

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	
昼食	<主菜>牛肉と根菜の煮物			
	牛肉	30 g		
	大根	25 g		
	人参	15 g		
	玉ねぎ	20 g		
	水	22.5 g		
	だし	0.32 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	2.25 g		
	本みりん	0.38 g		
	料理酒	0.75 g		
		料理合計		
	<副菜>揚さつま芋			
	さつま芋	35 g		
	油	1.5 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>きゅうりともやし酢の物			
	きゅうり	8 g		
	緑豆もやし	30 g		
	酢	1.2 g		
	砂糖	0.8 g		
	醤油	0.4 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			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
牛肉かたろース	
だいこん	
人参	
玉ねぎ	
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	
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	
さつまいも	
食用なたね油	
海水	
きゅうり	
緑豆もやし	
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・	
米	
大麦	
りんご	
牛乳	
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	<主菜>赤魚の味噌煮			
	赤魚	0.5 切		
	合わせみそ	4 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	1.2 g		
	本みりん	2 g		
	料理酒	1 g		
	しょうが	0.2 g		
	水	30 g		
		料理合計		
	<副菜>ポテトフライ			
	ポテトフライ	35 g		
	油	1.5 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーの和え物			
	ブロッコリー	30 g		
	人参	5 g		
	醤油	1 g		
	本みりん	0.35 g		
	水	4 g		
	だし	0.06 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>お茶・牛乳・いりこ				
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
赤魚	
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・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・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
食用なたね油	
海水	
ブロッコリー	
人参	
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	
米	
大麦	
バナナ	
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	
昼食	<主菜>鶏肉の和風ムニエル			
	鶏肉	2 枚		
	砂糖	0.24 g		
	醤油	0.4 g		
	本みりん	0.16 g		
	水	0.4 g		
	小麦粉	3 g		
	油	1 g		
		料理合計		
	<副菜>ちくわとキャベツのソテー			
	ちくわ	5 g		
	キャベツ	20 g		
	ピーマン	5 g		
	油	0.8 g		
	チキンコンソメ	0.15 g		
		料理合計		
	<副菜>じゃこ大豆			
	いりこ	1.5 g		
	大豆	20 g		
	油	0.5 g		
	砂糖	0.6 g		
	醤油	0.6 g		
	料理酒	0.75 g		
		料理合計		
	<副菜>もやしのごま和え			
緑豆もやし	30 g			
人参	5 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			
<主食>麦入りごはん				
米(国産)	53 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<その他>お茶・牛乳・いりこ				
牛乳	100 g			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
鶏もも	
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	
小麦粉	
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	
ピーマン	
食用なたね油	
<small>食品（国内製造） 砂糖 たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む） チキストリン 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</small>	
かたくちいわし・食塩	
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム	
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	
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	
緑豆もやし	
人参	
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	
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	

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	
昼食	<主菜>白身魚の蒲焼			
	たら	1 切		
	料理酒	1.5 g		
	醤油	1 g		
	しょうが	0.2 g		
	でん粉	2 g		
	油	1 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	1 g		
	料理酒	3.5 g		
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	春雨	4 g		
	油	0.1 g		
	きゅうり	5 g		
	コーン	5 g		
	青じそドレッシング	5 g		
		料理合計		
	<副菜>さつま芋の甘煮			
	さつま芋	40 g		
	砂糖	0.5 g		
	水	7.5 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(りんご)				
りんご	0.1 ケ			
	料理合計			
<その他>お茶・牛乳・いりこ				
牛乳	100 g			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
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 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 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	
馬鈴薯澱粉 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 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	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉 食用なたね油 きゅうり とうもろこし	糖料・ミョウバン
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	
さつま芋 原料糖	
米 大麦	
りんご	
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
昼食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	1 ケ	
	油	6 g	
		料理合計	
	<副菜>切干大根サラダ		
	切干大根	3 g	
	人参	5 g	
	きゅうり	10 g	
	醤油	1.5 g	
	酢	1.2 g	
	砂糖	0.5 g	
	本みりん	0.3 g	
	ごま油	0.1 g	
		料理合計	
	<副菜>ツナとほうれん草のソテー		
	ツナフレーク	5 g	
	ほうれん草	15 g	
	玉ねぎ	15 g	
	油	1 g	
	チキンコンソメ	0.2 g	
		料理合計	
	蒸かぼちゃ		
	かぼちゃ	35 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>お茶・牛乳・いりこ			
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小計		

