

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>タラのトマト煮		
たらトマト煮	1 切	
ドライパセリ	0.01 g	
料理合計		
<副菜>さつまいもの甘煮		
さつまいも	35 g	
砂糖	2 g	
水	30 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーマカロニのソテー		
ウインナー	5 g	
マカロニ	5 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ		
ほうれん草	15 g	
キャベツ	25 g	
人参	5 g	
青じそドレッシング(ノンオイル)	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		
<その他>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
シロイトダラ・トマトペースト・ソテーオニオン・発酵調味料・砂糖・植物油脂・おろしにんにく・食塩・貝エキス・香辛料・酵母エキス・トマト粉末・しょうが・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤・酸味料・一部に大豆を含む
パセリ
さつまいも
原料糖
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
デュラム小麦のセモリナ
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
ほうれんそう
キャベツ
人参
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
米
大麦
生乳
かたくりわし・食塩
大麦

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>チキングリルバーベキューソース		
鶏肉	2 枚	
小麦粉	6 g	
チキンコンソメ	0.1 g	
ウスターソース	2 g	
トマトケチャップ	4 g	
砂糖	2 g	
水	1 g	
油	1 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとしらすのサラダ		
ブロッコリー	20 g	
玉ねぎ	15 g	
人参	5 g	
しらす	2 g	
青じそドレッシング(ノンオイル)	4 g	
料理合計		
<副菜>スパゲティソース		
スパゲティ	15 g	
ピーマン	5 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>蒸さつま芋		
さつま芋	35 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 ㇿ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料
鶏もも
小麦粉
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
野菜・果実（トマト・たまねぎ・にんにく・（その他・醸造酢（国内製造）・糖類（砂糖、ぶどう糖）・食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤（グアー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）・一部に大豆、りんごを含む
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
食用なたね油
ブロッコリー
玉ねぎ
人参
いわし類の稚魚・食塩
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
デュラム小麦のセモリナ
ピーマン
食用なたね油
海水
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
さつま芋
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	
昼食	<主菜>すき焼き煮			
	牛肉	20 g		
	白菜	28.2 g		
	玉ねぎ	9.4 g		
	人参	9.7 g		
	ごぼう	5 g		
	つぎこんにゃく	10 g		
	焼豆腐	20 g		
	油	1 g		
	水	25 g		
	だし	0.35 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	3.5 g		
	本みりん	1.8 g		
		料理合計		
	<副菜>揚げポテト			
	ポテトフライ	35 g		
	油	1.8 g		
	塩	0.05 g		
		料理合計		
	<副菜>胡瓜とわかめの酢の物			
	きゅうり	20 g		
	人参	8 g		
	わかめ	0.4 g		
	酢	1.2 g		
砂糖	0.8 g			
醤油	0.4 g			
	料理合計			
<副菜>ブロッコリー洋風浸し				
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			
<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				
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
牛肉
白菜(L6玉) /Kg
玉ねぎ
人参
ごぼう
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)
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム
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
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)・
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
きゅうり
人参
湯通し塩蔵ワカメ
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・
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
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>肉じゃが			
	牛肉	20 g		
	じゃが芋	40 g		
	玉ねぎ	25 g		
	人参	15 g		
	油	3.5 g		
	水	80 g		
	だし	1.11 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	5 g		
	本みりん	2 g		
	料理酒	1 g		
	グリーンピース	3 g		
		料理合計		
	<主菜>さつま揚げの甘辛炒め			
	さつま揚げ	20 g		
	油	0.35 g		
	砂糖	0.32 g		
	醤油	0.53 g		
	本みりん	0.18 g		
	水	2.1 g		
		料理合計		
	<副菜>小松菜のお浸し			
	小松菜	20 g		
	白菜	15 g		
	醤油	0.75 g		
	本みりん	0.25 g		
	水	7.5 g		
	だし	0.11 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				
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
牛肩ロース肉
じゃがいも
玉ねぎ
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
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
グリーンピース
魚肉・でん粉・玉ねぎ・植物性たん白(大豆を含む)・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・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)・
小松菜(九州)
白菜(L6玉)/Kg
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
米
大麦
りんご
牛乳
かたくちいわし・食塩
大麦

