

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>アジの旨煮		
あじ	0.5 切	
しょうが	0.4 g	
ウスターソース	1.5 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	1.1 g	
料理酒	0.75 g	
水	7.5 g	
料理合計		
<副菜>小松菜と大根の甘酢和え		
小松菜	20 g	
大根	15 g	
人参	8 g	
酢	2.4 g	
砂糖	2.4 g	
醤油	0.7 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		
<汁物>味噌汁		
玉ねぎ	20 g	
わかめ	0.2 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 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		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

→アジ ×は、アジなし豚肉に変更
(A116661A 豚肉 60g)
※調味料同じ・色付き部位

→牛乳(未加熱) ×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品 ×は、いりこ無し

昼食

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
	グルタミン酸・酸化防止剤・ビタミンC・調味料・香料
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・香料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香料抽出物・一部に大豆・りんごを含む	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
小松菜(九州)	
だいこん	
人参	
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	
米	
大麦	
玉ねぎ	
湯通し塩蔵ワカメ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
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>ハンバーグ夏野菜ソース		
ハンバーグ	1 ケ	鶏肉
油	1 g	
なす	5 g	
ピーマン	5 g	
トマト	10 g	
トマトケチャップ	4 g	
砂糖	0.5 g	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
春雨	3 g	
油	0.5 g	
さつま揚げ	8 g	
ほうれん草	10 g	
人参	8 g	
おろし醤油ドレッシング	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		
<汁物>具だくさんスープ		
白菜	15 g	
ブロッコリー	10 g	
玉ねぎ	15 g	
エリンギ	5 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、ハンバーグなし豚肉ソテーに変更
(A116661A 豚肉 60g)
※ソース同じ・色付き部位

→魚介類食品×は、さつま揚げ無し他の具多め

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

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	
なす	
ピーマン	
トマト・トマトピューレー・クエン酸	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
原料糖	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糊料・ミョウバン
食用なたね油	
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)	
ほうれん草	
人参	
醸造酢・糖類・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・しょうゆ・大根・食塩・酒精・小麦たん白発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・かつおぶしエキス・レモン果汁・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・カラメル色素・甘味料(ステビア)	
米	
大麦	
白菜	
ブロッコリー	
玉ねぎ	
エリンギ	
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・アレルギー情報	
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
<主食>セタちらし		
米(国産)	65 g	
酢	9 g	
砂糖	8 g	
塩	2 g	
人参	10 g	
干しいたけ	1 g	
水	25 g	
だし	0.35 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.2 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	3 g	
コーン	5 g	
オクラ	4.25 g	
水	10 g	
だし	0.14 g	
料理合計		
<主菜>星のミートコロッケ		
星のミートコロッケ	1 ケ	鶏肉
油	7.5 g	
料理合計		
<副菜>キャベツのおかか和え		
キャベツ	25 g	
きゅうり	10 g	
醤油	1 g	
砂糖	0.3 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	0.5 g	
料理合計		
<汁物>にゅうめん		
そうめん	7 g	
花麩	2 g	
小松菜	10 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
醤油	1 g	
塩	0.5 g	
料理合計		
<デザート>豆乳プリン		
豆乳プリン	1 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
小計		
かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ	

→鶏肉×は、星のミートコロッケなし
かぼちゃひき肉フライに変更(成分下記参照)
(A118956A フライ=1個)

→魚介類食品×は、かつお節無し

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

原材料	食品添加物
米	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
人参	
原木乾しいたけ	
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・	
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)・	
とうもろこし	
オクラ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
野菜(ばいれいしょ(国産)・(たまねぎ・食肉(鶏肉・豚肉・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・コーンフラワー・(難消化性デキストリン)・還元水あめ・(でん粉・(植物油脂・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
食用なたね油	
キャベツ	
きゅうり	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・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	
かつお節	
小麦粉・食塩	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
小松菜(九州)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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・	
海水	
砂糖・水あめ・豆乳加工品・ぶどう糖果糖液糖・ショートニング・ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)・食塩・グル化剤(増粘多糖類)・香料・着色料(カラメル)・乳化剤・着色料(V、B2)・着色料(カロテン)・水	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
大麦	
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たん白・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たん白・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麴・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>あんかけ肉団子					
チキンボール	5	ヶ	鶏肉	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	
油	0.5	g		食用なたね油	
砂糖	1	g		原料糖	
醤油	2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	1	g		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）	
水	10	g			
丸鶏がらスープ	0.2	g	鶏肉	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	
でん粉	0.5	g		酢酸デンプン	
水	0.5	g			
		料理合計			
<副菜>マカロニサラダ					
マカロニ	8	g		デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
ブロッコリー	15	g		ブロッコリー	
人参	5	g		人参	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7	g		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	
塩	0.1	g		海水	
		料理合計			
<主食>ロールパン					
ロールパン	1	ヶ	乳	小麦粉（国内製造）・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤（キサンタン）・酢酸Na・イーストフード・香料・V.C.の一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
		料理合計			
<汁物>真だくさんスープ					
コーン	10	g		とうもろこし	
白菜	15	g		白菜	
玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g	鶏肉	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・アレルギー情報	
		料理合計			
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
		料理合計			
		小計			
麦ロール(卵・乳なし)	1	ヶ		小麦粉（国内製造）・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸（Na）の一部に小麦を含む	

→鶏肉×は、チキンボールなし豚肉ソテーに変更
(A116661A 豚肉 60g)
※ソース同じ・色付き部位

→乳×はロールパン無し、
麦ロールに変更(成分下記参照)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

→魚介類食品×は、いりこ無し

昼食

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>鶏肉の唐揚げ					
鶏肉	2 枚	鶏肉	→鶏肉×は、鶏肉の唐揚げなし、ハムカツ1枚 (A116608A)に変更(成分下記参照)	鶏もも	
醤油	1.99 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	0.5 g			米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
しょうが	0.2 g			しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤(加工デンプン)・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香料・香辛料抽出物	
小麦粉	2 g			小麦粉	
でん粉	1 g			酢酸デンプン	
油	3 g			食用なたね油	
料理合計					
<副菜>アスパラのサラダ					
きゅうり	10 g			きゅうり	
玉ねぎ	20 g			玉ねぎ	
グリーンアスパラガス	10 g			アスパラガス	
人参	5 g			人参	
酢	0.9 g			酒かす・アルコール・米	
砂糖	0.9 g			原料糖	
塩	0.2 g			海水	
オリーブ油	0.3 g			食用オリーブ油(スペイン製造)	
料理合計					
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53 g			米	
押麦	2 g			大麦	
料理合計					
<汁物>味噌汁					
油揚げ	3 g			丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
小松菜	20 g			小松菜(九州)	
水	120 g			かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
だし	1.67 g			大麦・大豆・食塩・米・酒精	
合わせみそ	7 g				
料理合計					
<デザート>フルーツ(バナナ)					
バナナ	0.3 本	バナナ	→バナナ×はバナナ無し、オレンジに変更	バナナ	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
いりこ	1 g		→魚介類食品×は、いりこ無し	かたくちいわし・食塩	
麦茶	0.06 ケ			大麦	
料理合計					
小計					
ハムカツ	1 ケ			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)	