

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハムカツ		
ハムカツ	60	
油	6	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2	
人参	5	
きゅうり	12	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	24	
油	1.2	
砂糖	2.4	
水	3.04	
料理合計		
蒸かぼちゃ		
かぼちゃ	35	
塩	0.01	
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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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・トシハロース・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)
食用なたね油
青首大根
きゅうり(AS) / Kg 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na) 米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用ごま油・食用なたね油
さつまいも 食用なたね油
かぼちゃ(5玉) / Kg 食塩
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜> 豚肉のおかか炒め		
豚肉	10	
豚肉	10	
玉ねぎ	30	
人参	10	
ピーマン	4	
油	2	
砂糖	1.2	
醤油	4	
みりん	0.4	
酒	0.8	
かつお節	0.2	
	料理合計	
<副菜> 中華サラダ		
ちくわ	3.5	
白菜	20	
きゅうり	4	
醤油	1.35	
穀物酢	1.08	
砂糖	0.45	
みりん	0.27	
ごま油	0.09	
	料理合計	
<副菜> キャベツの塩昆布和え		
キャベツ	30	
人参	5	
塩昆布	0.7	
	料理合計	
<副菜> ジャが芋の洋風煮		
じゃが芋	30	
チキンコンソメ	0.15	
水	10	
	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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
豚肉 大型豚モモ 脂身付生
ピーマン (AM) /Kg 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 かつおのふし
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) 白菜 (L6玉) /Kg きゅうり (AS) /Kg 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料 (安息香酸Na) 米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用ごま油・食用なたね油
キャベツ (L8玉) /Kg 昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料 (アミノ酸等)
じゃがいも (皮むぎ) /kg 食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物 (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・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚の蒲焼		
まだら	40	
酒	1.5	
醤油	1	
しょうが	0.2	
片栗粉	2	
油	1	
砂糖	1.5	
醤油	1	
酒	3.5	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	3	
油	0.1	
きゅうり	5	
コーン	5	
青じそドレッシング	5	
料理合計		
<副菜>人参の甘煮		
人参	20	
砂糖	0.5	
水	7.5	
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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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) 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸 ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 食用なたね油 きゅうり(AS) / Kg とうもろこし
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の和風ムニエル		
鶏肉	60	
砂糖	0.24	
醤油	0.4	
みりん	0.16	
水	0.4	
小麦粉	3	
油	1	
料理合計		
<副菜>ちくわとキャベツのソテー		
ちくわ	4	
キャベツ	20	
ピーマン	3	
油	0.8	
チキンコンソメ	0.15	
料理合計		
<副菜>じゃこ大豆		
いりこ	1.5	
水煮大豆	20	
油	0.5	
砂糖	0.6	
醤油	0.6	
酒	0.75	
料理合計		
<副菜>もやしのごま和え		
もやし	30	
人参	5	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小麦 食用なたね油
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) キャベツ (L 8玉) /Kg ピーマン (AM) /Kg 食用なたね油
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
かたくちいわし・食塩 大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
緑豆
ごま ごま 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料 (安息香酸Na) 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
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>豚じゃが		
豚肉	20	
じゃが芋	40	
玉ねぎ	20	
人参	10	
油	1.6	
水	32	
出し	0.45	
砂糖	1.2	
醤油	2	
みりん	0.8	
酒	0.4	
グリーンピース	3	
料理合計		
<主菜>ちくわの甘辛炒め		
ちくわ	31	
油	0.35	
砂糖	0.63	
醤油	1.05	
みりん	0.35	
水	4.2	
料理合計		
<副菜>大根と昆布の酢の物		
大根	10	
きゅうり	8	
きざみ昆布	0.8	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.6	
醤油	0.8	
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(バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
豚肉
じゃがいも(皮むき) / k g
食用なたね油
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・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 グリンピース
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) 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
だいこん(2L) / K g きゅうり(AS) / K g 北海道産昆布 米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>ハンバーグ		
	ハンバーグ	60	
	油	1	
	ケチャップ	5	
	料理合計		
	<副菜>キャベツサラダ		
	キャベツ	25	
	コーン	8	
	玉ねぎドレッシング	3	
	料理合計		
	<副菜>大根の中華風煮		
	大根	35	
	人参	10	
	醤油	0.3	
	鶏がらスープ	0.1	
	水	15	
	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	
いりこ	1		
麦茶	0.5		
料理合計			
小計			

