

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>タラのムニエル			
	たら	1 切		
	チキンコンソメ	0.1 g		
	小麦粉	2 g		
	油	1 g		
		料理合計		
	<副菜>パンプキンマカロニサラダ			
	マカロニ	8 g		
	かぼちゃ	10 g		
	きゅうり	5 g		
	マヨドレ	7 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>大豆と昆布の煮物			
	細切昆布	3 g		
	大豆	20 g		
	人参	5 g		
	水	27 g		
	だし	0.38 g		
	砂糖	1.35 g		
	醤油	1.8 g		
	料理酒	0.9 g		
	グリーンピース	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		
	<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			
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
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	
小麦粉	
食用なたね油	
デュラム小麦のセモリナ	
かぼちゃ	
きゅうり	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
海水	
北海道産昆布	
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム	
人参	
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・水あめ・酒精・酸味料	
グリーンピース	
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	<主菜>牛肉と根菜の煮物			
	牛肉	30 g		
	大根	3 g		
	人参	15 g		
	玉ねぎ	30 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>ちくわといんげんの酢の物			
	ちくわ	3 g		
	さやいんげん	8 g		
	緑豆もやし	20 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(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			
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
牛肩ロース肉	
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（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・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	
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）	
いんげん	
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	
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>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	5 ケ	
油	2 g	
玉ねぎ	20 g	
油	1 g	
酢	2 g	
砂糖	3 g	
醤油	3 g	
トマトケチャップ	1 g	
●412891丸鶏がらスープ 箱	0.4 g	
水	30 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>小松菜とキャベツの梅風味和え		
小松菜	12 g	
キャベツ	30 g	
練り梅	0.4 g	
醤油	1.25 g	
本みりん	0.38 g	
水	3.5 g	
だし	0.05 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーの洋風浸し		
ブロッコリー	30 g	
チキンコンソメ	0.15 g	
水	10 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		
<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	
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
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）・加工テンパン・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	
玉ねぎ	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸など）・PH調整剤	
馬鈴薯澱粉	
小松菜	
キャベツ	
梅干・漬け原材料（還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤（加工でんぷん）・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
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（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
ブロッコリー	
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	
りんご	
米	
大麦	
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
<主食>三色ごはん		
米(国産)	55 g	
鶏豚ひき肉	15 g	
大豆たんぱく	5 g	
油	0.6 g	
醤油	2.3 g	
砂糖	1 g	
本みりん	0.8 g	
コーン	10 g	
油	0.5 g	
塩	0.05 g	
さやいんげん	5 g	
醤油	0.3 g	
本みりん	0.15 g	
水	3 g	
だし	0.05 g	
料理合計		
<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ	30 g	
水	13.5 g	
だし	0.19 g	
砂糖	0.75 g	
醤油	0.9 g	
本みりん	0.5 g	
料理合計		
<副菜>ひじき煮		
ひじき	1.5 g	
油揚げ	2 g	
クリンピース	3 g	
油	0.6 g	
水	9 g	
だし	0.05 g	
砂糖	0.6 g	
醤油	0.9 g	
料理酒	0.3 g	
料理合計		
<副菜>ちくわと野菜のソテー		
ちくわ	10 g	
ピーマン	5 g	
緑豆もやし	20 g	
油	1.2 g	
チキンコンソメ	0.25 g	
料理合計		
<副菜>スパゲティサラダ		
スパゲティ	5 g	
ブロッコリー	5 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
マヨドレ	5 g	
塩	0.01 g	
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 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
米	
鶏肉・豚肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
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	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
とうもろこし	
食用なたね油	
海水	
いんげん	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かぼちゃ	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
クリンピース	
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・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)	
ピーマン	
緑豆もやし	
食用なたね油	
食塩(国内製造)・砂糖・たんぱく加水分解物(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	
ブロッコリー	
玉ねぎ	
人参	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
海水	
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	<主菜>サバの甘辛焼		
	さば	0.5 切	
	砂糖	0.24 g	
	醤油	0.6 g	
	料理酒	0.24 g	
	しょうが	0.2 g	
	水	0.6 g	
	油	0.5 g	
		料理合計	
	<副菜>キャベツとわかめの酢の物		
	キャベツ	30 g	
	わかめ	0.2 g	
	きゅうり	5 g	
	酢	1.5 g	
	砂糖	1 g	
	醤油	0.5 g	
		料理合計	
	<副菜>さつま芋の甘煮		
