

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>フライドチキン			
	鶏肉	2 枚		
	塩	0.5 g		
	砂糖	0.15 g		
	にんにく	0.5 g		
	しょうが	1 g		
	マヨネースタイプ(卵不使用)	0.5 g		
	丸鶏がらスープ	0.15 g		
	でん粉	6 g		
	油	3 g		
		料理合計		
	<副菜>わかめサラダ			
	わかめ	0.5 g		
	緑豆もやし	30 g		
	青じそドレッシング	3 g		
		料理合計		
	<副菜>ブロッコリーのお浸し			
	ブロッコリー	30 g		
	人参	4.85 g		
	醤油	0.72 g		
	本みりん	0.24 g		
	水	3.6 g		
	だし	0.05 g		
		料理合計		
	<副菜>ちくわとアスパラガスのソテー			
	ちくわ	8 g		
	グリーンアスパラガス	8 g		
	コーン	10 g		
油	1 g			
チキンコンソメ	0.2 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	乳		
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	
海水	
原料糖	
にんにく・食塩・植物油・ソルビトール・セルロース・増粘剤(加工デンプン)・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	
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	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮果汁・濃縮りんご汁・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	
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	
酢酸デンプン	
食用なたね油	
湯通し塩蔵ワカメ	
緑豆もやし	
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	
ブロッコリー	
人参	
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	
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)	
アスパラガス	
とうもろこし	
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・アレルギー情報	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・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>豚肉の甘辛煮			
	豚肉	15 g		
	豚肉	15 g		
	玉ねぎ	30 g		
	人参	15 g		
	大根	30 g		
	油	1 g		
	水	17.5 g		
	だし	0.23 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	2.75 g		
	本みりん	1.75 g		
	料理酒	1.5 g		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草ともやしのお浸し			
	ほうれん草	15 g		
	緑豆もやし	30 g		
	醤油	1.5 g		
	本みりん	0.5 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
		料理合計		
	<副菜>ビーフソテー			
	ビーフ	8 g		
	ツナフレーク	5 g		
	しめじ	8 g		
	ピーマン	5 g		
	油	1 g		
	丸鶏がらスープ	0.3 g		
	塩	0.05 g		
	料理合計			
<副菜>かぼちゃの甘煮				
かぼちゃ	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			
<その他>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ㇿ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
豚もも	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
だいこん	
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）・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	
ほうれんそう	
緑豆もやし	
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	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料（アミノ酸）	
ほんしめじ	
ピーマン	
食用なたね油	
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	
海水	
かぼちゃ	
原料糖	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<主菜>チキンケバブ		
	鶏肉	2 枚	
	油	0.5 g	
	醤油	3.2 g	
	料理用白ワイン	0.8 g	
		料理合計	
	<主菜>ちくわの青のり焼		
	ちくわ	25 g	
	油	0.45 g	
	砂糖	0.35 g	
	醤油	0.68 g	
	本みりん	0.3 g	
	水	2.25 g	
	あおさのり	0.05 g	
		料理合計	
	<副菜>キャベツのレモン和え		
	キャベツ	30 g	
	きゅうり	5 g	
	人参	5 g	
	レモン果汁	1 g	
	酢	1 g	
	砂糖	1.2 g	
	醤油	0.8 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	
<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	乳	
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	
食用なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
醸造調味料・ブドウ果汁・食塩・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）	
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）	
あおさ	
キャベツ	
きゅうり	
人参	
レモン・醸造酢・香料	
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	
牛乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・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>サケのムニエル			
	さけ	1 切		
	チキンコンソメ	0.5 g		
	小麦粉	2 g		
	油	2 g		
	料理合計			
	<副菜>昆布イリチー			
	細切昆布	1 g		
	切干大根	1.5 g		
	人参	5 g		
	干しいたけ	0.3 g		
	油	1 g		
	砂糖	2 g		
	醤油	2.5 g		
	本みりん	1 g		
	水	25 g		
	だし	0.35 g		
	料理合計			
	<副菜>ほうれん草とキャベツのおひかか和え			
	ほうれん草	8 g		
	キャベツ	25 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（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	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
料理合計				
小 計				