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	
大根	
人参	
きゅうり	
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・酒かす・アルコール・米	
原料糖	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
食用ごま油	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料（アミノ酸）	
ほうれんそう	
玉ねぎ	
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	
かぼちゃ	
海水	
米	
大麦	
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
<主食>いなり寿司		
味付けいなり揚げ	3 枚	
米(国産)	45 g	
酢	8 g	
砂糖	4 g	
塩	0.5 g	
白ごま	1 g	
料理合計		
<主菜>サバの塩焼		
さば	0.5 切	
塩	0.1 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<副菜>小松菜のお浸し		
小松菜	25 g	
人参	4.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	12 g	
だし	0.17 g	
料理合計		
<副菜>肉団子の照り煮		
チキンボール	3 ケ	
水	20 g	
だし	0.28 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
本みりん	0.8 g	
しょうが	0.05 g	
でん粉	0.5 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>お茶・牛乳・いりこ		
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
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	
海水	
ごま	
さば	
海水	
食用なたね油	
小松菜(九州)	
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	
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)・加工テンピン・調味料(アミノ酸)・原材料の一部に小麦を含む	
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	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
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	
馬鈴薯澱粉	
バナナ	
牛乳	
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	
昼食	<主菜>鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉	2 枚		
	醤油	1.99 g		
	料理酒	0.5 g		
	しょうが	0.2 g		
	でん粉	6 g		
	油	3 g		
		料理合計		
	<副菜>しらすと白菜のサラダ			
	しらす	2 g		
	白菜	25 g		
	人参	8 g		
	油	0.8 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.5 g		
	酢	1 g		
		料理合計		
	<副菜>大根と胡瓜の酢の物			
	大根	30 g		
	きゅうり	10 g		
	酢	3 g		
	砂糖	2 g		
	醤油	1 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>お茶・牛乳・いりこ				
牛乳	100 g			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
鶏もも	
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・たんばく加水分解物・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	
馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
いわし類の稚魚・食塩	
白菜(L6玉) / Kg	
人参	
食用なたね油	
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・酒かす・アルコール・米	
だいこん	
きゅうり	
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・	
米	
大麦	
オレンジ	
牛乳	
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
昼食	<主菜>ハンバーグ		
	ハンバーグ	60 g	
	油	1 g	
	トマトケチャップ	5 g	
		料理合計	
	<副菜>キャベツサラダ		
	キャベツ	21.25 g	
	コーン	8 g	
	玉ねぎドレッシング	3 g	
		料理合計	
	<副菜>大根の中華風煮		
	大根	30 g	
	人参	10 g	
	醤油	0.3 g	
	鶏からスープ	0.1 g	
	水	15 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>お茶・牛乳・いりこ			
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

原材料	食品添加物
鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキス/パウダー・酵母エキス・植物油脂・加工テンピン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料(ココア)・硫酸Ca	
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	
キャベツ	
とうもろこし	
糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・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	
だいこん	
人参	
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・食用油脂・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・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	
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
<主菜>豚肉のおかか炒め		
豚肉	10 g	
豚肉	10 g	
玉ねぎ	3 g	
人参	10 g	
ピーマン	5 g	
油	2 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	4 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	0.8 g	
かつお節	0.5 g	
料理合計		
<副菜>中華サラダ		
ちくわ	5 g	
白菜	20 g	
きゅうり	5 g	
醤油	1.35 g	
酢	1.08 g	
砂糖	0.45 g	
本みりん	0.27 g	
ごま油	0.09 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの塩昆布和え		
ブロッコリー	30 g	
人参	4.5 g	
塩昆布	0.7 g	
料理合計		
<副菜>じゃが芋の洋風煮		
じゃが芋	30 g	
チキンコンソメ	0.15 g	
水	10 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>お茶・牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 g	
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	
豚もも	
玉ねぎ	
人参	
ピーマン	
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・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
かつおぶし	
料理合計	
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	
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・	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
食用ごま油	
料理合計	
ブロッコリー	
人参	
昆布・たんばく加水分解物・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	
料理合計	
じゃがいも	
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	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
料理合計	
小 計	

