

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの味噌煮</b>		
サバ	40	さば
合わせ麦みそ	4	
砂糖	3	
醤油	1.2	
みりん	2	
酒	1	
おろし生姜	0.2	
水	30	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;じゃが芋青のり焼</b>		
じゃが芋	25	
塩	0.15	
あおさのり	0.05	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とえのきのごま和え</b>		
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	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
一口がんも	12	ごま
水	25	
かつおだし	0.32	
砂糖	1.2	
醤油	1	
酒	0.7	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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・大豆・食塩・米・酒精
原料糖
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
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
じゃがいも(皮むき) / k g
海水
あおさ
小松菜(九州)
人参
えのきだけ(A) (100g) / P
ごま
ごま
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油(植物油脂)・クエン酸・一部にごま・大豆を含む
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
原料糖
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
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<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	3		
	グリーンピース	3		
	水	25		
	かつおだし	0.34		
	砂糖	1.2		
	醤油	1.6		
	酒	0.8		
		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		
	<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・お茶				
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
人参 食用なたね油 原料糖 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 ごま
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 グリーンピース
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 原料糖 食塩・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 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
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) 小麦 食用なたね油
精白米 大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;肉豆腐</b>		
牛肉	30	
玉ねぎ	40	
豆腐	50	
水	25	
かつおだし	0.35	
砂糖	1.5	
醤油	3.5	
みりん	1.75	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;焼さつま芋</b>		
さつま芋	30	
油	0.5	
塩	0.1	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;もやしとワカメの青じそ和え</b>		
もやし	30	
ワカメ	0.3	
コーン	5	
青じそドレッシング	3.5	
	料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	45	
押麦	5	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	30	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
牛肉
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
原料糖
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
さつま芋/Kg
食用なたね油
海水
緑豆
とうもろこし
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・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
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<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	
	かつおだし	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	40	
	あおさのり	0.02	
	醤油	1.5	
	みりん	0.5	
	水	15	
	かつおだし	0.21	
		料理合計	
	<主食>炊き込みごはん		
	米(国産)	50	
	鶏肉	5	鶏肉
	うす揚げ	2	
	干しいたけ	0.2	
醤油	1.7		
醤油	1.7		
みりん	1.7		
酒	0.6		
水	70		
かつおだし	0.97		
いんげん	3		
	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・お茶			
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
秋鮭・しょうが・pH調整剤
海水
食用なたね油
青首大根
人参
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
原料糖
食塩・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
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
食塩・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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
精白米
鶏肉・もも・むね
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
原木乾しいたけ
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(小麦を含む)・米・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・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
いんげん
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキントマト煮</b>		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	
オリーブ油	1	
にんにく	0.2	
オリーブ油	1	
トマト	15	
ケチャップ	10	
酒	2	
塩	0.1	
水	10	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニのソテー</b>		
ツイストマカロニ	7	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜のスープ煮</b>		
人参	15	
大根	25	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
水	20	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
鶏もも肉
海水
小麦
オリーブ油
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
オリーブ油
トマト・トマトピューレ・クエン酸
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
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
海水
デュラム小麦のセモリナ
食用なたね油
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
人参
だいこん(2L) / 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
精白米
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;白身魚フライ</b>		
白身魚フライ	60	
油	6	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;胡瓜ともやしの酢の物</b>		
きゅうり	10	
もやし	30	
穀物酢	0.9	
砂糖	0.6	
醤油	0.3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;焼かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	30	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;昆布煮豆</b>		
大豆	12	
人参	5	
干しいたけ	0.8	
きざみ昆布	0.8	
水	10	
かつおだし	0.14	
砂糖	0.4	
醤油	0.8	
みりん	0.8	
酒	0.4	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
スケソウダラ・パン粉・バターミックス・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・加工でん粉・増粘剤・乳化剤・水 食用なたね油
きゅうり(AS) / Kg 緑豆 酒かす・アルコール・米 原料糖 食塩・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
かぼちゃ(5玉) / Kg 海水
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム 人参 原木乾しいたけ 北海道産昆布
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 原料糖 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
精白米 大麦
生乳 かたくちいわし・食塩 大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;豚と野菜の中華炒め</b>		
豚肉	10	
豚肉	20	
ごぼう	8	
人参	10	
玉ねぎ	25	
ごま油	1	ごま
醤油	3	
みりん	0.8	
中華だし	0.4	鶏肉
水	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;揚げおさつ</b>		
さつまいも	30	
油	3	
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツとインゲンのゆかり和え</b>		
キャベツ	30	
いんげん	3	
ゆかり	0.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>		
りんご	20	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
人参
食用ごま油
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
食塩・砂糖・デキストリン・ポークエキス調味料・ポークエキス・チキンエキス・香辛料・酵母エキス調味料・食用風味油・酵母エキス・野菜エキス・たん白加水分解物・ゼラチン・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む
さつまいも
食用なたね油
海水
キャベツ(L8玉)/Kg
いんげん
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦



