

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>キーマカレー		
米(国産)	65	
にんにく	0.5	
生姜	0.5	
鶏・豚ミンチ	20	
玉ねぎ	25	
大豆	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>春雨サラダ		
はるさめ	5	
油	0.5	
ブロッコリー	10	
コーン	8	
人参	5	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
料理合計		
<フルーツ>ぶどうゼリー		
ぶどうゼリー	30	
料理合計		
<その他>りんごジュース・いりこ		
りんごジュース	100	
いりこ	1	
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

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 鶏肉・豚肉
大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水 食用なたね油
でん粉・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
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン 食用なたね油 ブロッコリー とうもろこし
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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む 食塩
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
りんご・香料・酸化防止剤(ビタミンC) 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
<主菜>サバの煮付け		
サバ	40	
砂糖	1.4	
醤油	2.4	
酒	0.5	
水	15	
かつおだし	0.21	
しょうが	0.1	
料理合計		
<副菜>白菜とほうれん草の梅風味和え		
白菜	35	
ほうれん草	15	
練り梅	0.3	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
料理合計		
<主食>筍ごはん		
米(国産)	55	
うす揚げ	2	
筍	5	
人参	5	
醤油	1.71	
醤油	1.7	
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	77	
かつおだし	1.07	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
そうめん	5	
花麩	2	
ワカメ	0.3	
水	120	
かつおだし	0.6	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
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
たいせいようさば
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・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・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
白菜(L6玉)/Kg ほうれんそう 梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む 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・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む たけのこ・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 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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・食塩・水あめ・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・食塩 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 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 食塩
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
＜主菜＞牛肉コロッケ				
コロッケ	60	乳	→乳つなぎ・乳を含む食品×は コロッケ無し、鶏の照焼に変更 (I907鶏肉60g 醤油・みりん・酒)	野菜・ばれいしょ・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・牛脂・クレーミングパウダー・デキストリン・植物油脂・脱脂粉乳・その他・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アサトール・調味料（アミノ酸）・一部に小麦・乳成分・大豆・牛肉を含む
油	6			食用なたね油
		料理合計		
＜副菜＞マカロニサラダ				
ツイストマカロニ	8		→マヨネーズ×は、マヨネーズなし フレンチドレッシングに変更	デュラム小麦のセモリナ
コーン	10			とうもろこし
人参	5			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・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
マヨネーズ	7	卵		食塩
塩	0.1			パセリ
ドライパセリ	0.1			
		料理合計		
＜主食＞ロールパン				
ロールパン	40	乳	→乳を含む食品×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				
大根	15			だいこん（2L）/Kg
ワカメ	0.2			
玉ねぎ	15			
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・食塩
		料理合計		
		小計		

昼食

2019年5月14日(火)

阪急幼稚園

2254B

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>醤油ラーメン		
中華麺	100	
豚肉	8	
さつま揚げ	7	
玉ねぎ	10	
人参	5	
もやし	15	
キャベツ	20	
青ねぎ	2	
油	2	
塩	0.1	
鶏がらスープ	0.4	
醤油ラーメンスープ	20	
水	180	
	料理合計	
<副菜>中華ポテト		
さつま芋	36	
油	2	
砂糖	4	
水	3	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.6	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
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・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素
豚肉
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油：菜種油
緑豆
キャベツ (L 8玉) /Kg
青葱
食用なたね油
食塩
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
醤油 (小麦・大豆を含む) (国内製造)・食塩・ポークエキス・チキンエキス・ポークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料 (アミノ酸等)・酒精・カラメル色素
さつまいも
食用なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

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>鶏肉の唐揚げ 鶏肉 醤油 酒 しょうが 片栗粉 油	60 2 0.5 0.2 3 3		鶏もも肉 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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・食塩・水あめ・酒精・酸味料 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 加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油	
料理合計				
<副菜>ツナサラダ まぐろフレーク きゅうり キャベツ 玉ねぎドレッシング	3 5 35 5		きはだまぐろ・食塩・野菜エキス きゅうり (AS) / Kg キャベツ (L 8玉) / Kg 糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・小麦を原材料の一部に含む	
料理合計				
<主食>コーンピラフ 米(国産) 水 チキンコンソメ 塩 コーン 人参 玉ねぎ 油 チキンコンソメ 塩	55 77 1.2 0.3 5 5 15 0.6 0.12 0.1		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 食塩 とうもろこし 食用なたね油 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 食塩	
料理合計				
<汁物>スープ 小松菜 もやし 水 チキンコンソメ	20 15 120 1.6		小松菜(九州) 緑豆 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				
<デザート>フィナンシェ フィナンシェ	 8	卵・乳	→卵菓子×乳を含む食品×はフィナンシェ無し、ミニゼリー2個に変更 卵白・マーガリン・グラニュー凍・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ・膨張剤・乳化剤・香料・着色料(カロテン)	
料理合計				
<その他>牛乳・いりこ 牛乳 いりこ	100 1	乳	→牛乳×は牛乳無し、お茶提供 生乳 かたくちいわし・食塩	
料理合計				
小計				

