

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	原材料	食品添加物
<主菜>肉じゃがコロッケ						
肉じゃがコロッケ	1	ヶ			じゃがいも・たまねぎ・にんじん・砂糖・豚肉・しょうゆ・みりん・植物油脂・かつお風調味料・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・でん粉・粉末植物性たん白・上新粉・糖類・ぶどう糖・加工デンプン・調味料 (アミノ酸等)・増粘剤 (グアー)・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	
油	6	g			食用なたね油	
料理合計						
<副菜>和風サラダ						
さつま揚げ	5	g			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	10	g			ほうれんそう	
キャベツ	20	g			キャベツ	
人参	5	g			人参	
油	1.6	g			食用なたね油	
砂糖	2	g			原料糖	
醤油	2.5	g			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・	
レモン果汁	1.5	g			レモン・醸造酢・香料	
料理合計						
<主食>ロールパン						
ロールパン	1	ヶ 乳	→乳×はロールパン無し、 麦ロールに変更(成分下記参照)		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	
料理合計						
<汁物>スープ						
わかめ	0.2	g			湯通し塩蔵ワカメ	
玉ねぎ	15	g			玉ねぎ	
水	120	g				
チキンコンソメ	1.6	g			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	
料理合計						
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100	g 乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		生乳	
いりこ	1	g			かたくちいわし・食塩	
料理合計						
小 計						
麦ロール(卵・乳なし)	1	ヶ			小麦粉 (国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸 (Na)・一部に小麦を含む	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<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>春雨サラダ		
春雨	5 g	
油	0.5 g	
フロッコリー	15 g	
コーン	10 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	7 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<デザート>ぶどうゼリー		
ぶどうゼリー	30 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
米	
にんにく・でんぷん・食塩・植物油・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・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
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	
野菜・果実・(トマト・たまねぎ・(にんにく・(その他・醸造酢(国内製造)・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)・一部に大豆、りんごを含む	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	
食用なたね油	
フロッコリー	
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	
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	
生乳	
かたくちいわし・食塩	

昼食

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	原材料		食品添加物
	昼食	<主食>醤油ラーメン					
		中華麺	0.5	玉		小麦粉・小麦たん白・食塩・乳化剤・かんすい・クチナシ色素・水・	
		豚肉	8	g		豚肉	
		さつま揚げ	7	g		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）	
		玉ねぎ	10	g		玉ねぎ	
		人参	5	g		人参	
		緑豆もやし	20	g		緑豆もやし	
		ほうれん草	15	g		ほうれん草	
		油	2	g		食用なたね油	
		塩	0.1	g		海水	
		鶏からスープ	0.3	g		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	
		醤油ラーメンスープ	20	g		醤油・食塩・ブークエキス・チキンエキス・ブークオイル・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・原材料の一部に小麦を含む	
		水	180	g			
				料理合計			
		<副菜>中華ポテト					
	さつま芋	45	g		さつまいも		
	油	2	g		食用なたね油		
	砂糖	4	g		原料糖		
	水	3	g				
			料理合計				
	<デザート>フルーツ（バナナ）						
	バナナ	0.33	本		バナナ		
			料理合計				
	<その他>牛乳・いりこ						
	牛乳	100	g	乳	生乳		
	いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩		
			料理合計				
			小計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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
<主菜>ハンバーグ		
ハンバーグ	60 g	
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>味噌汁		
人参	10 g	
玉ねぎ	20 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	
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	
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	
料理合計	
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	
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	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
人参	
玉ねぎ	
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	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小計	

昼食

料理 / 食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>サバの煮付け					
さば	0.5	切		さば	
砂糖	1.4	g		原料糖	
醤油	2.4	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	0.5	g		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・水あめ・酒精・酸味料	
水	15	g			
だし	0.21	g		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	0.1	g		しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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	
料理合計					
<副菜>白菜と小松菜のお浸し					
白菜	30	g		白菜(L6玉) / K g	
小松菜	20	g		小松菜(九州)	
醤油	1.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	0.5	g		もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
水	15	g			
だし	0.21	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
料理合計					
<主食>菊ごはん					
米(国産)	55	g		米	
油揚げ	2	g		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	5	g		たけのこ・pH調整剤	
人参	5	g		人参	
醤油	1.71	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
醤油	1.7	g		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・	
本みりん	1.7	g		もち米(タイ産、ベトナム産、国産)・米こうじ(タイ産米、ベトナム産米、国産米)・醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)・糖類(国内製造)・	
料理酒	0.6	g		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・水あめ・酒精・酸味料	
水	77	g			
だし	1.07	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
料理合計					
<汁物>すまし汁					
花麩	2	g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
大根	15	g		だいこん	
水	120	g			
だし	0.6	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	1	g		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・	
塩	0.5	g		海水	
料理合計					
<デザート>フルーツ(オレンジ)					
オレンジ	0.13	ヶ		オレンジ	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小 計					

