2022年7月8日(金) 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>チキンケバブ			
	鶏肉	2	枚	
	油		g	
	醤油		g	
	料理用白ワイン		g	
	112113CD 2 1 2	料理合計	5	
	<主菜>ちくわの青のり焼	11200		
	ちくわ	25	g	
	油	0. 45	or .	
	砂糖	0. 10	or .	
	醤油	0. 35 0. 68	<u>გ</u>	
	本みりん		g g	
	水	2. 25	<u>8</u>	
	あおさのり	0. 05	g r	
	4700 2 07 17	料理合計	<u> </u>	
	<副菜>キャベツのレモン和え	1422001		
	キャベツ	30	ď	
	きゅうり		g	
昼食	きゅうり 人参	L	g	
食	レモン果汁	4	g	
	酢	,	g	
	砂糖	1 2	g	
	醤油		g g	
	色儿	料理合計	g	
	<主食>麦入りごはん	和土土		
	**(国産)	53	~	
	押麦	^	g	
	11-2	料理合計	g	
	<デザート>フルーツ(パナナ)	科珪口司		
	バナナ	0. 25	+	
	/ / / /	料理合計	4	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	↑↑┴□司		
	牛乳	100	_	到,
	いりこ	,	g	孔
	- <u></u>	0. 07	g —	
	夕笊 一	料理合計	ァ	
		小 計		
		ᄱ		

原材料	食品添加物
 3.3.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1	
38もも肉 大豆油 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)・ 大豆油	
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)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
アオサ(ヒトエグサ)・	
キャベツ きゅうり	
きゅうり 人参 L/モン: 素物	
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・米・大豆・アルコール・	
大麦(国産)	
八文(四庄)	
バナナ	
生乳100% かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年7月11日(月) 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	区/13里	アレルギー
	<主菜>豚肉の甘辛煮		
	豚肉	30 g	
	玉ねぎ	00	
	<u> 140</u>	10	
	大根	40 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	
	グリンピース	3 g	
	7 7 7 7	料理合計	
	<副菜>わかめサラダ	村上口口	
	<u> </u>	Λ Ε	
	<u>わかめ</u>	0.5 g	
	白菜	30 g	
	青じそドレッシング	3 g	
		料理合計	
	<副菜>プロッコリーのお浸し		
	ブロッコリー	30 g	
	入参	4. 85 g	
昼	醤油	0. 72 g	
食	本みりん	0.72 g	
	水		
	だし	3.6 g	
	120	0.05 g	
	75145 4 74 L 18 - 47 - 5 L -	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	
	3 1 2 2 2 3 3	V. 2 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん	村珪口司	
		Ε0	
	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	
	2 200	料理合計	
		小 計	

原材料	食品添加物
玉葱	
だいこん 大豆油	
 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)·米麹(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 グリーンピース	
湯通し塩蔵ワカメ 白菜(L6玉)/Kg	
四米 (LOエ) / Kg 糖類 (砂糖、ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢 (国内製造)・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、国産)・米麹(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	
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 大豆油	
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	
<u> </u>	
(大麦 (国産)	
HI 1000/	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年7月12日(火) 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	3	アレルギー
	<主菜>アジの旨煮		
	あじ	0.5 切	
	しょうが	0.4 g	
		V 8	
	ウスターソース	1.5 g	
	27.2 2 7.		
	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>ほうれん草のお浸し	1922001	
	「日 うり 6 古	25 g	
	18 J1 17 0字 1 安	•	
	ほうれん草 人参 しめじ	8 g	
	<u> </u>	8 g	
	醤油	1.5 g 0.5 g	
	本みりん	0.5 g	
	水	15 g	
	だし	0.21 g	
		料理合計	
	<副菜>ビーフンソテー		
昼食	ビーフン	5 g	
艮	コーン	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	
	- 1111	料理合計	
	<副菜>かぼちゃの甘煮		
	かぼちゃ	35 g	
	砂糖	2 g	
	2K	20	
	<u>ال</u>	30 <u>g</u> 料理合計	
	<主食>麦入りごはん	사무프 🗆 🗆	
	米(国産)	53 g	
	押麦	0	
	刊名	料理合計	
	ノスの外へ 井切・ ハ のこ・ お女	科理口司	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	100	100 I
	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
あじ·食塩·pH調整剤	pur à Spinne (Print) y Sphillippe (* Print) (Spinn Spin
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・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物・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	
ほうれんそう 人参	
しめじ 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)・米麹(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 とうもろこし ピーマン	
大豆油 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	
*	
大麦(国産)	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦 	

