2023年1月11日(水)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主食＞カレーライス					
	米(国産)	65 g				
	にんにく	0.5 g			にんにく（中国）・食塩・砂糖・植物油脂・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・セルロース・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	0.5 g			しょうが（中国）・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	
	豚肉	15 g			豚肉	
	玉ねぎ	28.2 g			玉葱	
	人参	14.55 g			にんじん	
	じゃが芋	20 g			じゃがいも	
	油	2 g			大豆油	
	水	120 g				
	カレーフレーク	19 g			でん粉・パーム油・なたね油混合油脂・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキスパウダー・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料	
	トマトケチャップ	1 g			トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
	ウスターソース	1 g	りんご	※りんごはエキスの為、対応不要	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	
		料理合計				
	＜副菜＞切干大根サラダ					
	切干大根	3 g			青首大根	
	さつま揚げ	5 g			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）	
	ブロッコリー	5 g			ブロッコリー	
	キャベツ	20 g			キャベツ	
	醤油	1.5 g			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・.	
	酢	1.2 g			酒かす・アルコール・米・.	
	砂糖	0.5 g			原料糖	
	本みりん	0.3 g			もち米（タイ産）・米（国産）・米こうじ（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類・.	
	調合ごま油	0.1 g			食用ごま油・食用なたね油・.	
		料理合計				
	＜デザート＞りんごかん					
	寒天	0.4 g			寒天（国内製造）	
	水	45 g				
	りんごジュース	15 g	りんご	→りんご×はりんごかん無し、ぶどうゼリーに変更	りんご・香料（りんご由来）・.	
	砂糖	5 g			原料糖	
	ぶどうゼリー	30 g			ぶどう果汁(還元)・水あめ・果糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・グラニュー糖・洋酒・食塩・水・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄	
		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100%	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月13日(金)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主食＞のっぺいうどん					
	うどん	0.48 玉			めん･（小麦粉･（食塩･（加工澱粉･.	
	豚肉	20 g			豚肉	
	大根	30 g			だいこん	
	人参	5 g			にんじん	
	干しいたけ	0.8 g			原木乾しいたけ	
	小松菜	10 g			小松菜(九州)	
	水	150 g				
	だし	2 g			かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	白だし	10.5 g			しょうゆ（本醸造）･食塩･果糖ぶどう糖液糖･砂糖･昆布･昆布エキス･かつお枯節（粗砕）･さば古節（粗砕）･醸造酢･しいたけエキス･煮干エキス･たんぱく加水分解物･かつお節エキス･アルコール･調味料（アミノ酸等）･原材料の一部に大豆、小麦含む	
	塩	0.15 g			海水	
	でん粉	2 g			酢酸デンプン	
	水	2 g				
		料理合計				
	＜副菜＞ちくわの磯辺揚					
	ちくわ	26 g			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）･.	
	小麦粉	3 g			小麦粉	
	あおさのり	0.05 g			あおさ	
	油	3 g			大豆油	
		料理合計				
	＜デザート＞フルーツ（バナナ）					
	バナナ	0.33 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100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月16日(月)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主菜＞ハンバーグトマトソース					
	ハンバーグ	1 ケ			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	
	油	1 g			大豆油	
	玉ねぎ	15 g			玉葱	
	トマト	5 g			トマト･トマトピューレー･クエン酸	
	トマトケチャップ	8 g			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	
	砂糖	1 g			原料糖	
		料理合計				
	＜副菜＞春雨サラダ					
	春雨	6 g			甘藷澱粉･馬鈴薯澱粉	糊料･ミョウバン
	油	0.1 g			大豆油	
	きゅうり	5 g			きゅうり	
	人参	10 g			にんじん	
	青じそドレッシング	4 g			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	
		料理合計				
	＜主食＞麦入りごはん					
	米(国産)	53 g				
	押麦	2 g			大麦（国産）	
		料理合計				
	＜汁物＞白菜豆乳スープ					
	白菜	30 g			白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ	
	ブロッコリー	10 g			ブロッコリー	
	豆乳	40 g			有機脱皮大豆･水	
	水	100 g				
	チキンコンソメ	1.8 g			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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月18日(水)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主食＞洋風そぼろ寿司					
	米(国産)	65 g				
	酢	9 g			酒かす･アルコール･米･.	