昼食

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
<主菜>サバの漬け焼き		
さば	0.5 切	
砂糖	1.5 g	
醤油	3 g	
料理酒	2 g	
しょうが	0.5 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーと野菜のソテー		
ウインナー	5 g	
チンゲン菜	8 g	
緑豆もやし	30 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<副菜>ワカメと人参の酢の物		
人参	10 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		
<デザート>フルーツ(バナナ)		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<その他>お茶・牛乳・いりこ		
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	
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	
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	
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	
緑豆もやし	
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	
人参	
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・	
米	
大麦	
バナナ	
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
<主食>五目チャーハン		
米(国産)	50 g	
豚肉	15 g	
玉ねぎ	9.4 g	
人参	2.7 g	
コーン	8 g	
油	0.5 g	
ピーマン	4.25 g	
油	2 g	
鶏からスープ	1.5 g	
料理合計		
<副菜>しらすと白菜の中華和え		
白菜	25 g	
小松菜	10 g	
しらす	1.5 g	
醤油	0.7 g	
本みりん	0.2 g	
鶏からスープ	0.07 g	
水	4 g	
ごま油	0.07 g	
料理合計		
<副菜>スパゲティソース		
スパゲティ	15 g	
油	0.1 g	
塩	0.05 g	
チキンコンソメ	0.8 g	
料理合計		
<副菜>肉団子のケチャップ炒め		
チキンボール	3 ケ	
玉ねぎ	14.1 g	
油	2 g	
水	4 g	
トマトケチャップ	4 g	
鶏からスープ	0.1 g	
本みりん	0.5 g	
でん粉	0.3 g	
水	0.31 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>お茶・牛乳・いりこ		
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
米	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
とうもろこし	
食用なたね油	
ピーマン	
食用なたね油	
<small>食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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</small>	
白菜(L6玉) / K g	
小松菜(九州)	
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(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	
<small>食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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</small>	
食用ごま油	
デュラム小麦のセモリナ	
食用なたね油	
海水	
<small>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</small>	
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	
玉ねぎ	
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	
<small>食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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</small>	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
オレンジ	
牛乳	
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
昼食	<主菜>タラの照焼		
	たら	1 切	
	油	0.5 g	
	しょうが	0.1 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	4.8 g	
	本みりん	1.2 g	
	水	5 g	
		料理合計	
	<副菜>野菜のソテー		
	ブロッコリー	10 g	
	緑豆もやし	15 g	
	玉ねぎ	15 g	
	油	1 g	
	チキンコンソメ	0.2 g	
		料理合計	
	<副菜>切干大根の煮物		
	油揚げ	1.5 g	
	切干大根	1.5 g	
	人参	8 g	
	油	0.8 g	
	水	8 g	
	だし	0.11 g	
	砂糖	0.6 g	
	醤油	0.8 g	
	本みりん	0.4 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>お茶・牛乳・いりこ			
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小計		

原材料	食品添加物
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 食用なたね油	
<small>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</small>	
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	
ブロッコリー	
緑豆もやし	
玉ねぎ	
食用なたね油	
<small>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）・チキストリン・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</small>	
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
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	
米	
大麦	
りんご	
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
<主菜>チキンチャップ		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	1 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>大根の洋風煮		
大根	40 g	
醤油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.25 g	
水	15 g	
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 g	
キャベツ	20 g	
醤油	0.8 g	
砂糖	0.24 g	
水	4.8 g	
だし	0.06 g	
かつお節	0.04 g	
料理合計		
<副菜>マロニーの甘酢和え		
マロニー	3.5 g	
ごま油	0.08 g	
人参	5 g	
コーン	5 g	
酢	1.8 g	
砂糖	1.3 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>お茶・牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ㇿ	
料理合計		
小 計		

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・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
<small>詳細・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(甘糖)・香辛料抽出物 一部に大豆・りんごを含む</small>	
原料糖	
<small>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))・チキストリン・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</small>	
だいこん	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
<small>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))・チキストリン・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</small>	
ほうれんそう	
キャベツ	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおぶし	
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類	
食用ごま油	
人参	
とうもろこし	
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・	
米	
大麦	
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	
昼食	<主菜>アジの竜田揚げ			
	あじ	0.5 切		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	3 g		
	料理酒	2 g		
	しょうが	0.5 g		
	でん粉	2 g		
	油	2 g		
		料理合計		
	<副菜>じゃが芋の旨煮			
	じゃが芋	30 g		
	醤油	0.75 g		
	本みりん	0.75 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
		料理合計		
	<副菜>キンピラごぼう			
	ごぼう	15 g		
	人参	5 g		
	ピーマン	5 g		
	油	1 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.8 g		
	本みりん	0.5 g		
	料理酒	0.5 g		
	水	5 g		
	だし	0.07 g		
白ごま	1 g			
	料理合計			
<副菜>胡瓜とわかめの酢の物				
きゅうり	15 g			
わかめ	0.4 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)	50 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<その他>お茶・牛乳・いりこ				
牛乳	100 g			
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ㇿ			
	料理合計			
	小 計			

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
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・水あめ・酒精・酸味料	
<small>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</small>	
馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
じゃがいも	
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	
ごぼう	
人参	
ピーマン	
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・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	
ごま	
きゅうり	
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・	
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
<主菜>豚とキャベツの味噌炒め		
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		
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	35 g	
小松菜	10 g	
ゆかり	0.8 g	
料理合計		
<主菜>ちくわの照焼		
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		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
ミニゼリー		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

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	
人参	
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) /Kg	
小松菜(九州)	
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	
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	
米	
大麦	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・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、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【パイナップル】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	