

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚とキャベツの味噌炒め</b>		
みそだれ豚カルピ	30 g	
キャベツ	35 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	15 g	
油	2.5 g	
醤油	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜のゆかり和え</b>		
白菜	35 g	
きゅうり	10 g	
ゆかり	0.8 g	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ちくわの照焼</b>		
ちくわ	25 g	
油	0.25 g	
砂糖	0.45 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	0.25 g	
水	3 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	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  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
豚肉・みそ・砂糖・しょうゆ・水あめ・植物油・ソテーオニオン・しょうがペースト・にんにくペースト・増粘剤・加工デンプン・キサンタンガム・カラメル色素・一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む	
キャベツ	
にんじん	
玉ねぎ	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
白菜 (L6玉) / K g	
きゅうり	
塩蔵赤しそ・(赤しそ)・(食塩)・(梅酢)・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・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)	
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)	
米	
大麦	
異性化液糖・濃縮果汁・アップル・パイン・オレンジ・グレープ・ピーチ・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄・赤キャベツ・クチナシ)・【アップル】・濃縮アップル果汁・着色料(紅花黄・クチナシ)・【グレープ】・濃縮果汁(アップル・グレープ)・着色料(アカキャベツ)・【オレンジ】・オレンジ)・アカキャベツ)・【ピーチ】・ピーチ)・紅花黄)・【パイナップル】・着色料(紅花黄)	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

昼食

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サケの塩焼</b>		
	さけ	1 切	
	塩	0.1 g	
	油	0.5 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーとキャベツのごま和え</b>		
	ブロッコリー	15 g	
	キャベツ	20 g	
	人参	5 g	
	白ごま	0.7 g	
	醤油	1.08 g	
	本みりん	0.36 g	
	水	5.4 g	
	だし	0.07 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの味噌きんぴら</b>		
	ごぼう	12 g	
	さやいんげん	7 g	
	ごま油	0.4 g	
	本みりん	2 g	
	合わせみそ	2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（オレンジ）</b>		
	オレンジ	0.13 ケ	
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	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  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
海水	
食用なたね油	
ブロッコリー	
キャベツ	
にんじん	
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・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	
ごぼう	
いんげん	
食用ごま油	
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）	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
米	
大麦	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバの甘辛焼</b>		
さば	0.5 切	
砂糖	1.2 g	
醤油	3 g	
料理酒	1.2 g	
水	3 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根と昆布の酢の物</b>		
大根	20 g	
人参	5 g	
細切昆布	1 g	
酢	2.88 g	
砂糖	1.92 g	
醤油	0.96 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーのソテー</b>		
ブロッコリー	30 g	
油	1 g	
料理合計		
<b>チキンコンソメ</b>		
	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;さつま芋の旨煮</b>		
さつま芋	31.5 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	1 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
さば	
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	
食用なたね油	
だいこん	
にんじん	
北海道産昆布	
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・	
ブロッコリー	
食用なたね油	
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	
さつま芋	
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	
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
昼食	<b>&lt;主菜&gt;ハムカツ</b>		
	ハムカツ	1 ケ	
	油	6 g	
	水	1 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ミックスサラダ</b>		
	ちくわ	5 g	
	玉ねぎ	20 g	
	人参	5 g	
	フレンチドレッシング	4 g	
	砂糖	0.5 g	
		料理合計	
	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>		
	バナナ	0.25 本	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
	かぼちゃ	36 g	
	砂糖	2 g	
	水	30 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
		料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	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  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
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・水溶性食物繊維・チョップドハム・豚肉・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）	
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）	
玉ねぎ	
にんじん	
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）	
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	
バナナ	
かぼちゃ	
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	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	