

原材料資料

平成28年9月5日(月)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主菜>ミンチカツ			→小麦パン×は 豚肉のケチャップ炒めに変更 8424 豚バラスライス40g ケチャップ・チキンコンソメ	植物性たん白 (6.49)・鶏肉 (17.27)・たまねぎ (11.1)・豚脂 (3.08)・鶏皮 (1.23)・ゼラチン (0.31)・パン粉 (18.84)・フライミックス粉 (6.35)・植物油脂 (0.22)・砂糖 (1.42)・トマトケチャップ (0.62)・食塩 (0.56)・香辛料 (0.21)・調味エキス (0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.19)・コウリヤン色素 (0.02)・炭酸Ca (0.02)・グァーガム (0.01)・キサンタンガム (0.01)・水 (31.86)
	メンチカツ	60	小麦・乳・大豆		
	油	9		→該当者 新油	植物油なたね油
		料理合計			
	<副菜>マカロニサラダ			→小麦×マヨネーズ×は マカロニ・マヨネーズ無し マロニーサラダに変更 (マロニー6g 人参5g 玉ねぎ18g ピーマン3g 青じそドレッシング)	デュラム小麦のセモリナ
	ツイストマカロニ	6	小麦		
	人参	5			
	玉ねぎ	18			
	ピーマン	3			ピーマン (AM) / Kg
	マヨネーズ	6	卵・大豆		食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料 (アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
	塩	0.12			食塩
		料理合計			
	<主食>ロールパン			→小麦×は持参	小麦粉・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 (6～10月)・イーストフード・V.C・香料
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆		
		料理合計			
	<汁物>スープ				白菜 (L6玉) / Kg
	白菜	15			青葱 / kg
	青ねぎ	3			湯通し塩蔵わかめ
	わかめ	0.2			
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆		食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物 (小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・香料
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	牛乳
	牛乳	100	乳		かたくりいりし・酸化防止剤 (ビタミンE)
	いりこ	1	大豆		大麦
	麦茶	0.5			
		料理合計			
	小計				

原材料資料

平成28年9月6日(火)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞オープンオムレツ			→卵原型×は、オムレツ無し 鶏と野菜の中華炒めに変更 (8641 鶏肉45g 玉ねぎ10g 人参5g ビーマン5g 醤油・丸鶏がらスープの素)	
	卵	45	卵	※丸鶏がらスープの素は無添加 アレルギーフリーの商品です。	殻付き卵
	豆乳	12.5	大豆		大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
	塩	0.1			食塩
	まぐろフレーク	5	大豆		きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料（アミノ酸）・原材料に大豆を含む
	玉ねぎ	5			
	人参	5			
	ビーマン	5			ビーマン（AM）／Kg
	油	4.5			植物油なたね油
	塩	0.1			食塩
	チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆		食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつお エキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
	ケチャップ	5			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
		料理合計			
	＜副菜＞ごぼうサラダ			→マヨネーズ×はマヨネーズ無し 青じそドレッシングに変更	
	ごぼう	10			ごぼう
	コーン	12			とうもろこし
	胡瓜	8			ぎゅうり（AS）／Kg
	玉ねぎ	20			
	マヨネーズ	4	卵・大豆		食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
	醤油	0.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん			→米×は白米持参	
	滋賀県産こしひかり	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	＜汁物＞スープ				
	キャベツ	15			キャベツ（L8玉）／Kg
	しめじ	5			
	小松菜	10			小松菜(九州)
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆		食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつお エキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
		料理合計			
	＜フルーツ＞フルーツ（バナナ）				
	バナナ	47	バナナ		バナナ／本
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくりいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
	小計				

原材料資料

平成28年9月8日(木)

阪急幼稚園

2254B

	料理/食品・規格			アレルギー		原材料/添加物	
	料理/食品・規格	使用量 (g)					
昼食	＜主菜＞サバの甘辛焼				→鰯魚×は、サバ無し 鶏肉の甘辛焼に変更(8461 鶏肉40g)	まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水	
	サバ	40				脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
	砂糖	1.2				醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料	
	醤油	3	小麦・大豆			しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミンC）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物	
	酒	1.2					
	おろし生姜	0.2					
	水	3					
	油	0.5				植物油なたね油	
		料理合計					
	＜副菜＞ほうれん草とキャベツのごま和え				→ごま×は、ごま無し		
	ほうれん草	8					
	キャベツ	25				キャベツ（L8玉）／Kg	
	人参	5					
	白ごま	0.5	ごま			ごまーいり	
	白ごま	0.5	ごま			ごま いり	
	醤油	1.2	小麦・大豆			脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水	
	みりん	0.4				もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	水	6					
	だし	0.03				さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
		料理合計					
	＜主食＞麦入りごはん				→米×は白米持参		
	滋賀県産こしひかり	53					
	押麦	2				大麦	
		料理合計					
	＜汁物＞味噌汁				→小麦×は、麸無し		
	麸	1	小麦			小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤	
	豆腐	20	大豆			丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム	
	青葱	2					
	水	120					
	だし	0.6				さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	合わせ麦みそ	7	大豆			大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
		料理合計					
	＜フルーツ＞フルーツ（梨）						
	梨	31.25				梨（AL）／個	
		料理合計					
	＜その他＞牛乳・いりこ				→牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
	牛乳	100	乳			生乳	
	いりこ	1	大豆			かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）	
	麦茶	0.5				大麦	
		料理合計					
		小計					