	砂糖	8 g			原料糖	
	塩	2 g			海水	
	豚ひき肉	8 g			豚肉	
	干しいたけ	0.5 g			原木乾しいたけ	
	人参	9.7 g			にんじん	
	油	1 g			大豆油	
	砂糖	0.8 g			原料糖	
	醤油	1 g			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･.	
	醤油	1 g			脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	2.5 g			もち米（タイ産）･米（国産）･米こうじ（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類･.	
	水	10 g				
	だし	0.1 g			かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	きゅうり	4.9 g			きゅうり	
	ハム	5 g	卵・乳	→卵×・乳×はハムなし、他の具多め	豚ロース肉･糖類(水あめ、砂糖）･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･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	
	コーン	5 g			とうもろこし	
		料理合計				
	＜副菜＞ちくわとキャベツの和え物					
	ちくわ	5 g			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）･.	
	キャベツ	25 g			キャベツ	
	さやいんげん	5 g			いんげん	
	醤油	0.6 g			脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	本みりん	0.2 g			もち米（タイ産）･米（国産）･米こうじ（タイ産米、国産米）･醸造アルコール･糖類･.	
	水	3 g				
	だし	0.04 g			かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
		料理合計				
	＜汁物＞かき玉汁					
	卵	15 g	卵	→卵×は、卵なし	卵	
	でん粉	1 g			酢酸デンプン	
	水	1 g				
	小松菜	5 g			小松菜(九州)	
	緑豆もやし	10 g			緑豆	
	水	120 g				
	だし	1.67 g			かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	醤油	1 g			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･.	
	塩	0.5 g			海水	
		料理合計				
	＜デザート＞レモンケーキ					
	レモンケーキ	1 ケ	卵・乳	→卵×・乳×は、レモンケーキなし ミニゼリー2個に変更 (B6547160　ミニゼリー2個)	鶏卵(国産)･砂糖･小麦粉･マーガリン･でん粉･加糖れん乳･水あめ･食用油脂･ワインタイ プ発酵調味料･濃縮レモン果汁･全粉乳･乳清たんぱく･食塩･デキストリン･膨張剤･ｐＨ調整剤･乳化剤（大豆由来）･甘味料（ソルビトール）･香料･.	
		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100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月20日(金)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主食＞高野豆腐のそぼろ丼					
	米(国産)	65 g				
	凍り豆腐	5 g			大豆･豆腐用凝固剤･重曹	
	豚ひき肉	20 g			豚肉	
	玉ねぎ	20 g			玉葱	
	人参	15 g			にんじん	
	しょうが	0.5 g			しょうが（中国）･酸化防止剤（V.C）･ｐＨ調整剤	
	油	2.5 g			大豆油	
	砂糖	3 g			原料糖	
	醤油	4.5 g			脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	料理酒	1.5 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	
	水	45 g				
	だし	0.65 g			かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	グリンピース	3 g			グリーンピース	
	でん粉	1 g			酢酸デンプン	
	水	1 g				
		料理合計				
	＜副菜＞春巻					
	春巻	1 ケ			キャベツ･たけのこ･たまねぎ･にんじん･しょうゆ･植物油脂･砂糖･でん粉･食塩･おろししょうが･香辛料･醸造酢･小麦粉･植物油脂･粉末油脂･大豆粉･ぶどう糖･食塩･加工デンプン･調味料（アミノ酸）･乳化剤･（調整水）･.	
	油	1 g			大豆油	
		料理合計				
	＜汁物＞味噌汁					
	わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
	緑豆もやし	15 g			緑豆	
	水	120 g				
	だし	1.67 g			かつお節･酵母エキス･かつお節エキス･かつおエキス	
	合わせみそ	7 g			大麦（国産）･大豆（遺伝子組換えでない）･食塩･米･酒精･.	
