

料理／食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグデミグラスソース</b>					
ハンバーグ	1	ヶ		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	
油	1	g		食用なたね油	
玉ねぎ	10	g		玉ねぎ	
赤ワイン(料理用)	1	g		醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤（亜硫酸塩）	
本みりん	1	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）	
トマトピューレ	1.5	g		トマト・食塩	
ハヤシブレーク	2	g		小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・カラメル・パブリカ色素・酸味料・一部に小麦・大豆・豚肉を含む	
トマトケチャップ	1	g		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	
水	10	g			
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>					
マカロニ	10	g		デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
人参	5	g		人参	
ざやいんげん	5	g		いんげん	
マヨネースタイプ(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	
塩	0.1	g		海水	
	料理合計				
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦	
	料理合計				
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
さつまい	15	g		さつまい	
小松菜	10	g		小松菜(九州)	
大根	20	g		だいこん	
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・アレルギー情報	
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	牛乳100%	
いりこ	1	g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・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
<b>&lt;主食&gt;ポークカレー</b>					
米(国産)	65	g		米	
豚肉	12	g		豚肉	
玉ねぎ	30	g		玉ねぎ	
人参	15	g		人参	
じゃが芋	20	g		じゃがいも	
油	2	g		食用なたね油	
水	120	g			
にんにく	0.5	g		にんにく・食塩・植物油・ソルビトール・セルロース・増粘剤（加工デンプン）・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	0.5	g		しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
トマトケチャップ	1	g		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	
ウスターソース	1	g		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（グアー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）・一部に大豆、りんごを含む	
カレーフレーク	20	g		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	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;コーンサラダ</b>					
コーン	15	g		とうもろこし	
きゅうり	8	g		きゅうり	
キャベツ	25	g		キャベツ	
青じそドレッシング	4	g		糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）・香料・一部に小麦・大豆を含む	
料理合計					
<b>&lt;デザート&gt;りんごかん</b>					
寒天	0.4	g		海藻（紅藻類）	
水	45	g			
りんごジュース	15	g		りんご・香料（りんご由来）	
砂糖	5	g		原料糖	
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・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
<b>&lt;主食&gt;スパゲティミートソース</b>		
スパゲティ	40 g	
オリーブ油	2 g	
豚ひき肉	10 g	
玉ねぎ	20 g	
人参	10 g	
大豆ミンチ	5 g	
油	2 g	
赤ワイン(料理用)	2 g	
トマトケチャップ	16 g	
ウスターソース	6 g	
醤油	1.25 g	
砂糖	0.3 g	
塩	0.05 g	
水	20 g	
ドライパセリ	0.01 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのサラダ</b>		
キャベツ	30 g	
ちくわ	10 g	
コーン	10 g	
酢	1.8 g	
砂糖	1.8 g	
塩	0.4 g	
オリーブ油	0.6 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ミニアメリカンドッグ</b>		
アメリカンドッグ	2 本	
油	2.6 g	
料理合計		
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>		
白菜	20 g	
小松菜	10 g	
水	120 g	
チキンコンソメ	1.6 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	0.34 本	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>		
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
デュラム小麦のセモリナ	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
豚肉	
玉ねぎ	
人参	
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
食用なたね油	
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)	
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	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
原料糖	
海水	
パセリ	
キャベツ	
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)	
とうもろこし	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
食用オリーブ油(スペイン製造)	
衣・小麦粉(国内製造)・砂糖・パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白・植物油脂・食塩・魚肉すり身・植物油脂・ペースト状植物性たん白・でん粉・粉末状植物性大豆たん白・食塩・砂糖・たまねぎエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・揚げ油(パーム油)・加工でん粉・ソルビトール・ベーキングパウダー・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・香料・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物・一部に小麦・大豆を含む	
食用なたね油	
白菜	
小松菜(九州)	
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・アレルギー情報	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
<b>&lt;主菜&gt;ヒレカツ</b>					
ヒレカツ	1	ヶ	卵	豚ヒレ肉・卵白・粉末状植物性たん白・食塩・衣・(パン粉)・(大豆粉)・(食塩)・(植物油)・加工デンプン・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・ 食用なたね油 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)・	
油	5	g			
中濃ソース	4	g			
水	1	g			
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>					
春雨	5	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉 食用なたね油 玉ねぎ 人参 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	
油	0.5	g			
玉ねぎ	10	g			
人参	10	g			
料理合計					
マヨネースタイプ(卵不使用)	7	g			
塩	0.1	g			
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
ロールパン	1	ヶ	乳	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					
<b>&lt;汁物&gt;ポトフ風スープ</b>					
じゃが芋	20	g		じゃがいも 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 ほうれんそう キャベツ 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・アレルギー情報	
ウインナー	3	g			
ほうれん草	10	g			
キャベツ	10	g			
水	150	g			
チキンコンソメ	2	g			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
いりこ	1	g			
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	
ハムカツ	1	ヶ		衣・パン粉(小麦を含む)・植物油(国内製造)・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)・<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

→卵×は、ヒレカツなし、ハムカツ1枚(A116608A)に変更(成分下記参照)

→乳×はロールパン無し、麦ロールに変更(成分下記参照)