2022年7月15日(金) 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
			7 070 1
	<主菜>サケのムニエル		
	さけ	1 切	
	•		
	チキンコンソメ	0.5 g	
) () = 2)) ·	0.0 8	
	小麦粉	2 ~	
	<u> </u>	2 g 2 g	
	/111	2 g 料理合計	
	<副菜>昆布イリチー	科连口司	
		- 1	
	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 2.5 g	
	醤油	2.5 g	
	本みりん	1 g	
	<u>水</u> だし	25 g	
	だし、	0. 35 g	
	72.0	料理合計	
昼	<副菜>ほうれん草とキャベツのおかか和え		
食		0	
R	はつれれ見	Α σ	
艮	<u>ほうれん草</u> キャベツ	8 g	
艮	キャベツ	25 g	
艮	キャベツ醤油	25 g 1.2 g	
艮	キャベツ 醤油 本みりん	25 g 1.2 g 0.4 g	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g	
民	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節 <主食>麦入りごはん 米(国産)	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
艮	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節 <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
民	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節 < 主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
民	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節 <主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計	
民	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節 < 主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 料理合計	
民	キャベツ 醤油 本みりん 水 だし かつお節 < 主食>麦入りごはん 米(国産) 押麦	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.05 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計	
民	キャベツ 醤油 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 (オレンジ) オレンジ <その他>牛乳・いりこ・お茶	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.05 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計	IN.
R.	キャベツ 醤油 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 (オレンジ) オレンジ <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計 0.13 ケ 料理合計	到
R.	キャベツ 醤油 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 (オレンジ) オレンジ <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 いりこ	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計 0.13 ケ 料理合計	野
R.	キャベツ 醤油 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 (オレンジ) オレンジ <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g N理合計 53 g 2 数理合計 0.13 ケ 料理合計 100 g 1 g 0.06 ケ	野山
R.	キャベツ 醤油 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 (オレンジ) オレンジ <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 いりこ	25 g 1.2 g 0.4 g 6 g 0.08 g 0.5 g 料理合計 53 g 2 g 料理合計 0.13 ケ 料理合計	四升

原材料	食品添加物
秋鮭·しょうが·pH調整剤	
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	
小麦粉 大豆油	
北海道産昆布 青首大根 人参	
<u>原</u> 木乾しNたけ 大豆油	
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)・米麹(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	
ほうれんそう	
すべん。 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・。 もち米(タイ産、国産)・米麹(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	
73 2000 State C	
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	
//×	

2022年7月19日(火) 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>トンカツ		
	トンカツ	1 5	ŌD
	油	18 g	
	とんかつソース	15 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	
	酉乍	8 g 2.4 g 2.4 g	
	砂糖	2.4 g	
	醤油	0.7 g	
		料理合計	
	<副菜>高野豆腐の洋風煮	-	
	 東り豆腐 さやいんげん	5 g	
	<u>さいがけん</u> 水	00	
昼	<u>小</u>	20 g	
食	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>ちくわとプロッコリーのソテー		
	<u>ち</u> くわ	8 g	
	<u> ブロッコリー</u>	20 g	
	油	1 g	
	チキンコンソメ	0.2 g	
	/ * ^\ = 1 0 ~ H /	料理合計	
	く主食>麦入りごはん	F0	
	米(国産)	53 g	
	押麦		
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	料理合計	
	牛乳	100 g	乳
	いりこ	,	チし
	<u> </u>	l g 0.07ケ	1
	<u> </u>	料理合計	
		小 計	
		, , , ,	

原材料	食品添加物
豚肉(カナダ)・卵白・粉末状植物性たん白・香辛料・植物油・食塩・衣・(バン粉・(大豆粉・(食塩・(植物油脂・加工デンプン・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・サイクロデキストリン・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・乳化剤・一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む	
大豆油 野菜・果実・(トマト・(りんご・(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・コーンスターチ・香辛料・発酵調味料・増粘多糖類・甘味料(甘草)・一部に大豆、りんごを含む	
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・ 大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
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・米・大豆・アルコール・ もち米(タイ産、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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)・ ブロッコリー 大豆油 ^{食塩(国内製剤)・砂糖} たん日かが分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・デキンエキスパウダー・食用とうもろこした。ぶどう最かつおエキス形末・オニオンパウダー・番甲は・原味は(アミノ参等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
米 大麦(国産)	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 大麦	