		料理合計				
	＜デザート＞フルーツ（オレンジ）					
	オレンジ	0.13 ケ			オレンジ	
		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100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月23日(月)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主菜＞白身魚のタルタルソース					
	白身魚フライ	1 ケ			スケソウダラ･衣･（パン粉･（小麦粉･（でん粉･（食塩･（米粉･加工でん粉･一部に小麦、大豆を含む	
	油	6 g			大豆油	
	玉ねぎ	5 g			玉葱	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g			食用植物油脂･醸造酢･還元水飴･食塩･加工でん粉･濃縮洋梨果汁･増粘剤（キサンタンガム）･調味料（アミノ酸）･濃縮にんじん汁･野菜エキス･酵母エキス･カロテン色素･香辛料･.	
	酢	0.8 g			酒かす･アルコール･米･.	
	砂糖	0.3 g			原料糖	
	ドライパセリ	0.05 g			パセリ	
		料理合計				
	＜副菜＞ミックスサラダ					
	大根	20 g			だいこん	
	人参	8 g			にんじん	
	コーン	10 g			とうもろこし	
	玉ねぎドレッシング	4 g			食用植物油脂（国内製造）･糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）･酢漬けたまねぎ･醤油･醸造酢･食塩･オニオンパウダー･調味料（アミノ酸等）･増粘多糖類･酸味料･一部に小麦・大豆を含む	
		料理合計				
	＜主食＞ロールパン					
	ロールパン	1 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更	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･一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
	無塩ロールパン	1 ケ			小麦粉（国内製造）･砂糖･ショートニング･パン酵母･小麦グルテン･イーストフード･Ｖ．Ｃ･一部に小麦・大豆を含む	
		料理合計				
	＜汁物＞ポトフスープ					
	じゃが芋	15 g			じゃがいも	
	ウインナー	3 g			豚肉（輸入又は国産（5%未満））･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）･原料の一部に牛、大豆を含む	
	白菜	20 g			白菜（Ｌ６玉）／Ｋｇ	
	ブロッコリー	8 g			ブロッコリー	
	水	120 g				
	チキンコンソメ	1.6 g			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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月24日(火)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主菜＞チキンパン粉焼					
	チキンのパン粉焼(バジル)	1 ケ	乳	→乳×は、チキンパン粉焼なし ハンバーグ１個に変更(成分1/16参照) ※ソース同じ・色付き部位	鶏肉･植物油脂･パン粉･パン粉･粉末状植物性たん白･砂糖･粒状植物たん白･食塩･しょうゆ･酵母エキス･乾燥バジル･香辛料･重曹･加工デンプン･香料･カロチノイド色素･（調整水）･.	
	油	0.5 g			大豆油	
	トマトケチャップ	4 g			トマト･果糖ぶどう糖液糖･醸造酢･食塩･たまねぎ･香辛料	
	砂糖	0.5 g			原料糖	
	水	1 g				
		料理合計				
	＜副菜＞ツナサラダ					
	ツナフレーク	5 g			きはだまぐろ･野菜エキス･食塩	
	キャベツ	25 g			キャベツ	
	人参	5 g			にんじん	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	6 g			食用植物油脂･醸造酢･還元水飴･食塩･加工でん粉･濃縮洋梨果汁･増粘剤（キサンタンガム）･調味料（アミノ酸）･濃縮にんじん汁･野菜エキス･酵母エキス･カロテン色素･香辛料･.	
