

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>カレーライス		
	米(国産)	65 g	
	にんにく	0.5 g	
	しょうが	0.5 g	
	豚肉	10 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	
		料理合計	
	<副菜>和風サラダ		
	ちくわ	5 g	
	きゅうり	8 g	
	キャベツ	25 g	
	油	1.6 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	2.5 g	
	レモン果汁	1.5 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	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
米	
にんにく・pH調整剤	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
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	
醸造酢(国内製造)・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・野菜・果実(たまねぎ・にんじん・トマト・りんご)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・	
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)・	
きゅうり	
キャベツ	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
原料糖	
食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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・	
レモン・香料	
海藻(紅藻類)	
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>醤油ラーメン			
	ラーメン	0.5 玉		
	豚肉	8 g		
	さつまいも	7 g		
	玉ねぎ	10 g		
	人参	5 g		
	緑豆もやし	20 g		
	ほうれん草	10 g		
	油	2 g		
	塩	0.1 g		
	丸鶏がらスープ	0.3 g		
	減塩醤油ラーメンスープ	20 g		
	水	180 g		
		料理合計		
	<副菜>中華ポテト			
	さつまいも	45 g		
	油	2 g		
	砂糖	4 g		
	水	3 g		
		料理合計		
	<デザート>フルーツ (バナナ)			
	バナナ	0.33 本		
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	
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)	
玉葱	
人参	
緑豆もやし	
ほうれん草	
食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・	
海水	
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	
しょうゆ・チキンエキス・たん白加水分解物・ブークエキス・食塩・ブークオイル・チキンオイル・魚醤濃縮物・砂糖・香辛料・発酵調味料・こんぶエキス・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)・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
さつまいも	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
原料糖	
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	
昼食	<主菜>クルルのおさつクリームシチュー			
	鶏肉	10 g		
	さつまい	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	15 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		
	マヨネースタイプ(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	乳		
いりこ	1 g			
	料理合計			
	小計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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)・	
生乳100%(国産)・	
デュラム小麦のセモリナ	
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・シリコーン・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)・カロテン色素・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	

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>鶏肉の唐揚げ			
	鶏肉	2 枚		
	醤油	2 g		
	料理酒	0.5 g		
	しょうが	0.2 g		
	でん粉	3 g		
	油	3 g		
		料理合計		
	<副菜>ツナサラダ			
	ツナフレーク	5 g		
	ブロッコリー	10 g		
	キャベツ	25 g		
	玉ねぎドレッシング	5 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		
	<汁物>スープ			
	小松菜	15 g		
	緑豆もやし	15 g		
	水	120 g		
	チキンコンソメ	1.6 g		
		料理合計		
	<デザート>マスカットゼリー			
	マスカットゼリー	1 ケ		
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳	100 g	乳	
	いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
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・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤 加工澱粉・ 食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ブロッコリー キャベツ	
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	
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	
小松菜(九州) 緑豆もやし	
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)・ぶどう果汁・食物繊維(難消化性デキストリン)・砂糖・ピロリン酸鉄・酸味料・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・乳酸Ca	
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
<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>ポテトサラダ		
じゃが芋	35 g	
塩	0.2 g	
フロッコリー	10 g	
赤パプリカ	3 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	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		
<汁物>具だくさんスープ		
ウインナー	2 g	
わかめ	0.2 g	
人参	5 g	
玉ねぎ	15 g	
大根	15 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	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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)・	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
加工澱粉・	
料理合計	
じゃがいも・	
海水	
フロッコリー	
赤ピーマン	
食用植物油類(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・	
料理合計	
米	
大麦(国産)	
料理合計	
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)・原料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む	
湯通し塩蔵ワカメ	
人参	
玉葱	
だいこん	
料理合計	
国産(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・チキストリン・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	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	
料理合計	
小 計	

