

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
<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>				
白身魚フライ		40		バサ(チャー種)・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂・小麦たん白・酢酸デンプン・貝Ca・グルタミン酸Na・膨脹剤・グリセリン脂肪酸エステル・香辛料抽出物・水
油		4		植物油なたね油
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトサラダ</b>				
じゃが芋		30		じゃがいも
塩		0.1		食塩
ブロッコリー		15		
コーン		5		とうもろこし
マヨネーズ		5	卵	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		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
米(国産)		45		
押麦		5		大麦
		料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;ボルシチ風スープ</b>				
ウインナー		5		豚肉・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)・原材料の一部に牛・大豆を含む
玉ねぎ		15		
キャベツ		20		キャベツ(L8玉)/Kg
人参		15		
油		0.5		植物油なたね油
トマト		15		トマト・トマトピューレ・クエン酸
ケチャップ		0.35		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・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
砂糖		0.1		
醤油		0.4		
水		60		脱脂加工大豆・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
チキンコンソメ		1.2	鶏肉	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
塩		0.01		食塩
ドライパセリ		0.01		パセリ
		料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
牛乳		100	乳	生乳
じゃこ		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
		料理合計		
		小計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩のみ)

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;五目うどん</b>		
うどん	120	
牛肉	8	
牛肉	5	
味付け揚げ	10	
白菜	20	
人参	10	
青葱	2	
水	140	
だし	2	
昆布つゆ	10.5	
塩	0.15	
	料理合計	
<b>&lt;副菜&gt;小松菜とちくわの和え物</b>		
ちくわ	12	
小松菜	20	
醤油	0.6	
みりん	0.2	
水	3	
だし	0.04	
	料理合計	
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ (バナナ)</b>		
バナナ	46	
	料理合計	
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
	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
牛肉
牛肉もも 脂身付き
油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料 (アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む
白菜 (L6玉) /Kg
青葱
さば節 (国内製造)・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
しょうゆ (本醸造)・昆布・かつお節・さば節・昆布エキス・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・醸造酢・たん白加水分解物・アルコール・調味料 (アミノ酸等)
食塩
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
小松菜(九州)
脱脂加工大豆・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
さば節 (国内製造)・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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

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
<b>&lt;主菜&gt;星のミートコロッケ</b>				
星のミートコロッケ	50	鶏肉	じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油脂・砂糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・食塩・香辛料・水	
油	7.5		植物油なたね油	
	料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーサラダ</b>				
ブロッコリー	20		キャベツ（L8玉）/Kg	
キャベツ	25		とうもろこし	
コーン	8		レモン・醸造酢・香料	
レモン果汁	0.3		米・アルコール・酒粕	
穀物酢	0.6			
砂糖	0.5		食塩	
塩	0.05		脱脂加工大豆・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	0.5		オリーブ油	
オリーブ油	0.5			
	料理合計			
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
米（国産）	45			
押麦	5		大麦	
	料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
ほうれん草	15		ほうれんそう	
人参	8			
ワカメ	0.3			
水	120			
チキンコンソメ	1.6	鶏肉	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			
<b>&lt;デザート&gt;クリスマスデザート</b>				
三色デザート	40		グラニュー糖・還元水あめ・豆乳加工食品・砂糖・水あめ・デキストリン・いちご果汁（還元）・果糖・寒天・水/増粘剤・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・加工デンプン・酸味料・乳化剤・着色料・乳酸Ca・pH調整剤・クエン酸鉄・セルロース・塩化マグネシウム	
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				
牛乳	100	乳	生乳	
いりこ	1		かたくちいわし・食塩	
	料理合計			
	小計			

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
<b>&lt;主菜&gt;キラキラハンバーグ</b>			
星型ハンバーグ	60	鶏肉	
油	1		
ケチャップ	3		
料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>			
ツイストマカロニ	8		
きゅうり	7		
人参	5		
マヨネーズ	8	卵	
塩	0.15		
料理合計			
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>			
ロールパン	40	乳	
料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;豆乳スープ</b>			
じゃが芋	20		
コーン	10		
小松菜	10		
豆乳	20		
水	90		
鶏がらスープ	1.45	鶏肉	
料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>			
牛乳	100	乳	
じゃこ	1		
料理合計			
小計			
※2	フレンチドレッシング	5	

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし  
8912 フレンチドレッシングに変更  
(成分下記※2参照)

→乳パン×は、麦ロールに変更

→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・植物性たん白戻し水・たまねぎ・豚肉・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・ワイン・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・酵母エキス・水・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄
植物油なたね油
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：外・南アフリカ・日本他
デュラム小麦のセモリナ
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
食塩
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
じゃがいも
とうもろこし
小松菜(九州)
有機脱皮大豆・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) ・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
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)

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サケの甘辛焼</b>		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
生姜	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;もやしとワカメのおかか和え</b>		
もやし	20	
きゅうり	5	
ワカメ	0.3	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
かつお節	0.7	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;豚汁</b>		
豚肉	5	
うす揚げ	2	
大根	15	
人参	7	
ごぼう	5	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<b>&lt;フルーツ&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	27	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・炭酸ナトリウム・リン酸水素二ナトリウム・水
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
植物油なたね油
緑豆
きゅうり(AS)/Kg
脱脂加工大豆・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
さば節(国内製造)・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
かつお・ふし
大麦
豚肉
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
だいこん(2L)/Kg
ごぼう
青葱
さば節(国内製造)・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

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>		
鶏肉	60	鶏肉
醤油	2	
酒	0.5	
しょうが	0.2	
小麦粉	2	
片栗粉	1	
油	3	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;しらすと大根のサラダ</b>		
しらす干し	2	
大根	25	
小松菜	10	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	45	
押麦	5	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;花魁のすまし汁</b>		
花魁	3	
ワカメ	0.2	
えのきだけ	5	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;蒸しパンケーキ</b>		
蒸しパンケーキ(いちご)	22	卵・乳
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	
料理合計		
小計		

→卵菓子×・乳菓子×は蒸しパンケーキなし  
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
小麦粉
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
いわし類の稚魚・食塩
だいこん(2L)/Kg
小松菜(九州)
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
米・アルコール・酒粕
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
えのきだけ(A)(100g)/P
さば節(国内製造)・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・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
食塩
全卵(38.4)・小麦粉(25.1)・砂糖(9.4)・なたね油(7.3)・難消化性デキストリン(5.5)・乳化油脂(水あめ・植物油脂・乳たん白)(3.3)・食物繊維(イヌリン)(2.5)・いちご濃縮果汁(0.5)・膨脹剤(1.3)・乳化剤(0.7)・加工でん粉(0.5)・紅麴色素(0.3)・酸味料(0.1)・甘味料(アセスルファムK・スクラロース)・香料・アナトー色素・水(5.1)
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

昼食