2022年7月20日(水) こじかクラブ

原材料資料(アレルギー指示書)

	WITH / 今日,担权	使用量	71 11 11
	料理/食品・規格		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 5 g	
	しめじ	5 g	
	人参	5 g	
	醤油	2 g 2 g	
	醤油		
	本みりん	2 g	
	料理酒	0.8 g	
	<u>水</u>	65 g	
	だし	0.91 g	
	/ - ++ \ 	料理合計	
	<主菜>鶏肉のチーズ照焼		
	鶏肉	1 切	
	油	0.48 g	
	砂糖	0.96 g	
	醤油	2. 24 g	
	本みりん	0.64 g	
	<u>水</u>	2.8 g	151
	ミックスチーズ	4 g 料理合計	乳
	ノシュキン 40 mg / lu* ハサハフ /	料理言計	
	<副菜>拌三絲(パンサンスー)	E	
凬	春雨 調合ごま油	5 g	
昼食	<u> 調 </u>	0.15 g	
IX	きゅうり	11.76 g	
	<u>- さゅうり</u> 酢	11. /0 g	
		4.5 g 3.3 g	
	<u></u> 選油	3.3 g 1.35 g	
	<u> </u>	,	
	6	I.5 g 料理合計	
	<副菜>ウインナーと野菜のソテー	7712001	
	(<u>m</u> x))) Chx)		
	ウインナー	5 g	
		- 6	
	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	
		NVTH-Q=1	
	くデザート>フルーツ(オレンジ)	料理合計	
		0 12 6	
	オレンジ	0.13 ケ 料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	☆┴┴□□┃	
	<u>牛乳</u>	100 g	乳
	いりこ	1	-
		1 g 0.07 ケ	
	父 术	料理合計	
		小 計	
		ום יני	

原材料	食品添加物
<u>\psi}</u>	-
米 精白米 もち米 大豆・食塩・p H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 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·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、国産)・米麹(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	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
鶏肉もも皮付き 大豆油	
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)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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 食用ごま油・食用なたね油	糊料・ミョウバン
とうもろこし きゅうり	
酒かす・アルコール・米・ <u> </u> 原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
ほうれんそう 玉葱	
大豆油 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	
展温(国内装定)・砂糖・たん日加水力解物(小麦、入豆、豚肉を含む)・ディストリン・ディンエキスパブダー・長用とうもろこし油・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	
井町1000 /	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦 	

2022年7月21日(木) こじかクラブ

原材料資料(アレルギー指示書)

		/+m=	
	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
			7 0 70 1
	<主菜>厚揚の肉味噌田楽		
	生揚げ	50 g	
	水	40	
	だし		
	1.C.U	0.56 g	
	鶏豚ひき肉	8 g	
	鶏豚ひき肉 大豆ミンチ	5 g	
	料理酒	^	
	合わせみそ	3 g	
	ロリピのて	4 g	
	砂糖	3 g	
	水	4 g	
	でん粉	1 g	
	7K	1 0	
	ά,	I g 料理合計	
	75/H12 11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-	科理口司	
	<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	
	<u> </u>	4	
	<u>/⊞</u>	1 g	
	チキンコンソメ	0.4 g	
) () = 2)) ·	V. 1 g	
		MINITED A 51	
		料理合計	
昼	<副菜>ポテトサラダ		
食	じゃが芋	35 g	
	塩	0.1 g	
	玉ねぎ	10	
	<u> </u>	10 g	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 g	
	<u> ドニノパわ</u> ロ	0.00	
	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	
	7603 C 037K	0.0 g	
		料理合計	
	∠=# ∟	种连口目	
	<デザート>フルーツ (バナナ)		
	バナナ	0. 25 🖈	Σ.
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	生乳.	100 g	乳
	いりこ	4	
		1 g	
	麦茶	0.07 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	
加工馬鈴薯澱粉粉	
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 大豆油	
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	
一次がいる 海水 玉葱	
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	
*	
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100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年7月22日(金) 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	5.1.5_	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	
	Tily Wet		
	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	
	/=/ 111	料理合計	
	<副菜>茄子の煮浸し	00	
昼	なす	20 g	
食	醤油	0.5 g	
	<u>本みりん</u> 砂糖	0. 25 g 0. 04 g	
		1	
	<u>水</u> だし	5.6 g 0.08 g	
	10	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	村珪口司	
	米(国産)	53 g	
	押麦	0	
	11:22	料理合計	
	ミニゼリー	, ,-1.001	
	7		
	ーロゼリー	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	0.07 ケ	
		料理合計	
		小 計	