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>白身魚フライ			
	白身魚フライ	1 ケ		
	油	4 g		
	中濃ソース	4 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>マカロニサラダ			
	マカロニ	8 g		
	ブロッコリー	10 g		
	コーン	8 g		
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	7 g		
	塩	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>具だくさスープ			
	人参	5 g		
	玉ねぎ	15 g		
	小松菜	10 g		
	キャベツ	15 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	乳		
いりこ	1 g			
	料理合計			
	小計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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・ 食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報 醸造酢(国内製造)・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・野菜・果実(トマト・たまねぎ・りんご・にんじん)・食塩・香辛料・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・調味料(アミノ酸)・	
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	
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)・	
人参 玉葱 小松菜(九州) キャベツ	
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	<主食>高野豆腐のそぼろ丼			
	米(国産)	65 g		
	凍り豆腐	5 g		
	鶏ひき肉	15 g		
	大豆ミンチ	5 g		
	玉ねぎ	15 g		
	人参	15 g		
	しょうが	0.5 g		
	油	2.5 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	4.5 g		
	料理酒	1.5 g		
	水	45 g		
	和風だし	0.32 g		
	さやいんげん	3 g		
	でん粉	1 g		
	水	1 g		
		料理合計		
	<副菜>大根の昆布和え			
	大根	35 g		
	きゅうり	8 g		
	塩昆布	2 g		
		料理合計		
	<汁物>味噌汁			
	わかめ	0.2 g		
	緑豆もやし	15 g		
	水	120 g		
	だし	1.67 g		
	合わせみそ	7 g		
		料理合計		
	<デザート>フルーツ(バナナ)			
	バナナ	0.33 本		
		料理合計		
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
米	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
鶏むね肉	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
玉葱	
人参	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
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・	
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	
砂糖・かつお節粉末・昆布エキス・昆布粉末・かつおエキス調味料・かつお節エキス・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・酸味料	
いんげん	
加工澱粉・	
だいこん	
きゅうり	
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	
湯通し塩蔵ワカメ	
緑豆もやし	
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・	
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	
昼食	<主菜>アジの煮付け			
	あじ	0.5 切		
	砂糖	2.8 g		
	醤油	4.8 g		
	料理酒	1 g		
	水	30 g		
	だし	0.42 g		
	しょうが	0.2 g		
		料理合計		
	<副菜>白菜とほうれん草のお浸し			
	白菜	30 g		
	ほうれん草	20 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		
	<主食>菊ごはん			
	米(国産)	55 g		
	油揚げ	2 g		
	たげのこ	5 g		
	人参	5 g		
	醤油	1.71 g		
	醤油	1.7 g		
	本みりん	1.7 g		
	料理酒	0.6 g		
	水	77 g		
だし	1.07 g			
	料理合計			
<汁物>すまし汁				
花麩	2 g			
大根	15 g			
水	120 g			
だし	0.6 g			
醤油	1 g			
塩	0.5 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	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
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・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
白菜(L6玉) / Kg	
ほうれん草	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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	
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
たげのこ・pH調整剤	
人参	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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	
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	
だいこん	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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・	
海水	
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
昼食	<主菜>ハンバーグ		
	ハンバーグ	1 ケ	
	油	1 g	
	トマトケチャップ	4 g	
	ウスターソース	2 g	
		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	わかめ	0.4 g	
	大根	20 g	
	ちくわ	8 g	
	油	1.6 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	3 g	
	酢	2 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>具だくさん味噌汁		
	じゃが芋	15 g	
	玉ねぎ	10 g	
	白菜	15 g	
	人参	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	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ 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	
湯通し塩蔵ワカメ	
だいこん	
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(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・ 酒かす・アルコール・米・	
米	
大麦(国産)	
じゃがいも・ 玉葱	
白菜(L6玉)/Kg	
人参	
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	

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>すき焼き煮			
	牛肉	20 g		
	白菜	30 g		
	玉ねぎ	15 g		
	人参	8 g		
	ごぼう	5 g		
	つぎこんにゃく	10 g		
	焼豆腐	20 g		
	油	1 g		
	水	50 g		
	だし	0.7 g		
	砂糖	3 g		
	醤油	7 g		
	本みりん	3.6 g		
		料理合計		
	<副菜>ちくわの磯辺揚			
	ちくわ	26 g		
	小麦粉	3 g		
	あおさのり	0.05 g		
	油	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			
<汁物>味噌汁				
キャベツ	20 g			
しめじ	5 g			
水	120 g			
だし	1.67 g			
合わせみそ	7 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	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
牛肉ばら	
白菜(L6玉)/Kg	
玉葱	
人参	
ごぼう	
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)	
大豆(カナダ産又は米国産又は国産(5%未満))・凝固剤(塩化マグネシウム・消泡剤(レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム)・食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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)・	
小麦・	
あおさ	
食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
米	
大麦(国産)	
キャベツ	
しめじ	
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・	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

2024年5月31日(金)

段上幼稚園

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>あんかけうどん		
うどん	0.48 玉	
豚肉	10 g	
さつま揚げ	5 g	
ほうれん草	10 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	10 g	
しめじ	5 g	
水	150 g	
だし	2 g	
白だし	10.5 g	
塩	0.15 g	
でん粉	2 g	
水	2 g	
料理合計		
<副菜>アスパラと白菜のごま和え		
グリーンアスパラガス	8 g	
白菜	40 g	
白ごま	0.5 g	
白ごま	0.5 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.3 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ (バナナ)		
バナナ	0.33 本	
料理合計		
<その他>牛乳・かみかみこんぶ		
牛乳	100 g	乳
かみかみこんぶ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

原材料	食品添加物
めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・	
豚肉	
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)	
ほうれん草	
玉葱	
人参	
しめじ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
食塩・しょうゆ(小麦、大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗砕)・さば枯節(粗砕)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)・	
海水	
加工澱粉・	
アスパラガス	
白菜(L6玉)/Kg	
ごま	
ごま	
食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
バナナ	
生乳100%	
真昆布	
大麦	

昼食