原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;クリスマスピラフ</b>		
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		
<b>&lt;主菜&gt;フライドチキン</b>		
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		
<b>&lt;副菜&gt;大根の洋風煮</b>		
大根	30	
水	30	
チキンコンソメ	0.5	鶏肉
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーサラダ</b>		
ブロッコリー	30	
人参	5	
玉ねぎドレッシング	5	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.3	
水	30	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
精白米
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
海水
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
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
海水
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
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
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
ブロッコリー
人参
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む
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
原料糖
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦



原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;白身魚のカレー風味焼</b>		
まだら	40	
塩	0.01	
小麦粉	4	
カレー粉	0.05	
チキンコンソメ	0.5	鶏肉
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;パンプキンサラダ</b>		
かぼちゃ	20	
塩	0.01	
玉ねぎ	10	
きゅうり	5	
ノンオイル減塩フレンチドレッシング	4	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしのお浸し</b>		
もやし	30	
人参	7	
醤油	0.65	
みりん	0.2	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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・しょうが・酢酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水
海水
小麦
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグreek・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・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・ガーリック・唐がらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・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
食用なたね油
かぼちゃ(5玉) / Kg
海水
きゅうり(AS) / Kg
醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)
緑豆
人参
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
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
精白米
大麦
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;ポークコロッケ</b>		
豚肉のコロッケ	40	
油	4	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
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		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜のナムル</b>		
小松菜	20	
人参	20	
白ごま	0.5	ごま
にんにく	0.01	
醤油	1.3	
醤油	0.3	
砂糖	0.5	
ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき豆</b>		
ひじき	2	
大豆	12	
グリーンピース	3	
油	1.5	
水	30	
かつおだし	0.15	
砂糖	1.5	
醤油	2	
酒	1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄・(原材料の一部に大豆を含む)
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)
食用なたね油
原料糖
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
小松菜(九州)
人参
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
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(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
原料糖
食用ごま油
海水
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム
グリーンピース
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
原料糖
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
精白米
大麦
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;牛肉と根菜の信州煮</b>		
牛肉	25	
ごぼう	8	
玉ねぎ	30	
人参	15	
大根	30	
油	2	
水	25	
かつおだし	0.35	
合わせ麦みそ	8	
砂糖	1	
みりん	2.75	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのごま和え</b>		
キャベツ	20	
きゅうり	5	
白ごま	0.5	ごま
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	
砂糖	0.5	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつまいものレモン煮</b>		
さつまいも	25	
レモン果汁	0.4	
砂糖	2.5	
水	25	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	30	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
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
牛肉
ごぼう
人参
だいこん(2L)/Kg
食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
原料糖
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・小麦・食塩・大豆・アルコール
原料糖
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
さつまいも/Kg
レモン・醸造酢・香料
原料糖
精白米
大麦
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食