	さつま芋	35 g	
	砂糖	2 g	
	水	30 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		
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
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	
食用なたね油	
キャベツ	
湯通し塩蔵わかめ	
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・	
さつま芋	
原料糖	
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
<主菜>豆腐チャンプルー		
豚肉	10 g	
豆腐	40 g	
緑豆もやし	20 g	
キャベツ	20 g	
さやいんげん	5 g	
コーン	5 g	
しょうが	0.08 g	
油	1.6 g	
醤油	2.4 g	
砂糖	1.6 g	
●●412891丸鶏からスープ 箱	0.3 g	
料理酒	0.8 g	
塩	0.08 g	
ごま油	0.08 g	
でん粉	0.8 g	
水	0.8 g	
料理合計		
<副菜>小松菜の中華和え		
小松菜	20 g	
白菜	20 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.3 g	
●●412891丸鶏からスープ 箱	0.1 g	
水	6 g	
料理合計		
<副菜>五目煮		
鶏肉	8 g	
人参	10 g	
大根	25 g	
玉ねぎ	20 g	
グリーンピース	3 g	
水	22.5 g	
だし	0.32 g	
砂糖	0.75 g	
醤油	1.85 g	
本みりん	1.1 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーソテー		
ウインナー	15 g	
玉ねぎ	25 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 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		
<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

原材料	食品添加物
豚肉	
大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報	
緑豆もやし	
キャベツ	
いんげん	
とうもろこし	
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	
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	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸など）・PH調整剤	
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	
海水	
食用ごま油	
馬鈴薯澱粉	
小松菜	
白菜（L6玉）/Kg	
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（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸など）・PH調整剤	
鶏肉	
人参	
だいこん	
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	
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（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
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	
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	
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>焼きキン南蛮			
	鶏肉	2 枚		
	塩	0.1 g		
	にんにく	0.1 g		
	料理酒	1 g		
	でん粉	3 g		
	油	2 g		
	酢	2.8 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.8 g		
	玉ねぎ	5 g		
	ドライパセリ	0.05 g		
	マヨドレ	12 g		
	酢	0.1 g		
	砂糖	0.1 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>厚揚げ煮			
	生揚げ	35 g		
	水	15 g		
	だし	0.22 g		
	砂糖	0.75 g		
	醤油	1 g		
	料理酒	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ			
	マカロニ	8 g		
	ピーマン	5 g		
	人参	5 g		
	減塩サウザンアイランド ドレッシング	4 g		
砂糖	0.3 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			
<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			
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
鶏もも	
海水	
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・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	
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	
馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
玉ねぎ	
パセリ	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
大豆・植物油・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン)・(グリセリン脂肪酸エステル)・(炭酸Mg)	
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・水あめ・酒精・酸味料	
デュラム小麦のセモリナ	
ピーマン	
人参	
トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ガーリックパウダー・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・甘味料(スクラロース)	
原料糖	
米	
大麦	
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
昼食	<主菜>牛肉コロッケ		
	牛肉コロッケ	1 ケ	
	油	9 g	
		料理合計	
	<副菜>小松菜とキャベツの和え物		
	小松菜	10 g	
	キャベツ	30 g	
	醤油	1 g	
	本みりん	0.3 g	
	水	6 g	
	だし	0.08 g	
		料理合計	
	<副菜>切干大根の煮物		
	切干大根	2 g	
	ちくわ	4 g	
	油揚げ	2 g	
	油	0.81 g	
	水	9 g	
	だし	0.12 g	
	砂糖	0.6 g	
	醤油	0.9 g	
	本みりん	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		
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
野菜・(ばれいしょ・(たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油・調味料(アミノ酸)・着色料・(カラメル・(カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む) 食用なたね油	
小松菜 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・ もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大根 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) 丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む 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 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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	<主菜>豚肉と野菜のケチャップ炒め			
	豚肉	30 g		
	玉ねぎ	40 g		
	赤パプリカ	5 g		
	さやいんげん	10 g		
	油	2 g		
	トマトケチャップ	4 g		
	砂糖	1.8 g		
	醤油	4.5 g		
	本みりん	2.4 g		
	料理酒	2 g		
		料理合計		
	<副菜>みそじゃが			
	じゃが芋	35 g		
	合わせみそ	0.5 g		
