

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>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>コールスローサラダ		
玉ねぎ	15 g	
キャベツ	25 g	
人参	8 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	4 g	
砂糖	2 g	
塩	0.05 g	
酢	1.5 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		
<汁物>味噌汁		
大根	20 g	
わかめ	0.2 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<その他>牛乳・かみかみこんぶ		
牛乳	100 g	
かみかみこんぶ	1 g	
麦茶	0.06 ㇿ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
キャベツ	
人参	
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・	
原料糖	
海水	
酒かす・アルコール・米・	
米	
大麦(国産)	
だいこん	
湯通し塩蔵ワカメ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆・食塩・米・酒精・	
生乳100%	
真昆布	
大麦	

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>白身魚フライ		
白身魚フライ	1 ケ	
油	5 g	
中濃ソース	4 g	りんご
水	1 g	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2.5 g	
人参	8 g	
さやいんげん	5 g	
白菜	20 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
調合ごま油	0.1 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	
料理合計		
<汁物>具だくさんスープ		
玉ねぎ	15 g	
コーン	8 g	
小松菜	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

※りんごはエキスの為、対応不要

昼食

原材料	食品添加物
スケソウダラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・水・酢酸デンプン・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・	
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)・	
青首大根	
人参	
いんげん	
白菜 (L6玉) / Kg	
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・	
酒かす・アルコール・米・	
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	
食用ごま油・食用なたね油・	
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)・	
玉葱	
とうもろこし	
小松菜 (九州)	
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	
生乳100%	
かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	

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>麻婆丼		
米(国産)	65 g	
豆腐	40 g	
しょうが	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
豚ひき肉	10 g	
玉ねぎ	15 g	
油	1 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1.8 g	
みそ	2 g	
料理酒	1 g	
水	50 g	
丸鶏がらスープ	0.5 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>ナムル		
緑豆もやし	35 g	
人参	5 g	
さやいんげん	3 g	
白ごま	0.6 g	
にんにく	0.01 g	
醤油	1.56 g	
醤油	0.36 g	
砂糖	0.6 g	
調合ごま油	0.72 g	
塩	0.12 g	
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
わかめ	0.5 g	
白菜	15 g	
水	120 g	
丸鶏がらスープ	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		
牛乳	100 g	
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	
大豆・凝固剤 (塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
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	
にんにく・食塩・砂糖・植物油・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	
豚肉もも	
玉葱	
食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
大麦 (国産)・大豆・食塩・米・酒精・	
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	
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	
加工澱粉・	
グリーンピース	
緑豆	
人参	
いんげん	
ごま	
にんにく・pH調整剤	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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・	
原料糖	
食用ごま油・食用なたね油・	
海水	
湯通し塩蔵ワカメ	
白菜 (L 6玉) / K g	
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	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

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>クルルのおさつコンクリームシチュー		
鶏肉	10 g	
さつまいも	40 g	
人参	15 g	
玉ねぎ	25 g	
油	3 g	
グリーンピース	3 g	
水	150 g	
クリームシチューミックス	8 g	
クリームコーン	8 g	
牛乳	10 g	
マカロニ	5 g	
料理合計		
<デザート>ハムカツ		
ハムカツ	0.5 ケ	
油	2.6 g	
料理合計		
<副菜>グリーンサラダ		
ブロッコリー	10 g	
さやいんげん	5 g	
キャベツ	25.5 g	
青じそドレッシング	1 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	4 g	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	1 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
さつまいも	
人参	
玉葱	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
グリーンピース	
小麦粉(国内製造)・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンフイヨンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE・ビタミンC)・(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)・	
スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
生乳100%(国産)	
デュラム小麦・	
チョップドハム・パン粉・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・水・	
食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
ブロッコリー	
いんげん	
キャベツ	
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	
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)・カロチン色素・香辛料・	
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)・	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