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<主菜>鶏肉の唐揚げ					
鶏肉	2	枚		鶏もも	
醤油	2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
料理酒	0.5	g		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・水あめ・酒精・酸味料	
しょうが	0.2	g		しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤（加工デンプン）・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	
でん粉	3	g		馬鈴薯澱粉	
油	3	g		食用なたね油	
	料理合計				
<副菜>ツナサラダ					
ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
フロッコリー	10	g		フロッコリー	
キャベツ	25	g		キャベツ	
玉ねぎドレッシング(ノンオイル)	5	g		糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）・かつおだし（国内製造）・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）・一部に小麦・大豆を含む	
	料理合計				
<主食>コーンピラフ					
米(国産)	55	g		米	
水	77	g			
チキンコンソメ	1.2	g		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	
塩	0.3	g		海水	
コーン	5	g		とうもろこし	
人参	4.85	g		人参	
玉ねぎ	14.1	g		玉ねぎ	
油	0.6	g		食用なたね油	
チキンコンソメ	0.12	g		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	
塩	0.1	g		海水	
	料理合計				
<汁物>スープ					
ほうれん草	15	g		ほうれんそう	
緑豆もやし	15	g		緑豆もやし	
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g		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	
	料理合計				
<デザート>ヨーグルト風クレープ					
クレープ(ヨーグルト)	1	ヶ		豆乳・砂糖・加工油脂・米粉・水あめ・植物油・調整豆乳粉末・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・レモン果汁（濃縮還元）・麦芽糖・加工デンプン・増粘剤（カドラン）・乳化剤・ゲル化剤（増粘多糖類）・安定剤（増粘多糖類）・香料・酸味料・凝固剤・メタリン酸Na・着色料（カラメル、カロチノイド）・ベーキングパウダー・ピロリン酸第二鉄・一部に大豆を含む	
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
	料理合計				
	小計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	原材料	食品添加物
<主菜>白身魚フライ					
白身魚フライ	1	ヶ		スケソウダラ・衣・(パン粉・(小麦粉・(でん粉・(食塩・(米粉・加工でん粉・一部に小麦、大豆を含む	
油	4	g		食用なたね油	
中濃ソース	4	g		野菜・果実・(トマト・(にんじん・(りんご・(その他・醸造酢(国内製造)・糖類・(砂糖・(ぶどう糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤(タマリンド)・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)・	
水	1	g			
料理合計					
<副菜>ポテトサラダ					
じゃが芋	35	g		じゃがいも	
塩	0.2	g		海水	
フロッコリー	10	g		フロッコリー	
人参	8	g		人参	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	8	g		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	
料理合計					
<主食>ロールパン					
ロールパン	1	ヶ 乳	→乳×はロールパン無し、 麦ロールに変更(成分下記参照)	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	
料理合計					
<汁物>ポトフ風スープ					
ウインナー	3	g		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	
キャベツ	10	g		キャベツ	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g		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)・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	
料理合計					
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g 乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳	
いりこ	1	g		かたくちいわし・食塩	
料理合計					
小 計					
麦ロール(卵・乳なし)	1	ヶ		小麦粉(国内製造)・黒糖蜜・砂糖・ショートニング・パン酵母・食塩・酢酸(Na)・一部に小麦を含む	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>豆腐チャンプルー		
豚肉	10 g	
豆腐	50 g	
玉ねぎ	25 g	
緑豆もやし	15 g	
干しいたけ	0.5 g	
しょうが	0.1 g	
油	3 g	
醤油	3 g	
砂糖	2 g	
中華だし	0.6 g	
料理酒	1 g	
塩	0.1 g	
コーン	15 g	
ごま油	0.1 g	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
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		
大根	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	
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
豚肉	
大豆・凝固剤(塩化マグネシウム)・アレルギー情報	
玉ねぎ	
緑豆もやし	
原木乾しいたけ	
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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	
原料糖	
食塩・砂糖・デキストリン・ブークエキス調味料・ブークエキス・チキンエキス・香辛料・酵母エキス調味料・食用風味油・酵母エキス・野菜エキス・たん白加水分解物・ゼラチン・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む	
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・水あめ・酒精・酸味料	
海水	
とうもろこし	
食用ごま油	
料理合計	
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)	
小麦粉	
あおさ	
食用なたね油	
料理合計	
米	
大麦	
料理合計	
だいこん	
ほんしめじ	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
料理合計	
オレンジ	
料理合計	
生乳	
かたくちいわし・食塩	
料理合計	
小計	