原材料	食品添加物
sight to the	
鶏もも肉 海水	
小麦粉	
大豆油 トスト, 孙特。 ぶどろ特甲特海特, 確浩が, 食塩, たまわぎ, 禾立均	
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(グァー)・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	
大豆油 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)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
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、国産)·米麹(タイ産米、国産米)·醸造アルコール·糖類 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	
かりの即 野母エイス かりの即エイス かりのエイス	
米 大麦(国産)	
八文(吕庄)	
【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・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)・【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)	
牛乳100%	
かだくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2022年7月25日(月) 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>和風ハンバーグ		
	ハンバーグ	1 7	
	油	1 g	
	砂糖	1 g	
	醤油	2 g	
	本みりん	1 g	
	料理酒		
	水 水	2 g 6 g	
	でん粉	0.5 g	
	水	0.5 g	
	۵۲	料理合計	
	<副菜>おさつサラダ	1922001	
	さつま芋	35 g	
	<u>こりなす</u> 塩	0 1	
	きゅうり	0. I g 15 g	
	<u></u>	IJ 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		
昼食	ウインナー	8 g	
	小松菜	8 g	
	入参	8 g	
	玉ねぎ	20 g	
	油	1 g	
	<u> </u>		
	チキンコンソメ	0.2 g	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
		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	

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・加エデンブン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料(ココア)・硫酸Ca	
大豆油 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)・米麹(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 加工馬鈴薯澱粉粉	
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 玉葱 大豆油	
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(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
				アレルギー
	<主食>そぼろ寿司			
	米(国産)	65 g	ğ	
	香	7.2		
	砂糖			
	塩	,	g	
	鶏ひき肉		g	
	<u> </u>	15 8	g	
	干しいたけ	0.5	g	
	人参	7. 76 §	g	
	油	1.2	g	
	砂糖	0. 64 g	g	
	醤油		g	
	醤油	0.8	g	
	本みりん	2 8	g	
	水		g	
	だし	0. 22 §	0	
	さやいんげん			
	コーン	•	g	
			g	
	塩	0.04 §	g	
		料理合計		
	<副菜>ちくわとかぼちゃの天ぷら			
	<u>ちくわ</u>	ءِ 26	g	
	かぼちゃ	15 ۽	g	
	塩	0.02 ۽	g	
	小麦粉	5.5	ğ	
	油		9	
	· -	料理合計	•	
	<副菜>白菜のおかか和え			
	白菜	30 s	g	
	ほうれん草	- `		
昼	醤油	1	g	
食	本みりん	0.35 g	g	
R	本のパンプリ			
	<u>水</u> だし	4 4	g	
	んし	0.06		
	かつお節	0.5	g	
	/=/#\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	料理合計		
	<副菜>切干大根の炒め煮	_		
	切干大根	2 5	g	
	つきこんにゃく	5 g	g	
	グリーンアスパラガス	8 &	g	
	油	,	g	
	水	00	g	
	だし		g	
	醤油	1.0	g	
	本みりん		g	
	本みりん	U. 0 8	g	
	S=011	料理合計		
	ミニゼリー			
	ーロゼリー	2	ヶ	
		2	′	
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ・お茶			_
	牛乳	100	g	乳
	いりこ	,	9	
	麦茶	0.07		
	2 2	料理合計		
		小 計		

原材料	食品添加物
N/	
米 酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
海水	
<u>鶏むね肉</u> 原木乾しいたけ	
<u> </u>	
大豆油	
原料糖 食塩·脱脂加工大豆·小麦·果糖/ぶどう糖液糖·醸造酢·米·大豆·アルコール·	ļ
良温・脱脂加工人豆・小麦・未稲いこフ糖液棉・醸造音・木・人豆・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、国産)・米麹(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	
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)·	
かほちゃ	
海水 小麦粉	
大豆油	
白菜 (L6玉) / Kg	-
ほうれんそう	
食塩·脱脂加工大豆·小麦·果糖ぶどう糖液糖·醸造酢·米·大豆·アルコール· もち米(タイ産、国産)·米麹(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	
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 大豆油	
八豆油	
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)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
【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・飯味料2・香料1・ケップル、ビーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)2・飯味料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)・【ビーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アカキャベツ、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)	
H-W 4 000/	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
がたくりいりし、機戸内海岸が、長塩 大麦	