→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
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の照焼</b>					
鶏肉	2	枚		鶏もも	
油	0.5	g		食用なたね油	
砂糖	1.6	g		原料糖	
醤油	3.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	1	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	4	g			
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	25	g		ブロッコリー	
人参	10	g		人参	
コーン	10	g		とうもろこし	
酢	1.8	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	1.8	g		原料糖	
醤油	0.5	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
オリーブ油	0.5	g		食用オリーブ油(スペイン製造)	
料理合計					
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦	
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
油揚げ	3	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	
小松菜	10	g		小松菜(九州)	
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	
合わせみそ	7	g		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
料理合計					
<b>ペアクリームワッフル</b>					
ペアクリームワッフル	1	ヶ	卵・乳	→卵×・乳×は、ペアクリームワッフルなし ミニゼリー2個に変更(成分下記参照) (B6547160 ミニゼリー2個)	全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・マーガリン・食用油 脂・デキストリン・加糖卵黄・でん粉・乳製品・ショートニング・洋酒・糊料(加工デンプン、増粘多糖類)・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・着色料(V.B2、カラメル、カロチノイド)・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%
いりこ	1	g			かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩
料理合計					
小計					
ミニゼリー	2	ヶ			【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【バイン】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)

料理/食品・規格		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物	
昼食	<b>&lt;主食&gt;カレーうどん</b>					
	うどん	0.48 玉		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉		
	牛肉	10 g		牛小間肉		
	玉ねぎ	30 g		玉ねぎ		
	油揚げ	3 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		
	ほうれん草	10 g		ほうれん草		
	水	150 g				
	だし	2 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
	白だし	3 g		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・かつお節（粗砕）・さば節（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		
	カレーフレーク	10 g		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		
	でん粉	2 g		酢酸デンプン		
	水	2 g				
	料理合計					
	<b>&lt;副菜&gt;和風サラダ</b>					
	きょういんげん	5 g		いんげん		
	キャベツ	35 g		キャベツ		
	人参	5 g		人参		
	おろし醤油ドレッシング	4 g		醸造酢・糖類・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・しょうゆ・大根・食塩・酒精・小麦たん白発酵調味料・調味料（アミノ酸等）・かつおぶしエキス・レモン果汁・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・カラメル色素・甘味料（ステビア）		
料理合計						
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうゼリー</b>						
ぶどうゼリー	30 g		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			
料理合計						
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>						
牛乳	100 g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	生乳100%		
いりこ	1 g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
料理合計						
小計						

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	<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>				
	白身魚フライ	1 ケ		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	5 g		食用なたね油	
	料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;おさつサラダ</b>				
	さつまいも	40 g		さつまいも	
	塩	0.1 g		海水	
	玉ねぎ	15 g		玉ねぎ	
	人参	10 g		人参	
	ドライパセリ	0.05 g		パセリ	
	マヨネースタイプ(卵不使用)	5 g		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	
	料理合計				
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
	料理合計				
	<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				
	わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	緑豆もやし	20 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・アレルギー情報		
料理合計					
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>					
オレンジ	1/8 ケ		オレンジ		
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100 g	乳	生乳100%		
いりこ	1 g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・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
<b>&lt;主菜&gt;チキンボールトマトソース</b>					
チキンボール	5	ヶ		鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油（なたね油）・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・原材料の一部に小麦を含む	
油	1	g		食用なたね油	
玉ねぎ	10	g		玉ねぎ	
トマト	15	g		トマト・トマトピューレー・クエン酸	
トマトケチャップ	12	g		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					
<b>&lt;副菜&gt;しらすのさっぱりサラダ</b>					
大根	35	g		だいこん	
人参	10	g		人参	
さやいんげん	5	g		いんげん	
しらす	2	g		いわし類の稚魚・食塩	
玉ねぎドレッシング	4	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					
<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>					
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					
<b>&lt;汁物&gt;豆乳スープ</b>					
コーン	10	g		とうもろこし	
ブロッコリー	15	g		ブロッコリー	
豆乳	40	g		有機脱皮大豆・水	
水	100	g			
チキンコンソメ	1.8	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・アレルギー情報	
でん粉	2	g		酢酸デンプン	
水	2	g			
料理合計					
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	牛乳100%
いりこ	1	g			かたくちいわし（瀬戸内海産）・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	

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
<b>&lt;主食&gt;醤油ラーメン</b>					
ラーメン	0.5	玉		めん・小麦粉・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素	
豚肉	15	g		豚肉	
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	
丸鶏がらスープ	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・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・原材料の一部に小麦を含む	
水	180	g			
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;ちくわの磯辺揚</b>					
ちくわ	40	g		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	6	g		小麦粉	
あおさのり	0.05	g		あおさ	
塩	0.1	g		海水	
油	6	g		食用なたね油	
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>					
バナナ	0.34	本		バナナ	
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		かたくちいわし(瀬戸内海産)・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
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サバの旨煮</b>				
	さば	0.5 切		さば	
	しょうが	0.2 g		しょうが・食塩・醸造酢・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
	ウスターソース	3 g		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（グアー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）・一部に大豆、りんごを含む	
	砂糖	3 g		原料糖	
	醤油	2.2 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	料理酒	1.5 g		米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
	水	15 g			
		料理合計			
	<b>&lt;副菜&gt;白菜と小松菜のお浸し</b>				
	白菜	30 g		白菜	
	小松菜	20 g		小松菜(九州)	
	人参	5 g		人参	
	醤油	1.5 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・	
	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			
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦	
	料理合計				
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
豆腐	15 g		大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報		
わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ		
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		
合わせみそ	7 g		大麦・大豆・食塩・米・酒精		
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（オレンジ）</b>					
オレンジ	1/8 ケ		オレンジ		
	料理合計				
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>					
牛乳	100 g	乳	生乳100%		
いりこ	1 g		かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩		
	料理合計				
	小計				
			→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更		