### 2021年9月1日(水) こじかクラブ

# 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
	<主菜>豚肉の生姜炒め		
	豚肉	40 g	
	玉ねぎ	30 g	
	ピーマン	5 g	
	<u>。</u> 油	2.5 g	
		1 0	
	<b>選油</b>	4	
	本みりん		
		2 2	
	<u>料理酒</u> しょうが	^ -	
	0 4 3/3	0.5 g 料理合計	
	<副菜>がんもの煮物	村珪口山	
	がんもどき	2 ケ	
	<u>がんもとさ</u> 人参	1 7	
	<u> </u>	10	
	だし		
		0. 22 g	
	砂糖	0.8 g	
	醤油	2 g	
	本みりん	1. 2 g	
		料理合計	
昼	<副菜>大根といんげんのおかか和え	00	
食	大根	3 <u>0</u> g	
	さやいんげん	5 g	
	醤油	1.2 g	
	<del></del>		
	本みりん	0.4 g	
	<u>本みりん</u> 水	0.4 g	
	<u>本みりん</u> 水	0.4 g 6 g 0.08 g	
	本みりん	0. 4 g 6 g 0. 08 g 0. 5 g	
	本みりん 水 だし かつお節	0.4 g 6 g 0.08 g	
	本みりん 水 だし かつお節 <主食>麦入りごはん	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節 < <u>主食&gt;麦入りごはん</u> 米(国産)	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節 <主食>麦入りごはん	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節 < <b>主食&gt;麦入りごはん</b> 米(国産) 押麦	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節 < <b>主食&gt;麦入りごはん</b> 米(国産) 押麦	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ  <その他>牛乳・いりこ・お茶	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ	0. 4 g 6 g 0. 08 g 0. 5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ  <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳	0.4 g 6 g 0.08 g N理合計 53 g 料理合計 0.25 本 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ  <その他>牛乳・いりこ・お茶	0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 料理合計 0.25 本 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ  <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳	0.4 g 6 g 0.08 g N理合計 53 g 料理合計 0.25 本 料理合計	
	本みりん 水 だし かつお節  <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦  <デザート>フルーツ (パナナ) バナナ  <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳	0.4 g       6 g       0.08 g       0.5 g       料理合計       53 g       2 g       料理合計       0.25 本       料理合計       100 g       1 g       0.06 ク	

原材料	食品添加物
<u> </u>	
<u> </u>	
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	
抗旧川上八豆・小麦・艮塩・八豆・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	
木・木 C フ O O O O O O O O O O O O O O O O O O	
しょうか。(からか)・浸塩・ブルビトール・沿袖・塔和別(加工ナノノノ)・酸味料・女足別(イザノグノガム)・調味料(アミノ酸)・管料・管羊科抽血物	
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	
が大が大豆に70日・恒初油脂・に70070・工利利・大豆及初鹹粧・こよ・及塩・砂糖・揚り油(恒初油脂)・フェフ酸・一部にこよ・大豆で含む 人参	
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
☆マーヤル。 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・	
Mullium	
CONTROL OF THE STATE OF THE STA	
だいこん	
โกโกโก	
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	
かつおふし	
*	
大麦	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

### 2021年9月2日(木) こじかクラブ

# 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
	<主菜>サバの甘辛焼		
	さば	0.5 切	
	砂糖	1 2 g	
	醤油	3 g	
	料理酒	1. 2 g	
	しょうが	0. 2 g	
	水	3 g	
	<u></u> 油	0.5 g	
	78	料理合計	
	<副菜>さつま芋の甘煮	14200	
	さつま芋	35 g	
	 砂糖	2 g	
	7K	70	
	<u>ن</u>	30 g   料理合計	
	<副菜>白菜とわかめの酢の物	村珪山田	
	白菜	20 g	
		10	
	わかめ	10 g	
	<u>1777</u> む	0.3 g 1.8 g	
		1.8 g	
昼食	- 砂糖 - 選油	1.2 g	
良	香油	0.6 g 料理合計	
	<副菜>プロッコリーのソテー	科理口司	
		00	
	ブロッコリー	20 g	
	玉ねぎ	20 g	
	油	l g	
	チキンコンソメ	0.2 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りこはん		
	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	
_			

原材料	食品添加物
   උස්	
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	
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	
食用なたね油	
***	
さつま芋       原料糖	
白菜	
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	
<u>玉ねぎ</u>   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	
<b>米</b>	
大麦	
<b> </b>   生乳100%	
かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