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
<small>秋鮭（国内製造） 秋鮭たん白加水分解物（小麦、大豆、酵母を含む） 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</small>	
小麦粉	
食用なたね油	
北海道産昆布	
大根	
人参	
原木乾しいたけ	
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	
<small>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）</small>	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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	
<small>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）</small>	
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	
米	
大麦	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>牛肉のごま風味炒め		
牛肉	10 g	
牛肉	20 g	
玉ねぎ	30 g	
さやいんげん	10 g	
しめじ	4 g	
油	2.5 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	4 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	0.8 g	
白ごま	2 g	
料理合計		
<副菜>焼かぼちゃ		
かぼちゃ	27 g	
油	0.5 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
凍り豆腐	3 g	
人参	12 g	
水	14 g	
だし	0.18 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	1 g	
料理酒	0.4 g	
料理合計		
<副菜>大根と胡瓜の酢の物		
大根	25 g	
きゅうり	8 g	
酢	2.4 g	
砂糖	1.6 g	
醤油	0.8 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	乳
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
牛もも	
牛バラ肉	
玉ねぎ	
いんげん	
ほんしめじ	
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・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	
ごま	
かぼちゃ	
食用なたね油	
海水	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
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・	
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	
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	
生乳	
かたちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

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
<主食>大豆と豚肉のおこわ		
米(国産)	45 g	
もち米	10 g	
大豆	5 g	
豚肉	10 g	
油揚げ	2 g	
しめじ	5 g	
人参	5 g	
醤油	2 g	
醤油	2 g	
本みりん	2 g	
料理酒	0.8 g	
水	65 g	
だし	0.91 g	
料理合計		
<主菜>鶏肉のチーズ照焼		
鶏肉	0.8 切	
油	0.48 g	
砂糖	0.96 g	
醤油	2.24 g	
本みりん	0.64 g	
水	2.8 g	
ミックスチーズ	4 g	乳
料理合計		
<副菜>拌三絲 (パッサム)		
春雨	5 g	
調合ごま油	0.15 g	
コーン	5 g	
きゅうり	11.76 g	
酢	4.5 g	
砂糖	3.3 g	
醤油	1.35 g	
白ごま	1.5 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	
ほうれん草	10 g	
玉ねぎ	20 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.2 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	乳
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	
精白米	
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム	
豚肉	
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
ほんしめじ	
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・	
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・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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
鶏もも	
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）・	
ナチュラルチーズ（生乳、食塩）・セルロース・	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖類・ミョウバン
食用ごま油・食用なたね油	
とうもろこし	
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・	
ごま	
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	
ほうれん草	
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・アレルギー情報	
オレンジ	
生乳	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・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>厚揚げの肉味噌田楽			
	生揚げ	50 g		
	水	40 g		
	だし	0.56 g		
	鶏豚ひき肉	8 g		
	大豆たんはく	5 g		
	料理酒	3 g		
	合わせみそ	4 g		
	砂糖	3 g		
	水	4 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>ツナと野菜のソテー			
	ツナフレーク	5 g		
	人参	5 g		
	キャベツ	25 g		
	油	1 g		
	チキンコンソメ	0.4 g		
		料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ			
	じゃが芋	35 g		
	塩	0.1 g		
	玉ねぎ	15 g		
	マヨネースタイプ(卵不使用)	8 g		
	ドライパセリ	0.05 g		
		料理合計		
	<主食>菜飯ごはん			
米(国産)	50 g			
菜めしの素	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>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
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	
鶏肉・豚肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
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	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
原料糖	
酢酸デンプン	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)	
人参	
キャベツ	
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・アレルギー情報	
じゃがいも	
海水	
玉ねぎ	
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	
パセリ	
米	
塩蔵青菜・(広島菜・(京菜・(大根菜・砂糖・食塩・昆布エキス・粉末みそ・鰹削り節粉末・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・一部に大豆を含む	
バナナ	
生乳	
かたちいわし(瀬戸内海産)・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	3 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>ごぼうの甘辛炒め		
ごぼう	10 g	
人参	8 g	
さやいんげん	5 g	
油	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
本みりん	0.8 g	
料理合計		
<副菜>茄子の煮浸し		
なす	18 g	
醤油	0.5 g	
本みりん	0.25 g	
砂糖	0.04 g	
水	5.6 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		
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	乳
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
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 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 原料糖	
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	
ごぼう	
人参	
いんげん	
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)・	
なす	
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)・	
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	
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(アカキヤバツ、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、アカキヤバツ)・【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(アカキヤバツ、紅花黄)・【パイン】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	
かたくりいわし(瀬戸内海産)・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>牛肉コロッケ		
牛肉コロッケ	1 ケ	乳
油	9 g	
料理合計		
<副菜>マカロニのソテー		
マカロニ	5 g	
人参	5 g	
玉ねぎ	10 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.4 g	
塩	0.1 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリースープ		
ブロッコリー	30 g	
コーン	5 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
水	15 g	
料理合計		
<主菜>ちくわの甘辛炒め		
ちくわ	25 g	
油	0.45 g	
砂糖	0.35 g	
醤油	0.68 g	
本みりん	0.3 g	
水	2.25 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	乳
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
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	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
人参	
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・アレルギー情報	
海水	
パセリ	
ブロッコリー	
とうもろこし	
<small>原料(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</small>	
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	
<small>もち米(タイ産、パトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、パトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、パトナム製造)・糖類(国内製造)・</small>	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・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>和風ハンバーグ		
ハンバーグ	1 ケ	
油	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	2 g	
本みりん	1 g	
料理酒	2 g	
水	6 g	
でん粉	0.5 g	
水	0.5 g	
料理合計		
<副菜>おさつサラダ		
さつまいも	35 g	
塩	0.1 g	
きゅうり	15 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーと野菜のソテー		
ウインナー	8 g	
小松菜	8 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	20 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.2 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	乳
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
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	
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・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	
酢酸デンプン	
さつまいも	
海水	
きゅうり	
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	
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	
小松菜(九州)	
人参	
玉ねぎ	
食用なたね油	
<small>産區(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・酸味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報</small>	
米	
大麦	
バナナ	
牛乳	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・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>そぼろ寿司		
米(国産)	65 g	
酢	7.2 g	
砂糖	6.4 g	
塩	1.6 g	
鶏ひき肉	15 g	
干しいたけ	0.5 g	
人参	7.76 g	
油	1.2 g	
砂糖	0.64 g	
醤油	0.8 g	
醤油	0.8 g	
本みりん	2 g	
水	16 g	
だし	0.22 g	
さやいんげん	3 g	
コーン	8 g	
塩	0.04 g	
料理合計		
<副菜>ちくわとかぼちゃの天ぷら		
ちくわ	26 g	
かぼちゃ	18 g	
塩	0.02 g	
小麦粉	5.5 g	
油	5.5 g	
料理合計		
<副菜>白菜のおかか和え		
白菜	30 g	
ほうれん草	5 g	
醤油	0.96 g	
本みりん	0.32 g	
水	4.8 g	
だし	0.06 g	
かつお節	0.08 g	
料理合計		
<副菜>切干大根の炒め煮		
切干大根	2 g	
つきこんにゃく	5 g	
グリーンアスパラガス	8 g	
油	1 g	
水	20 g	
だし	0.28 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	2 g	
本みりん	0.5 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	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
小計		

