

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<副菜>肉団子の照り煮		
チキンボール	5 ケ	
油	1 g	
水	30 g	
だし	0.42 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	2.5 g	
本みりん	1 g	
しょうが	0.05 g	
でん粉	0.5 g	
水	0.5 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
凍り豆腐	2 g	
人参	5 g	
水	7.5 g	
だし	0.11 g	
砂糖	0.5 g	
醤油	0.63 g	
料理酒	0.25 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物		
ブロッコリー	15 g	
わかめ	0.2 g	
酢	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	0.35 g	
料理合計		
<副菜>焼おさつ		
さつまいも	30 g	
塩	0.01 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>ジュース・いりこ・お茶		
りんごジュース	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

昼食

原材料	食品添加物
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	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 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・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米） 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 酢酸デンプン	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹 にんじん	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 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・水あめ・酒精・酸味料 グリーンピース	
ブロッコリー	
酒かす・アルコール・米 原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 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・	
さつまいも 海水	
米 大麦	
りんご・香料・酸化防止剤（ビタミンC） かたくりわし・食塩 大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
食 食	<主菜>サケの煮付け		
	さけ	1 切	
	砂糖	1.4 g	
	醤油	2.4 g	
	料理酒	0.5 g	
	水	7.5 g	
	だし	0.11 g	
		料理合計	
	<副菜>白菜と小松菜のおかか和え		
	白菜	35 g	
	小松菜	10 g	
	醤油	1.2 g	
	本みりん	0.4 g	
	水	6 g	
	だし	0.08 g	
	かつお節	0.2 g	
		料理合計	
	<副菜>切干大根の炒め物		
	切干大根	2.5 g	
	ざやいんげん	5 g	
	ごま油	1 g	
	砂糖	1 g	
	醤油	1.8 g	
	本みりん	0.8 g	
	料理酒	0.5 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
押麦	2 g		
	料理合計		
<デザート>フルーツ（オレンジ）			
オレンジ	0.13 ケ		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・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	
白菜（L6玉）／Kg	
小松菜(九州)	
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・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米）	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおふし	
大根	
いんげん	
食用ごま油	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米）	
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・水あめ・酒精・酸味料	
米	
大麦	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主食>いなり寿司			
	味付けいなり揚げ	3 枚		
	米(国産)	45 g		
	酢	4.8 g		
	砂糖	1.4 g		
	塩	0.7 g		
	白ごま	1 g		
		料理合計		
	<副菜>牛肉とかぼちゃの煮物			
	牛肉	15 g		
	かぼちゃ	80 g		
	玉ねぎ	20 g		
	グリーンピース	3 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.5 g		
	料理酒	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草のお浸し			
	ほうれん草	25 g		
	人参	8 g		
	醤油	1.5 g		
	本みりん	0.5 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
		料理合計		
<副菜>コンニャクの甘辛炒め				
系こんにゃく(黒)	20 g			
ピーマン	8 g			
油	1 g			
砂糖	1.5 g			
醤油	2.5 g			
本みりん	1 g			
	料理合計			
<デザート>フルーツ(バナナ)				
バナナ	0.25 本			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ
≪卵・甲殻類≫

原材料	食品添加物
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
米	
酒かす・アルコール・米	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
海水	
ごま	
牛小間肉	
かぼちゃ	
玉ねぎ	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・水あめ・酒精・酸味料	
ほうれんそう	
こんにん	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)・乾燥粉末	
ピーマン	
食用なたね油	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>チキンチャップ		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
トマトケチャップ	6.5 g	
ウスターソース	1.5 g	
砂糖	0.8 g	
水	10 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
料理合計		
<副菜>マカロニのソテー		
マカロニ	7 g	
玉ねぎ	10 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
塩	0.01 g	
料理合計		
<副菜>さつま芋のレモン煮		
さつま芋	35 g	
レモン果汁	0.2 g	
砂糖	3.5 g	
水	30 g	
料理合計		
<副菜>わかめと人参の酢の物		
人参	15 g	
わかめ	0.5 g	
酢	1.5 g	
砂糖	1 g	
醤油	0.5 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも	
海水	
小麦粉	
食用なたね油	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実：(トマト・(たまねぎ・(にんじん・(その他・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・甘味料(甘草)・香辛料抽出物・一部に大豆・りんごを含む	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
玉ねぎ	
食用なたね油	
海水	
さつま芋	
レモン・醸造酢・香料	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
にんじん	
酒かす・アルコール・米	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
風食	<主菜>サバの漬け焼		
	さば	0.5 切	
	油	0.5 g	
	しょうが	0.1 g	
	砂糖	1 g	
	醤油	2.4 g	
	本みりん	0.6 g	
	水	2.5 g	
		料理合計	
	<副菜>きんぴらごぼう		
	ごぼう	15 g	
	さいいんげん	8 g	
	油	1 g	
	水	5 g	
	だし	0.07 g	
	砂糖	1 g	
	醤油	1.8 g	
	本みりん	0.5 g	
	料理酒	0.5 g	
	白こま	1 g	
		料理合計	
	<副菜>白菜の塩昆布和え		
	白菜	35 g	
	人参	10 g	
	塩昆布	1.2 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
押麦	2 g		
	料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)			
オレンジ	0.13 ケ		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

原材料	食品添加物
さば	
食用なたね油	
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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
ごぼう	
いんげん	
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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
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・水あめ・酒精・酸味料	
こま	
白菜(L6玉) / Kg	
にんじん	
昆布・たんぱく加水分解物・還元水あめ・しょうゆ・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦、大豆を含む	
米	
大麦	
オレンジ	
生乳	
かたぐちいわし・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>マーマレードチキン		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
マーマレード	3 g	
醤油	3 g	
本みりん	3 g	
しょうが	0.2 g	
料理合計		
<副菜>白菜のごま和え		
白菜	32.9 g	
人参	9.7 g	
白ごま	0.5 g	
白ごま	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<主菜>ちくわのあおさ風味		
ちくわ	30 g	
油	0.4 g	
砂糖	0.7 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	4 g	
あおさのり	0.05 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	0.1 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも	
海水	
小麦粉	
食用なたね油	
砂糖類・ぶどう糖（液状）・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン（リンゴ由来）・香料・クエン酸ナトリウム・水・（ペクチン：（リンゴ由来））	
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・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米））	
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	
白菜（L6玉）/Kg	
にんじん	
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（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・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米））	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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・もち米（中国産・国産）・糖・もち米（タイ産・米麴（タイ産米・国産米））	
あおさ	
米	
大麦	
りんご	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>サバの蒲焼風		
さば	0.5 切	
料理酒	0.8 g	
醤油	0.8 g	
でん粉	2 g	
油	2 g	
醤油	1.8 g	
砂糖	1 g	
本みりん	1 g	
でん粉	0.2 g	
水	6 g	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
大根	15 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	10 g	
青じそドレッシング	3 g	
料理合計		
<副菜>いんげん豆ともやしのごま和え		
ざやいんげん	3 g	
緑豆もやし	25 g	
白ごま	0.5 g	
白ごま	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.03 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《卵・甲殻類》

原材料	食品添加物
さば	
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・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	
酢酸デンプン	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
酢酸デンプン	
だいこん	
にんじん	
玉ねぎ	
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	
いんげん	
緑豆もやし	
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(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・もち米(中国産・国産)・糖・もち米(タイ産)・米麴(タイ産米・国産米)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
米	
大麦	
バナナ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食