	本みりん	1.4 g		
		料理合計		
	<副菜>ウインナーとわかめのサラダ			
	ウインナー	5 g		
	わかめ	0.4 g		
	きゅうり	8 g		
	人参	10 g		
	酢	1 g		
	醤油	1.5 g		
	油	0.8 g		
	砂糖	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(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			
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	
玉ねぎ	
パプリカ	
いんげん	
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	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・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	
じゃがいも	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	
湯通し塩蔵わかめ	
きゅうり	
人参	
酒かす・アルコール・米	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
食用なたね油	
原料糖	
米	
大麦	
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	
昼食	<主菜>牛肉と大根のごま醤油煮			
	牛肉	25 g		
	大根	40 g		
	人参	20 g		
	グリーンピース	2.5 g		
	だし	0.42 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	2 g		
	白ごま	2 g		
		料理合計		
	<副菜>チンゲン菜ともやしのとえ物			
	人参	15 g		
	チンゲン菜	8 g		
	緑豆もやし	25 g		
	醤油	1.3 g		
	醤油	0.3 g		
	砂糖	0.5 g		
	塩	0.1 g		
		料理合計		
	<副菜>キャベツのおかか和え			
	キャベツ	35 g		
	黄パプリカ	5 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	0.5 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>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			

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
牛肩ロース肉	
だいこん	
人参	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
ごま	
人参	
チンゲン菜	
緑豆もやし	
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	
海水	
キャベツ	
パプリカ	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
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	
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
昼食	<主菜>アジのつけ焼		
	あじ	0.5 切	
	砂糖	1.2 g	
	醤油	2 g	
	本みりん	0.8 g	
	水	8 g	
	油	0.5 g	
		料理合計	
	<副菜>和風サラダ		
	ほうれん草	15 g	
	白菜	35 g	
	青じそドレッシング	4 g	
		料理合計	
	<副菜>マロニーの甘酢和え		
	マロニー	3 g	
	ごま油	0.05 g	
	きゅうり	10 g	
	コーン	5 g	
	酢	1.5 g	
	砂糖	1.2 g	
	醤油	0.5 g	
		料理合計	
	<副菜>かぼちゃの青のり焼		
	かぼちゃ	30 g	
	油	1 g	
	塩	1 g	
	あおさのり	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		
<その他>牛乳・いりこ・お茶			
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ヶ		
	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
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	
もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）・	
食用なたね油	
ほうれんそう	
白菜（L6玉）/Kg	
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	
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	
きゅうり	
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・	
かぼちゃ	
食用なたね油	
海水	
あおさ	
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	<主菜>鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉	2 枚		
	醤油	2 g		
	料理酒	0.5 g		
	しょうが	0.2 g		
	小麦粉	2 g		
	でん粉	1 g		
	油	3 g		
		料理合計		
	<副菜>しらすとアスパラのサラダ			
	しらす	2 g		
	グリーンアスパラガス	15 g		
	キャベツ	25 g		
	油	0.8 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.5 g		
	酢	1 g		
		料理合計		
	<副菜>小松菜のごま和え			
	小松菜	15 g		
	大根	20 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			
<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			
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
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	
小麦粉	
馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
いわし類の稚魚・食塩	
アスパラガス	
キャベツ	
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	
小松菜(九州)	
だいこん	
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(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
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	
オレンジ	
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>ハンバーグ		
	ハンバーグ	60 g	
	油	1 g	
	トマトケチャップ	6 g	
	料理合計		
	<副菜>パンプキンサラダ		
	かぼちゃ	30 g	
	塩	0.1 g	
	きゅうり	5 g	
	レーズン	5 g	
	マヨドレ	5 g	
	料理合計		
	<副菜>ブロッコリーとわかめの和え物		
	ブロッコリー	20 g	
	わかめ	0.5 g	
	酢	1.1 g	
	砂糖	1.1 g	
	塩	0.3 g	
	オリーブ油	0.4 g	
	料理合計		
	<主菜>ちくわの照焼		
	ちくわ	26 g	
	油	0.6 g	
	砂糖	0.27 g	
	醤油	0.45 g	
	本みりん	0.15 g	
	水	1.8 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		
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
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・加工デンプン・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	
かぼちゃ	
海水	
きゅうり	
レーズン・植物油脂	
食用植物油脂（国内製造）・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・カロテン色素・香辛料	
ブロッコリー	
カットワカメ	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
オリーブ油	
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（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）	
米	
大麦	
生乳	
かたくりいりし・食塩	
大麦	