

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>マーマレードチキン		
滋賀県産こしひかり	60	
塩	0.1	
小麦粉	3	
油	1	
オレンジママレード	2.4	
醤油	2.4	
みりん	2.4	
しょうが	0.16	
料理合計		
<副菜>マセドアンサラダ		
さつまいも	30	
塩	0.1	
きゅうり	8	
ちくわ	5	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>ワカメスープ		
ワカメ	0.4	
大根	15	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
フレンチドレッシング	5	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
8716 フレンチドレッシングに変更
(下記参照)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
海水
小麦粉
植物油なたね油
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・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
02007 さつまいも塊根・蒸し
海水
きゅうり(AS) /Kg
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
大麦
だいこん(2L) /Kg
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>味噌ラーメン		
ラーメン	100	
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	5	
キャベツ	10	
もやし	20	
青葱	3	
油	2	
醤油	1	
鶏がらスープ	0.5	
油	1	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
水	180	
鶏がらスープ	3	
合わせ麦みそ	8	
醤油	3	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>オニオンフライ		
オニオンリング	40	乳
油	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳つなぎ×は、オニオンリングなし、蒸さつま芋(7381 さつま芋30g 塩)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
キャベツ (L 8玉) /Kg
緑豆
青葱
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
植物油なたね油
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウム・塩化カリウム等・pH調整剤
大麦(38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
海水
たまねぎ・でん粉・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・小麦粉・でん粉・食塩・ホエイパウダー・小麦たん白・パーム油・大豆油・なたね油・糊料 (アルギン酸Na)・膨張剤・調味料 (アミノ酸)・塩化Ca・パプリカ色素・水
植物油なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの塩こうじ焼		
サバ	40	
塩麴	3.5	
油	0.35	
	料理合計	
<副菜>ほうれん草のごま和え		
ほうれん草	15	
もやし	25	
人参	8	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
	料理合計	
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
しめじ	5	
玉ねぎ	20	
ワカメ	0.2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
たいせいようさば
米こうじ・食塩・酒精・水
植物油なたね油
ほうれんそう
緑豆
ごま
ごま
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
大麦
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
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

料理/食品・規格			使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞野菜コロッケ					
野菜コロッケ		60	乳	→乳つなぎ・乳パン×は コロッケ無し、鶏の唐揚げに変更 (I907鶏肉60g 片栗粉6g 鶏がらスープ0.8g)	ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クレーミングパウダー・ホワイトペッパー・パン粉(生・乾燥)・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
油		6			植物油なたね油
料理合計					
＜副菜＞マカロニサラダ					
ツイストマカロニ		10		→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 青じそドレッシングに変更	デュラム小麦のセモリナ とうもろこし
コーン		5			
ブロッコリー		8			
人参		5	卵		
マヨネーズ		7			食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
料理合計					
＜主食＞ロールパン					
ロールパン		40	乳	→乳パン×麦ロール提供	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					
小松菜		10			小松菜(九州)
玉ねぎ		10			
ワカメ		0.3			
水		120			
チキンコンソメ		1.6			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		100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
いりこ		1			かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし:国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶		0.5			麦茶 浸出液
料理合計					
小計					

