副菜>もやしと胡瓜のゆかり和え		
もやし	30	
ぎゅうり	5	
ゆかり	0.5	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大型豚モモ 脂身付生
豚肉
ごぼう
キャベツ(L8玉) / Kg
食用ごま油・食用なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
緑豆
ぎゅうり(AS) / Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ ケ	1	鶏肉
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	5	
ごま油	0.1	ごま
きゅうり	8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.8	
醤油	0.7	
料理合計		
<副菜>焼さつま芋		
さつま芋	30	
油	0.5	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>野菜のスープ煮		
人参	15	
大根	25	
チキンコンソメ		
水	20	鶏肉
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄(0.005)
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもでん粉
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類 食用ごま油・食用なたね油 きゅうり(AS) / Kg 米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
さつま芋 / Kg 植物油なたね油 食塩
だいこん(2L) / Kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの味噌煮		
サバ	40	
合わせ麦みそ	4	
砂糖	3	
醤油	1.2	
みりん	2	
酒	1	
生姜	0.2	
水	30	
料理合計		
<主菜>じゃが芋青のり焼		
じゃが芋	25	
塩	0.15	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<副菜>小松菜とえのきのごま和え		
小松菜	20	
人参	5	
えのきだけ	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
たいせいようさば 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
じゃがいも(皮むき) / kg 食塩 あおさ
小松菜(九州) えのきだけ(A) (100g) / P ごま ごま
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ハムカツ		
ハムカツ	60	
油	6	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
きゅうり	8	
白菜	10	
ワカメ	0.1	
穀物酢	0.9	
砂糖	0.6	
醤油	0.3	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	30	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>昆布煮豆		
大豆	10	
人参	5	
干しいたけ	0.8	
きざみ昆布	0.8	
水	10	
だし	0.14	
砂糖	0.4	
醤油	0.8	
みりん	0.8	
酒	0.4	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
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・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・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)
植物油なたね油
きゅうり(AS)/Kg 白菜(L6玉)/Kg
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
かぼちゃ(5玉)/Kg 食塩
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水
原木乾しいたけ 北海道産昆布
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本)・インド ※2 そうだかつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他)・インドネシア
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
大麦
生乳 かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>クリスマスピラフ		
米(国産)	65	
水	91	
チキンコンソメ	1.2	鶏肉
塩	0.5	
ウインナー	8	
コーン	10	
油	2	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
塩	0.1	
ドライパセリ	0.05	
料理合計		
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	鶏肉
鶏がらスープ	0.8	鶏肉
片栗粉	6	
油	6	
料理合計		
大根のスープ煮		
大根	30	
水	30	
チキンコンソメ	0.5	鶏肉
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	30	
人参	5	
玉ねぎドレッシング	5	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
食塩
豚肉・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)・原材料の一部に牛・大豆を含む
とうもろこし 植物油なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
食塩 パセリ
鶏もも肉
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
じゃがいもでん粉 植物油なたね油
だいこん(2L) / Kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)
海藻(紅藻類)
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
生乳 かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくりわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚肉と根菜の信州煮		
豚肉	15	
豚肉	10	
ごぼう	8	
玉ねぎ	30	
人参	15	
大根	30	
油	2	
水	25	
出し	0.35	
合わせ麦みそ	8	
砂糖	1	
みりん	2.75	
料理合計		
<副菜>キャベツのごま和え		
キャベツ	20	
きゅうり	5	
人参	2	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	
料理合計		
<副菜>さつまいものレモン煮		
さつまいも	25	
レモン果汁	0.4	
砂糖	2.5	
水	25	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	20	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
大型豚モモ 脂身付生
豚肉
ごぼう
だいこん(2L) /Kg
植物油なたね油
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
キャベツ(L8玉) /Kg
きゅうり(AS) /Kg
ごま
ごま
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
さつまいも/Kg
レモン・醸造酢・香料
大麦
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの塩焼		
サケ	40	
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
切干大根	2	
人参	5	
油	0.8	
水	8	
出し	0.11	
砂糖	0.6	
醤油	0.75	
みりん	0.4	
料理合計		
<副菜>白菜の磯和え		
白菜	30	
あおさのり	0.02	
醤油	1.5	
みりん	0.5	
水	15	
出し	0.21	
料理合計		
<主食>炊き込みごはん		
米(国産)	50	
鶏肉	8	鶏肉
つす揚げ	2	
人参	5	
干しいたけ	0.2	
醤油	1.7	
醤油	1.7	
みりん	1.7	
料理合計		
酒	0.6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	30	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
秋さげ・クロレウエキス・pH調整剤
食塩
植物油なたね油
青首大根
植物油なたね油
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
白菜(L6玉)/Kg
あおさ
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
鶏肉・もも・むね
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
原木乾しいたけ
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉ときのこの甘酢炒め		
鶏肉	30	鶏肉
酒	1	
塩	0.1	
エリンギ	8	
しめじ	8	
玉ねぎ	20	
人参	10	
ピーマン	10	
油	2.5	
穀物酢	2	
砂糖	3	
醤油	3	
ケチャップ	1	
鶏がらスープ		
水	30	鶏肉
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>ちくわの天ぷら		
ちくわ	24	
小麦粉	2.4	
油	2.4	
料理合計		
<副菜>白菜とワカメの酢の物		
白菜	20	
ワカメ	0.4	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
料理合計		
<副菜>ゆでブロッコリー		
ブロッコリー	20	
塩	0.1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵すべて・牛乳(非加熱)
 乳料理・乳製品 >>

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・もも・むね
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
食塩 えりんぎ
ピーマン (AM) /Kg 植物油なたね油 米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
じゃがいもでん粉
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水 小麦粉 植物油なたね油
白菜 (L6玉) /Kg 米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
食塩
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 大麦

昼食