### 2021年9月9日(木) こじかクラブ

# 原材料資料(アレルギー指示書)

		使用量	
	料理/食品•規格		アレルギー
	<主菜>肉じゃが		
	牛肉	15 g	
	- 「あが芋	40	
	じゃが芋 玉ねぎ		
	<u> </u>	40	
	<u>人参</u>	10 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	
	グリンピース	3 g	
	, , , , , , ,	料理合計	
	<副菜>しらすと大根の酢の物	*1200	
	大根	30 g	
	グリーンアスパラガス	-	
	15 J J J J J J J J J J J J J J J J J J J	5 g	
		2 g 3 g	
	<b>香</b>	^	
	砂糖	2 g	
尽	醤油	1 g	
昼食		料理合計	
DQ.	<副菜>平天とほうれん草のソテー		
	さつま揚げ	7 g	
	ほうれん草	15 g	
	油	1 g	
	チキンコンソメ	0.25 g	
		0.208	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	Λ .	
	开交	と g 料理合計	
	<デザート>フルーツ(オレンジ)	1922001	
	オレンジ	1/8 ケ	
	カレフン	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	科廷口司	
		100	
	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
じゃがいも 玉ねぎ	
IMOS 人参	
へ <u>多</u> 食用なたね油	
えげな/こ1は/四	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
京判籍	
別能加工大豆·小麦·食塩·大豆·アルコール	
55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	
ブリーンピース	
<b>ごいこん</b>	
アスパラガス	
<u>ハわし類の稚魚・食塩</u>	
<u>西かす・アルコール・米</u>	
原料糖	
<u> </u>	
ユロ・スノル・アルギ なもしょ ノーニナー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
角肉·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)	
<u>まうれんそう</u> 食用なたね油	
えがらた187世	
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・食用とうもろこし由・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	
<b>△</b> 交	
オレンジ	
主乳100%	
エ乳 100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
J.C. C. S. N.D.O. CART FINGE / R.A 大麦	

### 2021年9月16日(木) こじかクラブ

# 原材料資料(アレルギー指示書)

	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>さつま芋の甘煮		
	さつま芋	35 g	
	砂糖	2 g	
	水	30 g	
	<副菜>ウインナーマカロニのソテー	料理合計	
	(副来グラインナーマカロニのシテー		
	ウインナー	5 g	
	マカロニ	5 g	
	油	0.5 g	
昼食	チキンコンソメ	0.2 g	
尺		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	きゅうり	10 g	
	白菜	25 g	
	人参	5 g	
	青じそドレッシング	4 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	<u> </u>	料理合計	
	<b>くその他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b> 牛乳	100 g	
	<u> </u>	1 1	
	<u> </u>	l g 0.06 ケ	1
	<b>※</b> ボ	料理合計	
		小 計	

	食品添加物
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)·p H調整剤·酸味料·一部に大豆を含む	
パセリ	
さつま芋	
<u>さつみず</u> 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·強力小麦粉·アレルギー情報 食用なたね油	
度用なた1870年 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	
きゅうり 白菜	
人参	
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	
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	
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	
・ 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	
振類(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100%	
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	

# 2021年9月30日(木) こじかクラブ

# 原材料資料(アレルギー指示書)

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
			アレルギー
	<主菜>鶏肉の生姜焼		
	鶏肉	2 枚 0.5 g	
	油	0.5 g	
	しょうが	0.5 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	1 Q g	
	本みりん	4.8 g 1.2 g	
	水		
	小		
	Zaltto with Long that I a	料理合計	
	<副菜>ツナと野菜のソテー	_	
	ピーマン	5 g	
	玉ねぎ	25 g	
	ッナフレーク	5 g	
	油	2 g	
	<del> </del>		
	チキンコンソメ	0. 25 g	
	ナインコンシス	0. 25 g	
		料理合計	
	<副菜>彩りサラダ		
	大根人参	20 g	
	人参	5 g	
同	コーン	5 g	
昼食	きゅうり	5 g	
艮	<u>こゆうり</u> 酢		
	砂糖	4 0	
	醤油	7	
	オリーブ油	0.5 g	
	2=1±5 1:1±5 - 1=±	料理合計	
	<副菜>かぼちゃの旨煮		
	かぼちゃ	30 g	
	醤油	1.5 g	
	本みりん	1.5 g	
	7K	30 g	
	だし	0. 42 g	
	,,,,	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	*12.00	
	米(国産)	53 g	
		^	
	押友		
	(70 h) + = 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	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	
		. u .	

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(加工デンブン)・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)・	
ピーマン 玉ねぎ きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸) 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 だいこん	
たがこれ 人参 とうもろこし きゅうり 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 食用オリーブ油(スペイン製造)	
かぼちゃ 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	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 大麦	