2022年7月27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
	0701
<主菜>サバの煮付け	
<u>さば</u> 0.5 切	
砂糖 1.4 g	
選油 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 1 ケ	
次 10 g	
表し 0.14 g	
砂糖 0.5 g	
醤油 1.25g	
本みりん 0.75 g	
スペク・ライン 0.75 g 料理合計	
<副菜>キャベツの塩昆布和え	
± . 0"\\\	
<u>人</u> 変 <u>8 g</u> 塩昆布 1 g	
昼 塩 食 料理合計	
<副菜>マカロニサラダ	
3+0-	
<u> </u>	
.,	==1
ベーコン 5 g 卵・	乳
ブロッコリー 8 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用) 5 g	
マヨネースタイプ(卵不使用) 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 <u>2 g</u>	
料理合計	
〈その他〉牛乳・いりこ・お茶	
牛乳 100 g 乳	
いりこ 1 g	
いりこ 1 g 麦茶 0.07 ケ	
いりこ 1 g	

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・しょうが加工品・増粘剤(加工デンプン)・ソルビトール・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・小麦粉・大豆食物繊維・食塩・ぶどう糖・砂糖・揚げ油(植物油脂)・クエン酸	
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・米・大豆・アルコール・。 もち米(タイ産、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
キャベツ 人参	
入彡 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	
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ・デュラム小麦のセモリナ	
豚ばら肉・糖類・砂糖・水あめ・植物性たん白・食塩・卵たん白・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・コチニール色素・香辛料・原材料の一部に卵・乳成分・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	
大麦(国産)	
八文《巴庄》	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 大麦	

2022年7月28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>鶏肉の照焼 鶏肉 枚 蒲 0<u>.5</u> g しょうが 0.1 g 砂糖 醤油 本みりん 2 g 4.8 g 1.2 g 水 5 g 料理合計 <副菜>小松菜のごま酢和え 小松菜 人参 油揚げ <u>25</u> 5 g g 1. 5 g 醤油砂糖 0. <u>5</u> g 0. 25 g 昼食 料理合計 <副菜>ポテトフライ ポテトフライ 35 g 1.5 g 油塩 0.1 g 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産)押麦 g Z 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 <u>牛乳</u> いりこ g 乳 100 1 g 0.07 ケ 麦茶 料理合計 小 計

原材料	食品添加物
 鶏もも肉	
大豆油	
しょうが、食塩・醸造酢・しょうが加工品・増粘剤(加工デンプン)・ソルビトール・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、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
もの米(ダイ産、国産)・米麹(ダイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
小松菜(九州)	1
人参	†
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
洒かす・アルコール・米・	
<u>食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・</u>	
原料糖	1
ごま	
しゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
大豆油	
海水	
米	
大麦(国産)	
パナナ	1
生乳100%	1
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	1
大麦	

2022年7月29日(金) 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>牛肉のごま風味炒め		
	牛肉	30 g	
	玉ねぎ さやいんげん	30 g	
	さやいんげん	10 g	
	しめじ	Δ σ	
	<u></u> 油	2.5 g 1.2 g	
	砂糖	1. 2 g	
	醤油	4 g	
	本みりん	0.4 g	
	料理酒	0.8 g	
	百ごま	2 g	
		2 g 料理合計	
	<副菜>焼かぼちゃ		
	かぼちゃ	25 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	
	<u> </u>	14 g	
昼食	だし	0.18 g	
尺	砂糖	0.8 g	
	醤油	1 g	
		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	
	哲作	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	0.07 ケ	
		料理合計	
		小 計	

原材料	食品添加物
牛バラ肉	
玉葱	
いんげん	
大豆油	
原料糖 脱脂・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・	
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)・米麹(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・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	
大豆油	
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	
安塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・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	
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	-
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・米・大豆・アルコール・	
火温	
 米	-
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 大麦	
八文 	