

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>肉じゃがコロッケ		
肉じゃがコロッケ	1 ケ	
油	6 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
凍り豆腐	2 g	
人参	5 g	
水	7.5 g	
だし	0.11 g	
砂糖	0.5 g	
醤油	0.63 g	
料理酒	0.25 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとわかめの酢の物		
ブロッコリー	15 g	
わかめ	0.2 g	
酢	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	0.35 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		
ミニゼリー		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<その他>ジュース・いりこ・お茶		
りんごジュース	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類・ナッツ類》

原材料	食品添加物
じゃがいも・たまねぎ・にんじん・砂糖・豚肉・しょうゆ・みりん・植物油・かつお風調味料・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・でん粉・粉末植物性たん白・上新粉・糖類・ぶどう糖・加工デンプン・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（グアー）・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	
食用なたね油	
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	
グリーンピース	
ブロッコリー	
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・	
米	
大麦（国産）	
【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・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・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（アカキャベツ、紅花黄）・【バイン】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）	
りんご・香料	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・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	7.5 g		
	だし	0.11 g		
		料理合計		
	<副菜>蒸シューマイ			
	肉しゅうまい	2 ケ		
		料理合計		
	<副菜>白菜と小松菜のおかか和え			
	白菜	35 g		
	小松菜	10 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	0.2 g		
		料理合計		
	<副菜>切干大根の炒め物			
	切干大根	2.5 g		
	さやいんげん	5 g		
	調合ごま油	1 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.8 g		
	本みりん	0.8 g		
料理酒	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			
<その他>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 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	
鶏肉・野菜・（キャベツ・（たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ポークエキス・皮・（小麦粉・（なたね油・加工でん粉・調味料（無機塩等））一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
白菜	
小松菜(九州)	
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、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのふし	
青首大根	
いんげん	
食用ごま油・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、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
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	
米	
大麦（国産）	
生乳100%	
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	<主食>いなり寿司			
	味付けいなり揚げ	3 枚		
	米(国産)	45 g		
	酢	4.8 g		
	砂糖	1.4 g		
	塩	0.7 g		
	白ごま	1 g		
		料理合計		
	<副菜>牛肉とかぼちゃの煮物			
	牛肉	15 g		
	かぼちゃ	60 g		
	玉ねぎ	20 g		
	グリーンピース	3 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
	砂糖	1 g		
	醤油	1.5 g		
	料理酒	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>ほうれん草のお浸し			
	ほうれん草	25 g		
	人参	8 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>コンニャクの甘辛炒め				
糸こんにゃく(黒)	20 g			
ピーマン	8 g			
油	1 g			
砂糖	1.5 g			
醤油	2.5 g			
本みりん	1 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	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類・ナッツ類》

原材料	食品添加物
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
米	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
ごま	
牛肉	
かぼちゃ	
玉葱	
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	
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	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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)・乾燥粉末	
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	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
バナナ	
生乳100%	
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	
風食	<副菜>肉団子の照り煮			
	チキンボール	5 ケ		
	油	1 g		
	水	30 g		
	だし	0.42 g		
	砂糖	1.2 g		
	醤油	2.5 g		
	本みりん	1 g		
	しょうが	0.05 g		
	でん粉	0.5 g		
	水	0.5 g		
		料理合計		
	<副菜>白菜のゆかり和え			
	白菜	35 g		
	小松菜	10 g		
	ゆかり	0.8 g		
		料理合計		
	<主菜>ちくわの照焼			
	ちくわ	25 g		
	油	0.25 g		
	砂糖	0.45 g		
	醤油	0.75 g		
	本みりん	0.25 g		
	水	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	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.07 ケ			
	料理合計			
	小 計			

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類・ナッツ類》

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	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤(加工テンパン)・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香料・香辛料抽出物	
馬鈴薯澱粉	
白菜	
小松菜(九州)	
塩蔵赤しそ・(赤しそ)・(食塩)・(梅酢)・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
米	
大麦(国産)	
オレンジ	
生乳100%	
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
風食	<主菜>ハムカツ		
	ハムカツ	1 ケ	
	油	3 g	
		料理合計	
	<副菜>白菜とほうれん草のレモン和え		
	白菜	25 g	
	ほうれん草	15 g	
	レモン果汁	0.5 g	
	酢	1 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	0.8 g	
		料理合計	
	<副菜>いんげん豆のごま和え		
	さやいんげん	8 g	
	緑豆もやし	15 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	0.03 g	
		料理合計	
	<副菜>ポテトのマヨネーズ焼		
	じゃが芋	30 g	
	塩	0.1 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	6 g		
油	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		
<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・ナッツ類》

原材料	食品添加物
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)	
食用なたね油	
白菜	
ほうれん草	
レモン: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・	
いんげん	
緑豆もやし	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
じゃがいも	
海水	
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	
食用なたね油	
米	
大麦(国産)	
生乳100%	
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・ナッツ類》

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>アジの蒲焼風		
あじ	0.5 切	
料理酒	0.8 g	
醤油	0.8 g	
でん粉	2 g	
油	2 g	
醤油	1.8 g	
砂糖	1 g	
本みりん	1 g	
でん粉	0.2 g	
水	6 g	
料理合計		
<副菜>和風サラダ		
ブロッコリー	15 g	
人参	8 g	
玉ねぎ	10 g	
玉ねぎドレッシング	3 g	
料理合計		
<副菜>いんげん豆とキャベツのごま和え		
さやいんげん	5 g	
キャベツ	25 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	0.03 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	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
馬鈴薯澱粉	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
ブロッコリー	
人参	
玉葱	
糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・かつおだし(国内製造)・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む	
いんげん	
キャベツ	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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(国産)	
バナナ	
牛乳100%	
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・ナッツ類》

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>マーメイドチキン		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
マーメイド	3 g	
醤油	3 g	
本みりん	3 g	
しょうが	0.2 g	
料理合計		
<副菜>白菜のごま和え		
白菜	40 g	
人参	8 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		
<副菜>がんもの煮物		
がんもどき	2 ケ	
水	25 g	
だし	0.32 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1 g	
料理酒	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		
<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	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.07 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦粉	
食用なたね油	
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン(リンゴ由来)・香料・クエン酸ナトリウム・水(ペクチン:リンゴ由来)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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	
白菜	
人参	
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、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
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	
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	
米	
大麦(国産)	
りんご	
牛乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	