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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)
食用なたね油
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
キャベツ(L8玉)/Kg とうもろこし
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)
だいこん(2L)/Kg
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・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
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの竜田揚げ		
アジ	40	
砂糖	1.5	
醤油	3	
酒	2	
しょうが	0.5	
片栗粉	2	
油	2	
料理合計		
<副菜>じゃが芋の旨煮		
じゃが芋	30	
醤油	0.75	
みりん	0.75	
水	15	
出し	0.21	
料理合計		
<副菜>キンピラごぼう		
ごぼう	15	
人参	5	
ピーマン	5	
油	1	
砂糖	1	
醤油	1.8	
みりん	0.5	
酒	0.5	
水	5	
だし	0.07	
白ごま	1	
料理合計		
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物		
きゅうり	15	
ワカメ	0.3	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L- アルコルビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香 辛料抽出物 加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
じゃがいも(皮むき) / kg 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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
ごぼう
ピーマン (AM) / Kg 食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
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)・インドネシア・※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
ごま
きゅうり (AS) / Kg 米・アルコール・酒粕 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉の照焼		
鶏肉	60	
油	0.5	
しょうが	0.1	
砂糖	2	
醤油	4.8	
みりん	1.2	
水	5	
料理合計		
<副菜>野菜のソテー		
ブロッコリー	10	
もやし	15	
玉ねぎ	15	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<副菜>切干大根の煮物		
うす揚げ	1.5	
切干大根	1.5	
人参	5	
油	0.8	
水	8	
出し	0.11	
砂糖	0.6	
醤油	0.8	
みりん	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		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
鶏もも肉
食用なたね油
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
緑豆
食用なたね油
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
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
青首大根
食用なたね油
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
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>いなり寿司		
いなり用揚げ	45	
米 (国産)	45	
穀物酢	8	
砂糖	4	
塩	0.5	
白ごま	1	
料理合計		
<主菜>サバの塩焼		
サバ	40	
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
小松菜	25	
人参	5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	12	
出し	0.17	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ	35	
水	15	
出し	0.21	
砂糖	0.75	
醤油	1	
みりん	0.5	
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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
米・アルコール・酒粕
食塩 ごま
たいせいようさば 食塩 食用なたね油
小松菜(九州)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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
かぼちゃ (5玉) / Kg
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・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚フライ		
白身魚フライ	50	
油	5	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
人参	3	
小松菜	10	
白菜	20	
青じそドレッシング	5	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	20	
ブロッコリー	10	
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	
かつお節	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		
<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
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
バサ(チャー種)・漬込みとして・食塩・クエン酸(K)・水・衣・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂(IJマ・P-h・とうもろこし・サワワ)・小麦たん白・加工でん粉・貝Ca・増粘剤・調味料(アミノ酸)・膨張剤・乳化剤・香辛料抽出物・水
食用なたね油
人参(2L)/Kg 小松菜(九州) 白菜(L6玉)/Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
キャベツ(L8玉)/Kg
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
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 かつおのふし
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>五目チャーハン		
米 (国産)	50	
鶏肉	15	
玉ねぎ	10	
人参	3	
コーン	8	
油	0.5	
青ねぎ	4.5	
油	2	
鶏がらスープ	1.5	
料理合計		
<副菜>しらすと白菜の中華和え		
白菜	20	
ブロッコリー	10	
しらす干し	1.5	
醤油	0.7	
みりん	0.2	
鶏がらスープ	0.07	
水	4	
ごま油	0.07	
料理合計		
<副菜>スパゲティソース		
スパゲティ	15	
油	0.1	
塩	0.05	
チキンコンソメ	0.8	
料理合計		
<副菜>肉団子のケチャップ炒め		
チキンボール	24	
玉ねぎ	15	
油	2	
水	4	
ケチャップ	4	
鶏がらスープ	0.1	
みりん	0.5	
片栗粉	0.3	
水	0.31	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
とうもろこし 食用なたね油 青葱 / kg 食用なたね油
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
白菜 (L 6玉) / Kg
いわし類の稚魚・食塩 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料 (安息香酸Na) 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
食用ごま油・食用なたね油
デュラム小麦のセモリナ 食用なたね油 食塩
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
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油 (なたね油)・加工デンプン・調味料 (アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む
食用なたね油
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 加工馬鈴薯澱粉粉
バナナ / 本
生乳 かたぐちいわし・食塩 大麦

原材料資料（アレルギー指示書）

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>チキンチャップ		
鶏肉	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	1	
ケチャップ	6.5	
ウスターソース	1.5	
砂糖	0.8	
水	10	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<副菜>大根の洋風煮		
大根	35	
醤油	0.5	
チキンコンソメ	0.25	
水	15	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツのおかか和え		
ほうれん草	10	
キャベツ	20	
醤油	0.8	
砂糖	0.24	
水	4.8	
出し	0.06	
かつお節	0.04	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	3.5	
調合ごま油	0.08	
人参	5	
コーン	5	
穀物酢	1.8	
砂糖	1.3	
醤油	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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
鶏もも肉
食塩
小麦
食用なたね油
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
トマト・たまねぎ・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・カンゾウ抽出物・香辛料抽出物
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
だいこん(2L)/Kg
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
キャベツ(L8玉)/Kg
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
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
かつおのふし
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類
食用なたね油・食用ごま油
とうもろこし
米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	
鶏がらスープ	0.8	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーサラダ		
ブロッコリー	25	
きゅうり	5	
人参	8	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<副菜>焼ポテト		
じゃが芋	25	
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>パインかん		
寒天	0.36	
水	40.5	
パインジュース	13.5	
砂糖	4.5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
きゅうり (AS) /Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
じゃがいも (皮むぎ) /kg 食用なたね油 食塩
大麦
海藻 (紅藻類)
パインアップル・安定剤 (ペクチン)・ビタミンC
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料 (アレルギー指示書)

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの漬け焼き		
サバ	40	
砂糖	1.5	
醤油	3	
酒	2	
しょうが	0.5	
料理合計		
<副菜>ウインナーとチンゲンサイのソテー		
ウインナー	5	
チンゲン菜	10	
もやし	30	
油	1	
チキンコンソメ	0.3	
料理合計		
<副菜>ワカメと人参の酢の物		
人参	8	
ワカメ	0.5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	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		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	35	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

昼食

該当園児アレルギーのみ記載
 <<卵原型・マヨネーズ
 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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L- アルコルビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香 辛料抽出物
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)
チンゲン菜(L)/Kg 緑豆 食用なたね油 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
米・アルコール・酒粕
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・保存料(安息香酸Na)
大麦
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