料理 / 食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主食>あんかけうどん				
	うどん	0.6 玉		小麦粉・加工澱粉・水	
	豚肉	10 g		豚肉	
	さつま揚げ	5 g		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	10 g		ほうれん草	
	玉ねぎ	10 g		玉ねぎ	
	人参	10 g		人参	
	えのきだけ	5 g		えのきだけ	
	水	150 g			
	だし	2 g			
	白だし	10.5 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス しょうゆ（本醸造）・食塩・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・昆布エキス・かつお枯節（粗砕）・さば古節（粗砕）・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・たんぱく加水分解物・かつお節エキス・アルコール・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に大豆、小麦含む	
	塩	0.15 g		海水	
	でん粉	2 g		馬鈴薯澱粉	
	水	2 g			
		料理合計			
	<副菜>インゲンともやしのごま和え				
	さやいんげん	5 g		いんげん	
	黄パプリカ	3 g		パプリカ	
	白菜	35 g		白菜（L6玉）/Kg	
	白ごま	0.5 g		ごま	
	白ごま	0.5 g		ごま	
	醤油	1 g		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・	
	本みりん	0.3 g		もち米（タイ産、ベトナム産、国産）・米こうじ（タイ産米、ベトナム産米、国産米）・醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）・糖類（国内製造）	
	水	6 g			
	だし	0.08 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	料理合計				
<デザート>フルーツ（バナナ）					
バナナ	0.33 本		バナナ		
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳		
いりこ	1 g		かたくちいわし・食塩		
	料理合計				
	小計				

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	原材料	食品添加物
<主菜>メンチカツ						
メンチカツ	1	ヶ	乳	→乳×メンチカツなし、ハムカツ1枚 (A116608A)に変更(成分下記参照)	食肉(豚肉、鶏肉)・たまねぎ(国産)・粒状植物性たん白・牛脂・つばき(パン粉、小麦粉加工品)・しよつゆ・砂糖・ 香辛料・食用風味油・食塩・酵母エキスパウダー・酵母パウダー・衣・(パン粉)・(小麦粉)・(粉末水あめ)・(でん粉)・(粉末 油脂)・(粉末状植物性たん白)・(食塩・揚げ油(大豆油)・乳化剤・膨張剤・増粘剤(グァー))・一部に小麦・乳成分・牛 肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む 食用なたね油	
油	5	g				
中濃ソース	4	g				
水		g				
		料理合計				
<副菜>マカロニサラダ						
マカロニ	8	g			デュラム小麦のセモリナ フロッコリー 人参 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	
フロッコリー	10	g				
人参	5	g				
マヨネーズタイプ(卵不使用)	7	g				
塩	0.1	g		海水		
		料理合計				
<主食>麦入りごはん						
米(国産)	53	g			米 大麦	
押麦	2	g				
		料理合計				
<汁物>スープ						
小松菜	15	g			小松菜(九州) 玉ねぎ	
玉ねぎ	15	g				
水	120	g				
チキンコンソメ	1.6	g		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		
		料理合計				
<その他>牛乳・いりこ						
牛乳	100	g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	牛乳 かたくちいわし・食塩	
いりこ	1	g				
		料理合計				
		小計				
ハムカツ	1	ヶ			衣・パン粉(小麦を含む)・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・ チョップドハム・豚肉・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na・K)・くん液・酸化 防止剤(ビタミンC)・増粘多糖類・乳化剤・発色剤(亜硝酸Na)	

昼食