原材料資料

平成28年9月12日(月)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
昼食	<主菜>照焼ハンバーグ			
	ハンバーグ	60	小麦・乳・大豆	鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
	油	1		植物油なたね油
	砂糖	1		
	醤油	2	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	みりん	1		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	酒	2		醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	水	6		
	片栗粉	0.5		じゃがいもでん粉
	水	0.5		
		料理合計		
	<副菜>春雨サラダ			
	春雨	3	→ごま油×は、ごま油×無し	緑豆でん粉
	油	0.1		植物油なたね油
	コーン	5		とうもろこし
	人参	5		
	胡瓜	10		きゅうり（AS）／Kg
	醤油	1.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	穀物酢	1.2		米・アルコール・酒粕
	砂糖	0.5		
	みりん	0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	調合ごま油	0.1	ごま	食用なたね油・食用ごま油
		料理合計		
	<主食>ロールパン			
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	小麦粉・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（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
		料理合計		
	<汁物>たまごスープ			
	卵	20	卵	殻付き卵
	大根	10	→卵原型×は、卵無し	だいこん（葉なし）／kg
	青葱	2		
	水	120		
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆	食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たんばく加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミン酸等）・カラメル色素・香料
		料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳	100	乳	生乳
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5		大麦
		料理合計	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
		小計		

原材料資料

平成28年9月13日(火)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞炒り豆腐			→卵原型×ごま油× 卵・ごま油無し コーン10g追加	
	豆腐	50	大豆		丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
	豚肉	10			豚肉ばら 脂身付
	玉ねぎ	15			
	人参	10			
	ピーマン	5			ピーマン（AM）／Kg
	干しいだけ	1			原木乾しいだけ
	おろし生姜	0.1			しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミンC）・増味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
	油	3			植物油なたね油
	卵	20	卵		殻付き卵
	油	1.5			植物油なたね油
	水	5			
	だし	0.07			さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
	醤油	2.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	砂糖	1			
	みりん	1			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	酒	1			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	調合ごま油	1	ごま		食用なたね油・食用ごま油
		料理合計			
	＜副菜＞かぼちゃの天ぷら			→小麦×は 小麦粉無し 蒸しかぼちゃに変更 →該当者 新油	
	かぼちゃ	30	小麦		かぼちゃ（5玉）／Kg
	小麦粉	5			小麦粉
	塩	0.01			食塩
	油	5			植物油なたね油
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん			→米×は白米持参	
	滋賀県産こしひかり	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	＜汁物＞中華スープ				
	コーン	8			とうもろこし
	白菜	15			白菜（L6玉）／Kg
	わかめ	0.2			湯通し塩蔵わかめ
	水	120			
	鶏がらスープ	2			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（アミノ酸等）・pH調整剤
		料理合計			
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）				
	オレンジ	27	オレンジ		オレンジ
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
		小 計			

原材料資料

平成28年9月15日(木)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞フィッシュ＆ポテト			→小麦×マヨネーズ×は、フライドフッシュ無し タラの唐揚げ&ポテトフライに変更 (タラ・片栗粉・塩・鶏ガラスープ)	すけとうだら
	タラ	40			食塩
	塩	0.1			小麦粉
	小麦粉	15	小麦		生乳100%
	牛乳	12	乳		食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
	マヨネーズ	5	卵・大豆		じゃがいも・植物油・ブドウ糖・ピロリン酸Na
	シューストリングポテト	15			食塩
	塩	0.01			
				→該当者 新油	
	油	8			植物油なたね油
	料理合計				
	＜副菜＞スパゲティサラダ				
	スパゲティ	6	小麦	→小麦×マヨネーズ×は マロニーサラダに変更	デュラム小麦のセモリナ
	胡瓜	5		(マロニー5g 胡瓜5g	きゅうり(AS)／Kg
	玉ねぎ	10		玉ねぎ10g 人参5g	
	人参	5		青じそドレッシング)	
	マヨネーズ	5	卵・大豆		食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
	塩	0.1			食塩
	料理合計				
	＜主食＞ロールパン				
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	→小麦×は持参	小麦粉・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（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
	料理合計				
	＜汁物＞スープ				
	白菜	20			白菜（L6玉）／Kg
	わかめ	0.2			湯通し塩蔵わかめ
	水	120			
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆		食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
	料理合計				
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくりわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			大麦
	料理合計				
	小 計				