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>スペイン風オムレツ		
卵	45	卵
低脂肪乳	12.5	乳
粉チーズ	1	乳
塩	0.1	
ウインナー	5	
じゃが芋	8	
玉ねぎ	8	
人参	5	
油	4.5	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>しらすと大根のサラダ		
しらす干し	2	
大根	35	
オクラ	10	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
ワカメ	0.2	
もやし	20	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×乳製品・乳料理×は、オムレツなし
じゃが芋とウインナーのソテーに変更
(7384 じゃが芋50g ウインナー15g
玉ねぎ8g・人参5g チキンコンソメ)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
卵
生乳・脱脂粉乳・ホエイパウダー・炭酸カルシウム・セルロース・炭酸マグネシウム・安定剤・ピロリン酸鉄
ナチュラルチーズ・セルロース
海水
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
じゃがいも
植物油なたね油
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
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
いわし類の稚魚・食塩
だいこん(2L)/Kg
おくら
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
大麦
緑豆
だいこん(2L)/Kg
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
豚肉	20	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
料理合計		
＜副菜＞ツナと胡瓜のサラダ		
まぐろフレーク	5	
きゅうり	15	
コーン	10	
キャベツ	15	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
＜デザート＞ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg 植物油なたね油
でんぷん・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・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) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
きはだまぐろ・大豆油・食塩・水 きゅうり(AS) / Kg とうもろこし キャベツ(L8玉) / Kg 食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
海藻(紅藻類) ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・香料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格			アレルギー	原材料/添加物	
		使用量 (g)				
昼食	<主菜>アジの塩焼					
	アジ	40				海水
	塩	0.05				植物油なたね油
	油	0.5				
		料理合計				
	<副菜>ごぼうサラダ					
	ごぼう	12		→マヨネーズ×は、マヨネーズなし 8716 フレンチドレッシングに変更 (6月5日(火)参照)		ごぼう
	水	10				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
	だし	0.14				脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	醤油	0.5				
	砂糖	0.3				
	人参	10				きゅうり (AS) /Kg
	きゅうり	10				とうもろこし
	コーン	10				食用植物油・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
	マヨネーズ	5	卵			海水
	塩	0.1				
		料理合計				
	<主食>わかめごはん					
	滋賀県産こしひかり	53				
	押麦	2				大麦
	わかめごはんの素	0.6				わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
		料理合計				
	<汁物>すまし汁					
	ほうれん草	15				ほうれんそう
えのきだけ	5				えのきだけ(A) (100g) /P	
青葱	2				青葱	
水	120				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	
だし	1.67				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	
醤油	1				海水	
塩	0.5					
	料理合計					
<フルーツ>フルーツ(バナナ)						
バナナ	46.5				バナナ/本	
	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				かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか	
麦茶	0.5				麦茶 浸出液	
	料理合計					
	小計					

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
＜主菜＞サラダロールフライ				
サラダロールフライ	75	卵・乳	→卵を含む食品×乳つなぎ・乳パン×は、 フライなし、豚の生姜炒めに変更 ((8424 豚バラスライス50g 醤油・みりん・生姜)	ソーセージ・じゃがいも・半固体状ドレッシング・スイートコーン・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸）・パン粉・バター液・植物油・粉末状植物性たん白・油脂加工食品・水溶性食物繊維・水・加工デンプン・トレハロース・増粘剤（キサンタンガム）
油	5			植物油なたね油
	料理合計			
＜副菜＞マロニーの甘酢和え				
マロニー	7			じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
油	0.1			植物油なたね油
人参	8			きゅうり（AS）/Kg
きゅうり	5			米・アルコール・酒粕
穀物酢	2.4			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	1.8			
醤油	0.7			
	料理合計			
＜主食＞麦入りごはん				
滋賀県産こしひかり	53			大麦
押麦	2			
	料理合計			
＜汁物＞スープ				
大根	20			だいこん（2L）/Kg
ワカメ	0.3			
水	120			
チキンコンソメ	1.6			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＞ももゼリー				
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	100	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳
いりこ	1			かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶	0.5			麦茶 浸出液
	料理合計			
	小計			

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>照焼ハンバーグ		
ハンバーグ	60	
油	1	
砂糖	1	
醤油	2	
みりん	1	
酒	2	
水	6	
片栗粉	0.5	
水	0.5	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	35	
塩	0.1	
きゅうり	8	
人参	8	
玉ねぎ	15	
マヨネーズ	8	卵
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
コーン	10	
小松菜	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩で味付け)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
じゃがいもでん粉
じゃがいも 海水 きゅうり (AS) /Kg
食用植物油脂・糖類 (水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料 (アミノ酸)・香辛料抽出物
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
とうもろこし 小松菜(九州)
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
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>五目うどん		
うどん	120	
豚肉	30	
白菜	20	
えのきだけ	5	
人参	10	
青ねぎ	2	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
昆布つゆ	3.5	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚		
ちくわ	40	
小麦粉	6	
あおさのり	0.5	
油	6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜 (L6玉) / Kg
えのきだけ (A) (100g) / P
青葱 / kg
だし昆布 (まこんぶ)
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
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
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
海水
しょうゆ・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・昆布・昆布エキス・かつ節エキス・しいたけエキス・酵母エキス・昆布魚介エキス・たんぱく加水分解物・煮干エキス・そうだ節 (粗砕)・みりん・調味料 (アミノ酸等)
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)・水
小麦粉
あおさ
植物油なたね油
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食