昼食

原材料	食品添加物
米	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
鶏肉	
原木乾しいたけ	
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・	
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	
いんげん	
とうもろこし	
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）	
かぼちゃ	
海水	
小麦粉	
食用なたね油	
白菜	
ほうれん草	
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	
かつおぶし	
大根	
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）	
アスパラガス	
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	
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）	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・グル化剤（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・グル化剤（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・グル化剤（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・グル化剤（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・グル化剤（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（瀬戸内海産）・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>サバの煮付け		
	さば	0.5 切	
	砂糖	1.4 g	
	醤油	2.4 g	
	料理酒	0.5 g	
	水	15 g	
	だし	0.21 g	
	しょうが	0.1 g	
		料理合計	
	<副菜>がんもの煮物		
	がんもどき	3 ケ	
	水	10 g	
	だし	0.14 g	
	砂糖	0.5 g	
	醤油	1.25 g	
	本みりん	0.75 g	
		料理合計	
	<副菜>キャベツの塩昆布和え		
	キャベツ	35 g	
	人参	8 g	
	塩昆布	1 g	
		料理合計	
	<副菜>マカロニサラダ		
	マカロニ	8 g	
ウインナー	5 g		
ブロッコリー	10 g		
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g		
塩	0.1 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	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

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	
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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油（植物油脂）・クエン酸・一部にごま・大豆を含む	
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	
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）	
キャベツ	
人参	
昆布・たんぱく加水分解物・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	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
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	
ブロッコリー	
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	
米	
大麦	
生乳	
かたぐちいわし（瀬戸内海産）・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>鶏肉の照焼		
鶏肉	2 枚	
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>高野豆腐の洋風煮		
凍り豆腐	5 g	
人参	10 g	
さやいんげん	5 g	
水	20 g	
チキンコンソメ	0.25 g	
醤油	0.5 g	
本みりん	0.5 g	
料理合計		
<副菜>小松菜のごま酢和え		
小松菜	30 g	
油揚げ	2 g	
酢	1.5 g	
醤油	0.5 g	
砂糖	1 g	
白ごま	0.25 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		
<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	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

風食

原材料	食品添加物
鶏もも	
食用なたね油	
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	
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)・	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
人参	
いんげん	
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	
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)・	
小松菜(九州)	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
酒かす・アルコール・米	
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	
ごま	
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	
米	
大麦	
生乳	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	