原材料資料

平成28年9月20日(火)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	＜主菜＞鶏の竜田揚げ			→該当者 新油	
	鶏肉	60			若鶏モモ 皮付
	砂糖	2.25			
	醤油	4.5	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	酒	3			醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
	おろし生姜	0.75			しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミンC）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物
	片栗粉	3			じゃがいもでん粉
	油	3			植物油なたね油
		料理合計			
	＜副菜＞ちくわとキャベツの酢の物				
	ちくわ	5	大豆		いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
	キャベツ	35			キャベツ（L8玉）／Kg
	インゲン	5			さやいんげん
	穀物酢	3			米・アルコール・酒粕
	砂糖	2			
	醤油	1	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
		料理合計			
	＜主食＞麦入りごはん			→米×は白米持参	
	滋賀県産こしひかり	53			
	押麦	2			大麦
		料理合計			
	＜汁物＞味噌汁				
	きざみ揚げ	1	大豆		丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤
	しめじ	5			
	小松菜	10			小松菜(九州)
	水	120			
	だし	0.6			さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
	合わせ麦みそ	7	大豆		大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
		料理合計			
	＜フルーツ＞ピーチゼリー				
	ももゼリー	80			もも果汁・果肉・砂糖・果糖・ゲル化剤（増粘多糖類）・ビタミンC・香料・酸味料
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
	小計				

原材料資料

平成28年9月26日(月)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主食>ハヤシライス			→米×は白米持参(ハヤシルーのみ提供)	
	滋賀県産こしひかり	65			
	牛肉	15			牛肉
	玉ねぎ	40			
	人参	20			
	しめじ	10			
	油	2.5			植物油なたね油
	水	150			
	ハヤシフレーク	20	小麦・大豆		小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・コーンスターチ・粉末ソース・カラメル・パプリカ色素・酸化デンプン・グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・クエン酸・酢酸ナトリウム
	ケチャップ	5			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
		料理合計			
	<副菜>しらすと大根のサラダ				
	しらす干し	1.5			いわし・食塩
	大根	30			だいこん(葉なし) / kg
	フロccoliー	8			
	青じそドレッシング	5	小麦・大豆		糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
		料理合計			
	<デザート>りんごかん			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	寒天	0.3			寒天
	水	30			
	りんごジュース	15			りんご
	砂糖	5			
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
	小計				

原材料資料

平成28年9月27日(火)
阪急幼稚園
2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主菜>牛肉コロッケ				
	コロッケ	60	小麦・乳・大豆	→小麦パン×は 豚肉の生姜炒めに変更 (8424 豚バラスライス60g 砂糖・醤油・おろし生姜)	ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クリーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グアーガム・キサンタンガム・水
	油	6		→該当者 新油	植物油なたね油
		料理合計			
	<副菜>おかかサラダ				
	ブロッコリー	25			
	人参	5			
	コーン	10			
	醤油	1.5	小麦・大豆		とうもろこし
	穀物酢	1.2			脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	砂糖	0.5			米・アルコール・酒粕
	みりん	0.3			
	かつお節	0.1			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
		料理合計			鰹加工品 削り節
	<主食>ロールパン				
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	→小麦×は持参	小麦粉・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（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
		料理合計			
	<汁物>わかめスープ				
	わかめ	0.3			湯通し塩蔵わかめ
	大根	5			だいこん（葉なし）／kg
	水	120			
	鶏がらスープ	2			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（アミノ酸等）・pH調整剤
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
	いりこ	1	大豆		かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
	小 計				

原材料資料

平成28年9月29日(木)

阪急幼稚園

2254B

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主食>豚肉うどん				
	うどん	120	小麦	→小麦×はうどん無し マロニー30gに変更	小麦粉・食塩・加工でん粉
	豚肉	25			豚肉
	ちくわ	10	大豆		いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
	えのき	5			えのきだけ（A）（100g）／P
	人参	10			
	青葱	2			
	水	150			
	だし昆布	0.3			だし昆布（まこんぶ）
	だし	2			さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
	醤油	6	小麦・大豆		脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
	みりん	3			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	塩	0.15			食塩
		料理合計			
	<副菜>大学芋			→ごま×は、ごま無し	
	さつま芋	30			さつまいも
	油	1.5			植物油なたね油
	砂糖	4			
	水	5		→該当者 新油	
	黒ごま	0.15	ごま		黒ごま
		料理合計			
	<フルーツ>フルーツ（バナナ）				
	バナナ	47	バナナ		バナナ／本
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
	牛乳	100	乳		生乳
	いりこ	1	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
	麦茶	0.5			大麦
		料理合計			
	小 計				