	チキンコンソメ	0.1 g			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				
	＜主食＞麦入りごはん					
	米(国産)	53 g				
	押麦	2 g			大麦（国産）	
		料理合計				
	＜汁物＞スープ					
	ほうれん草	10 g			ほうれんそう	
	玉ねぎ	20 g			玉葱	
	水	120 g				
	チキンコンソメ	1.6 g			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				
	＜おやつ＞ピーチゼリー					
	ももゼリー	30 g			白桃ピューレ･水あめ･果糖･グラニュー糖･食物繊維(難消化性デキストリン)･ぶどう糖･水･ローカストビーンガム･カラギーナン･ＤＬ-リンゴ酸･クエン酸鉄	
		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100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月25日(水)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主食＞チキンハヤシ					
	米(国産)	65 g				
	鶏肉	15 g			鶏肉	
	玉ねぎ	30 g			玉葱	
	人参	20 g			にんじん	
	しめじ	8 g			しめじ	
	油	2 g			大豆油	
	水	150 g				
	ハヤシフレーク	20 g			小麦粉（国内製造）･豚脂･砂糖･食塩･ブラウンルウ･トマトパウダー･でんぷん･粉末ソース･トマト調味料･着色料･（カラメル･（パプリカ色素･加工デンプン･調味料（アミノ酸等）･酸味料･一部に小麦、大豆、豚肉を含む	
	トマトケチャップ	5 g			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	
	チキンコンソメ	0.05 g			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				
	＜副菜＞おかかサラダ					
	大根	20 g			だいこん	
	小松菜	8 g			小松菜(九州)	
	コーン	10 g			とうもろこし	
	油	1 g			大豆油	
	砂糖	1.5 g			原料糖	
	醤油	2.3 g			脱脂加工大豆･小麦･食塩･大豆･アルコール･.	
	酢	1.5 g			酒かす･アルコール･米･.	
	かつお節	0.8 g			かつおのふし	
		料理合計				
	＜デザート＞フルーツ（りんご）					
	りんご	0.13 ケ	りんご	→りんご×はりんご無し、オレンジに変更	りんご	
		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100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
	麦茶	0.07 ケ			大麦	
		料理合計				
		小　計				

2023年1月30日(月)

段上幼稚園

３歳以上

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		原材料	食品添加物
昼食	＜主菜＞メンチカツ					
	メンチカツ	1 ケ	卵・乳・りんご	→卵×・乳×は、メンチカツなし ハムカツ(A116608A)１枚に変更 ※りんごはエキスの為、対応不要	食肉･鶏肉･豚肉･たまねぎ･つなぎ･パン粉･でん粉･粉末状植物性たん白･粒状植物性たん白･豚脂･砂糖･中農ソース･しょうゆ･食塩･ポークブイヨン･粉末しょうゆ･ラード･デキストリン･香辛料･ポークエキス･ゼラチン･たん白加水分解物･香味油･酵母エキス･衣･パン粉２･植物油脂･小麦粉･粉末状植物性たん白２･デキストリン２･粉末卵白･加工でん粉･調味料（アミノ酸等）･カロチノイド色素･増粘剤（キサンタンガム）･水	
	油	9 g			大豆油	
	中濃ソース	5 g	りんご	※りんごはエキスの為、対応不要	野菜・果実･（トマト･（にんじん･（りんご･（その他･醸造酢（国内製造）･糖類･（砂糖･（ぶどう糖･食塩･コーンスターチ･香辛料･カラメル色素･増粘剤（タマリンド）･甘味料（甘草）･調味料（アミノ酸）･.	
	水	2 g				
	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）	
		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･.	
	人参	10 g			にんじん	
	キャベツ	15 g			キャベツ	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 g			食用植物油脂･醸造酢･還元水飴･食塩･加工でん粉･濃縮洋梨果汁･増粘剤（キサンタンガム）･調味料（アミノ酸）･濃縮にんじん汁･野菜エキス･酵母エキス･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 ケ	乳	→乳×はロールパン無し、無塩ロールに変更	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･一部に小麦・乳成分・大豆を含む	
	無塩ロールパン	1 ケ			小麦粉（国内製造）･砂糖･ショートニング･パン酵母･小麦グルテン･イーストフード･V．C･一部に小麦・大豆を含む	
		料理合計				
	＜汁物＞コーンスープ					
	クリームコーン	20 g			スイートコーン･砂糖･食塩･増粘剤（加工デンプン）	
	豆乳	20 g			有機脱皮大豆･水	
	コーン	20 g			とうもろこし	
	玉ねぎ	15 g			玉葱	
	水	120 g				
	チキンコンソメ	1.6 g			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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100％	
	いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）･食塩	
		料理合計				
		小　計				