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> マーマレードチキン		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
マーマレード	3 g	りんご ※りんごはエキスの為、対応不要
醤油	3 g	
本みりん	3 g	
しょうが	0.2 g	
料理合計		
<副菜> 白菜とほうれん草のごま和え		
白菜	30 g	
ほうれん草	10 g	
人参	10 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		
<主食> 麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<汁物> 味噌汁		
玉ねぎ	25 g	
花麩	2 g	
水	120 g	
だし	1.67 g	
合わせみそ	7 g	
料理合計		
<デザート> ペアクリームワッフル		
ペアクリームワッフル	1 ケ	卵 →卵×は、ペアクリームワッフルなし ミニゼリー2個に変更 (B6547160 ミニゼリー2個)
料理合計		
<その他> 牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小 計		

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油	
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	
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・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
白菜(L6玉) /Kg	
ほうれんそう	
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	
米	
大麦(国産)	
玉葱	
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤・炭酸水素ナトリウム	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆・食塩・米・酒精	
全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・マーガリン・食用油脂・デキストリン・加糖卵黄・でん粉・乳製品・ショートニング・洋酒・糊料(加工デンプン、増粘多糖類)・ソルビトール・乳化剤・膨脹剤・香料・乳酸Ca・着色料(V.B2、カラメル、カロチノイド)・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

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
<主食>ホットドッグ		
ドックパン	1 ケ	
キャベツ	35 g	
塩	0.1 g	
油	2 g	
カレーパウダー	1 g	
ポークウィンナー	18 g	
トマトケチャップ	10 g	
料理合計		
<副菜>ポテトフライ		
ポテトフライ	40 g	
油	1.5 g	
塩	0.1 g	
あおさのり	0.05 g	
料理合計		
<汁物>真だくさんスープ		
人参	5 g	
玉ねぎ	20 g	
小松菜	10 g	
コーン	1 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
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・豆乳・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・pH調整剤・V.C (一部に小麦・乳成分・大豆を含む)・;	
キャベツ	
海水	
食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・;	
ターメリック (インド、ベトナム)・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐がらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン	
豚肉 (輸入又は国産 (5%未満))・豚脂肪・結着材料 (でん粉、植物性たん白)・食塩・糖類 (水あめ、砂糖)・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・リン酸塩 (Na)・酸化防止剤 (ビタミンC)・pH調整剤・発色剤 (亜硝酸Na)・一部に牛肉・大豆・豚肉を含む	
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	
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム 食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
海水	
あおさ	
人参	
玉葱	
小松菜 (九州)	
とうもろこし	
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	
生乳100%	
かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	

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
昼食	<主菜>コーンコロッケ		
	コーンコロッケ	1 ケ	
	油	4.5 g	
		料理合計	
	<副菜>ツナとブロッコリーのサラダ		
	ツナフレーク	5 g	
	人参	10 g	
	ブロッコリー	10 g	
	大根	25 g	
	玉ねぎドレッシング	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	
	<汁物>具だくさんスープ		
	玉ねぎ	10 g	
	キャベツ	15 g	
	わかめ	0.2 g	
	コーン	8 g	
水	120 g		
チキンコンソメ	1.6 g		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
	料理合計		
	小計		

原材料	食品添加物
野菜・(ばれいしょ(北海道)・(スイートコーン・(たまねぎ・パン粉・砂糖・植物油脂・食塩・クレーミングパウダー・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油脂・調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素・香料・一部に乳成分・小麦・大豆を含む	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
人参	
ブロッコリー	
だいこん	
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	
米	
大麦(国産)	
玉葱	
キャベツ	
湯通し塩蔵ワカメ	
とうもろこし	
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	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

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
<主食>カレーライス		
米(国産)	65 g	
しょうが	0.5 g	
にんにく	0.5 g	
豚肉	15 g	
玉ねぎ	30 g	
人参	15 g	
じゃが芋	20 g	
油	2 g	
水	120 g	
カレーフレーク	19 g	
トマトケチャップ	1 g	
ウスターソース	1 g	りんご
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
マカロニ	10 g	
ブロッコリー	10 g	
コーン	5 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小 計		

※りんごはエキスの為、対応不要

昼食

原材料	食品添加物
米	
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	
にんにく・食塩・砂糖・植物油・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	
豚肉	
玉葱	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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・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	
デュラム小麦のセモリナ	
ブロッコリー	
とうもろこし	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮りんじん汁・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	
寒天(国内製造)	
ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料	
原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