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
<主菜>ハンバーグ				
ハンバーグ ケ	1	ヶ		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)
油	1			食用なたね油
ケチャップ	4			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
ウスターソース	0.2			トマト・たまねぎ・にんじん・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・カンソウ抽出物・香辛料抽出物
料理合計				
<副菜>マロニーサラダ				
マロニー	6			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			食用なたね油
きゅうり	5			きゅうり (AS) /Kg
人参	5			
コーン	8			とうもろこし
青じそドレッシング	4			糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部に含む
料理合計				
<主食>ロールパン				
ロールパン	40		乳	→乳を含む食品×麦ロール提供
料理合計				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
<汁物>スープ				
玉ねぎ	15			
ワカメ	0.2			
人参	7			
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
いりこ	1			生乳 かたくちいわし・食塩
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>オープンオムレツ				
卵	45	卵	→卵原型×は、オムレツなし じゃが芋と野菜の炒め物に変更 (7384 じゃが芋40g まぐろフレーク15g 玉ねぎ15g 人参5g ピーマン5g チキンコンソメ)	卵
豆乳	12.5			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			きはだまぐろ・食塩・野菜エキス
玉ねぎ	5			
人参	5			
ピーマン	5			ピーマン (AM) /Kg
油	3			食用なたね油
塩	0.1			食塩
チキンコンソメ	0.1			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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：外・南アフリカ・日本他	
		料理合計		
<副菜>キャベツのサラダ				
ブロッコリー	10		ブロッコリー	
キャベツ	25		キャベツ (L 8玉) /Kg	
コーン	8		とうもろこし	
穀物酢	1.1		酒かす・アルコール・米	
砂糖	1.1			
塩	0.3		食塩	
オリーブ油	0.4		オリーブ油	
		料理合計		
<主食>麦入りごはん				
米(国産)	53			
押麦	2		大麦	
		料理合計		
<汁物>味噌汁				
青ねぎ	1.5		青葱	
豆腐	20		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム	
麩	1		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア	
水	120			
かつおだし	1.67		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
合わせ麦みそ	7		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
		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	
		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・食塩
		料理合計		
		小計		

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>サケ三色丼		
米(国産)	65	
さけフレーク	12	
醤油	1	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
コーン	15	
砂糖	1	
塩	0.05	
油	0.5	
いんげん	8	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	10	
かつおだし	0.14	
	料理合計	
<副菜>おかかサラダ		
ブロッコリー	8	
キャベツ	20	
コーン	6.4	
穀物酢	0.88	
砂糖	0.88	
塩	0.24	
オリーブ油	0.32	
かつお節	0.5	
	料理合計	
<汁物>味噌汁		
ワカメ	0.2	
豆腐	20	
もやし	15	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	40	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
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
焼さけフレーク・食用大豆油・こんぶエキス・フィッシュボーンパウダー・さけエキス・粉末油脂・酵母エキス・食塩・加工デンプン・着色料・パプリカ色素・紅麹・酸化防止剤(V.E)・クエン酸第一鉄ナトリウム・※さけ：北海道
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 とうもろこし
食塩 食用なたね油 さやいんげん
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 もち米・米・米こうじ・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
ブロッコリー キャベツ(L8玉) /Kg とうもろこし 酒かす・アルコール・米
食塩 オリーブ油 かつおのふし
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム 緑豆
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

2019年5月27日(月)

阪急幼稚園

2254B

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＞白身魚フライ				
白身魚フライ		40		バサ(チャー種)・漬込みとして・食塩・クエン酸(K)・水・衣・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂(IJマ・P・M・とうもろこし・サワリ)・小麦たん白・加工でん粉・貝Ca・増粘剤・調味料(アミノ酸)・膨張剤・乳化剤・香辛料抽出物・水
油		4		食用なたね油
		料理合計		
＜副菜＞ポテトサラダ				
じゃが芋		35		じゃがいも
塩		0.2		食塩
きゅうり		8		きゅうり(AS) / Kg
コーン		15		とうもろこし
マヨネーズ		8	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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
		料理合計		
＜主食＞麦入りごはん				
米(国産)		53		
押麦		2		大麦
		料理合計		
＜汁物＞味噌汁				
玉ねぎ		20		
小松菜		15		小松菜(九州)
水		120		
かつおだし		1.67		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
合わせ麦みそ		7		大麦・大豆・食塩・米・酒精
		料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ				
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		

→マヨネーズ×は、マヨネーズ無し
(塩のみで味付け)

→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
<主菜>豆腐チャンプルー		
豚肉	10	
豆腐	50	
玉ねぎ	30	
もやし	15	
干しいたけ	0.5	
しょうが	0.1	
油	3	
醤油	3	
砂糖	2	
鶏がらスープ		
	0.6	
酒	1	
塩	0.1	
卵	12	卵
油	1	
調合ごま油	0.1	
料理合計		
<副菜>ミックスサラダ		
きゅうり	10	
大根	15	
ちくわ	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
キャベツ	20	
しめじ	5	
ワカメ	0.2	
水	120	
かつおだし	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	
料理合計		
小計		

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
緑豆
原木乾しいたけ
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
食用なたね油
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・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
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・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩
卵
食用なたね油
食用なたね油・食用ごま油
きゅうり(AS) /Kg
だいこん(2L) /Kg
魚肉・でんぷん・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
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
大麦
キャベツ(L8玉) /Kg
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
オレンジ
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
<主食>あんかけうどん		
うどん	120	
牛肉	10	
さつま揚げ	5	
小松菜	10	
人参	10	
しめじ	5	
水	150	
かつおだし	2	
昆布つゆ	10.5	
塩	0.15	
片栗粉	2	
水	2	
	料理合計	
<副菜>インゲンと白菜のごま和え		
いんげん	5	
黄パプリカ	3	
白菜	35	
白ごま	0.5	
白ごま	0.5	
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
かつおだし	0.08	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.6	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
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
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油：菜種油
小松菜(九州)
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)
食塩
加工馬鈴薯澱粉粉
さやいんげん
パプリカ
白菜(L6玉) / Kg
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・米・米こうじ・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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