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
昼食	<主食>豚骨ラーメン		
	ラーメン	0.6 玉	
	豚肉	8 g	
	キャベツ	20 g	
	玉ねぎ	20 g	
	人参	10 g	
	ほうれん草	10 g	
	油	1.5 g	
	醤油	1 g	
	丸鶏がらスープ	0.5 g	
	塩	0.1 g	
	豚骨ラーメンスープ	18 g	
	水	180 g	
		料理合計	
	<副菜>いんげんともやしの中華和え		
	さやいんげん	5 g	
	緑豆もやし	25 g	
	赤パプリカ	5 g	
	醤油	1 g	
	本みりん	0.3 g	
	丸鶏がらスープ	0.1 g	
	水	6 g	
	調合ごま油	0.1 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		
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
麦茶	0.1 ケ		
	料理合計		
	小計		

原材料	食品添加物
めん (小麦粉 (国内製造)・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素)・	
豚肉	
キャベツ	
玉葱	
人参	
ほうれん草	
食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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	
ポークエキス・ポークエキス調味料・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・おろしにんにく・香味油・おろししょうが・酵母エキスパウダー・調味料 (アミノ酸等)・酒精・着色料 (カラメル)・増粘剤 (キサンタン)・香料・酸化防止剤 (V.E)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
いんげん	
緑豆	
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	
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	
食用ごま油・食用なたね油・	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

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>ミートボールとさつま芋のシチュー		
チキンボール	3 ケ	
玉ねぎ	20 g	
さつま芋	40 g	
しめじ	5 g	
油	1.2 g	
水	120 g	
クリームシチューミックス	12 g	
牛乳	8 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>おおかササラダ		
きゅうり	8 g	
人参	8 g	
大根	25 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
かつお節	1 g	
料理合計		
<主食>コーンピラフ		
米(国産)	55 g	
水	77 g	
チキンコンソメ	1.2 g	
塩	0.3 g	
コーン	5 g	
人参	4.85 g	
玉ねぎ	14.1 g	
油	0.6 g	
チキンコンソメ	0.12 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<おやつ>アップルゼリー		
りんごゼリー	30 g	りんご
ぶどうゼリー	30 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100 g	
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小 計		

→りんご×はりんごゼリー無し、ぶどうゼリーに変更

原材料	食品添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・水・揚げ油(なたね油)・	
玉葱	
さつまいも	
しめじ	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
小麦粉(国内製造)・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンブイヨンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ブークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE・ビタミンC)・(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)・	
生乳100%	
グリーンピース	
きゅうり	
人参	
だいこん	
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・	
酒かす・アルコール・米・	
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	
かつおのふし	
米	
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	
とうもろこし	
人参	
玉葱	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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	
海水	
りんご果汁(還元)・ぶどう糖・食物繊維(難消化性デキストリン)・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・ビタミンC	
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	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

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
昼食	<主菜>サバの塩焼		
	さば	0.5 切	
	塩	0.1 g	
	油	0.5 g	
		料理合計	
	<副菜>白菜とブロッコリーの梅風味和え		
	白菜	35 g	
	ブロッコリー	15 g	
	練り梅	0.5 g	
	醤油	1.2 g	
	本みりん	0.7 g	
	水	5 g	
	だし	0.07 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	
	<汁物>豚汁		
	豚肉	8 g	
	玉ねぎ	10 g	
	人参	10 g	
	さつまいも	15 g	
ほうれん草	10 g		
水	120 g		
だし	1.67 g		
合わせみそ	7 g		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100 g		
いりこ	1 g		
麦茶	0.1 ケ		
	料理合計		
	小計		

原材料	食品添加物
さば	
海水	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
白菜(L6玉)/Kg	
ブロッコリー	
梅干・漬け原材料(還元水あめ・食塩・(しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
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)	
豚肉	
玉葱	
人参	
さつまいも	
ほうれんそう	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦(国産)・大豆・食塩・米・酒精・	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	