

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>焼き栗コロッケ					
焼き栗コロッケ	1	ヶ		野菜・(ばれいしょ・(さつまいも・くり・糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液等、果糖)・植物油脂・難消化性デキストリン・食塩・衣・(パン粉・(小麦粉・(コーンフラワー・(難消化性デキストリン・(還元水あめ・(でん粉・(植物油脂・セルロース・クチナシ黄色素・香料・一部に小麦・大豆を含む	
油	6	g		食用なたね油	
	料理合計				
<副菜>おかかサラダ					
大根	25	g		だいこん	
コーン	15	g		とうもろこし	
さやいんげん	5	g		いんげん	
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	
かつお節	0.8	g		かつおぶし	
	料理合計				
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦	
	料理合計				
<汁物>具だくさんスープ					
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
人蔘	5	g		人蔘	
小松菜	15	g		小松菜(九州)	
玉ねぎ	20	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・アレルギー情報	
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100	g	乳	生乳100%	
いりこ	1	g		かたぐちいわし(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
<主菜>ハンバーグバーベキュー風味					
ハンバーグ	1	g		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	
トマトケチャップ	4	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	2	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（グァー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）・一部に大豆、りんごを含む	
水	1	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・強力小麦粉・アレルギー情報	
キャベツ	10	g		キャベツ	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
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	
塩	0.1	g		海水	
		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			
<主菜>ミニシチュー					
鶏肉	5	g		鶏小間肉	
じゃが芋	15	g		じゃがいも	
人参	10	g		人参	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
グリーンピース	2.4	g		グリーンピース	
水	120	g			
クリームシチューミックス	12	g	乳	→乳×はシチューなし、ポトフに変更 (チキンコンソメ追加・他野菜は同じ)	小麦粉（国内製造）・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンフイヨンパウダー・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味料・バターミルクパウダー・調味料（アミノ酸等）・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）・一部に(乳成分、小麦、大豆・鶏肉、豚肉を含む
牛乳	8	g	乳	生乳	
		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	

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	
牛肉	15 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>ツナサラダ		
ツナフレーク	5 g	
ほうれん草	15 g	
大根	15 g	
黄パプリカ	5 g	
青じそドレッシング	4 g	
料理合計		
<デザート>オレンジかん		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
オレンジジュース	15 g	
砂糖	5 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・食塩・植物油脂・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・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	
牛肉	
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・果糖ぶどう糖液糖・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	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ほうれんそう	
だいこん	
パプリカ	
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	
海藻（紅藻類）	
オレンジ・香料	
原料糖	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・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
<主菜>メンチカツ					
メンチカツ	1 ケ	卵・乳	→卵×・乳×は、メンチカツなし ハムカツ1枚に変更(成分下記参照) (A116608A)	食肉・鶏肉・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・しょうゆ・食塩・ポークブイヨン・粉末しょうゆ・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味油・酵母エキス・衣・パン粉2・植物油脂・小麦粉・粉末状植物性たん白2・デキストリン2・粉末卵白・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)・水	
油	9 g			食用なたね油	
中濃ソース	5 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	2 g				
	料理合計				
<副菜>おさつサラダ					
さつまいも	35 g			さつまいも	
塩	0.1 g			海水	
キャベツ	15 g			キャベツ	
人参	8 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)・カロチン色素・香辛料	
	料理合計				
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53 g			米	
押麦	2 g			大麦	
	料理合計				
<汁物>豆乳スープ					
玉ねぎ	15 g			玉ねぎ	
コーン	10 g			とうもろこし	
フロッコリー	10 g			フロッコリー	
豆乳	30 g			有機脱皮大豆・水	
水	100 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				
<デザート>ぶどうゼリー					
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				
<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				
ハムカツ	1 ケ			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・加工テンパン・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

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
<主食>きつねうどん		
うどん	0.48 玉	
味付けいなり揚げ	2 枚	
わかめ	0.5 g	
小松菜	15 g	
水	75 g	
だし	2 g	
白だし	10.5 g	
	料理合計	
<副菜>ちくわとキャベツの梅風味和え		
ちくわ	5 g	
キャベツ	25 g	
きゅうり	5 g	
人参	5 g	
練り梅	0.5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.5 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
	料理合計	
<デザート>フルーツ（バナナ）		
バナナ	0.33 本	
	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
めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
湯通し塩蔵ワカメ	
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	
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	
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)	
キャベツ	
きゅうり	
人参	
梅干・漬け原材料(還元水あめ・食塩・(しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール・	
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)・	
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	
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
<主菜>チキンボールカレー風味					
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	
水	50	g			
だし	0.68	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
トマトケチャップ	2	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	
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・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)・	
塩	0.02	g		海水	
カレーフレーク	3.5	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	1	g		酢酸デンプン	
水	1	g			
		料理合計			
<副菜>和風サラダ					
大根	30	g		だいこん	
グリーンアスパラガス	10	g		アスパラガス	
人参	8	g		人参	
酢	2.2	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	2.2	g		原料糖	
醤油	0.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
オリーブ油	0.8	g		食用オリーブ油(スペイン製造)	
		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>具だくさんスープ					
フロッコリー	5	g		フロッコリー	
キャベツ	20	g		キャベツ	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
コーン	5	g		とうもろこし	
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			
<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

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>焼きキン南蛮		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
にんにく	0.1 g	
料理酒	1 g	
でん粉	3 g	
油	1 g	
酢	2.8 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
玉ねぎ	5 g	
きゅうり	5 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	12 g	
酢	0.1 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>昆布イリチー		
細切昆布	1 g	
切干大根	2 g	
油揚げ	2 g	
干しいたけ	0.3 g	
人参	5 g	
油	1 g	
砂糖	2 g	
醤油	2.5 g	
本みりん	1 g	
水	25 g	
だし	0.35 g	
さやいんげん	5 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		
小松菜	20 g	
おつゆ麩	2 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(りんご)		
りんご	0.13 ヶ	
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
鶏もも	
海水	
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	
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	
酢酸デンプン	
食用なたね油	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
玉ねぎ	
きゅうり	
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	
酒かす・アルコール・米	
原料糖	
海水	
北海道産昆布	
大根	
丸大豆・揚げ油(植物油)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
原木乾しいたけ	
人参	
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	
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)	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
いんげん	
米	
大麦	
小松菜(九州)	
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	
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	
りんご	
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
<主菜>ハロウィンハンバーグ					
かぼちゃ型ハンバーグ	1 ケ			鶏肉(日本)・玉ねぎ・豚脂 かぼちゃ・粒状植物性たん白・豚肉・水溶性食物繊維・砂糖・ぶどう糖・食塩・酵母エキス・にんにくペースト・香辛料・しょうがペースト・加工でん粉・セルロース・炭酸Ca・ピロリン酸第二鉄	
油	1 g			食用なたね油	
トマトケチャップ	4 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	3 g			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	
水	2 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	0.1 g			海水	
きゅうり	8 g			きゅうり	
人参	8 g			人参	
玉ねぎ	15 g			玉ねぎ	
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 ケ	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>コーンスープ					
クリームコーン	20 g			スイートコーン・砂糖・食塩・増粘剤(加工デンプン)	
豆乳	20 g			有機脱皮大豆・水	
コーン	10 g			とうもろこし	
しめじ	5 g			ほんしめじ	
水	100 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	
ドライパセリ	0.1 g			パセリ	
	料理合計				
<デザート>パンブキンプリン					
ハロウィンデザート	1 ケ			かぼちゃペースト・豆乳加工品・グラニュー糖・砂糖・ぶどう糖・でん粉・水・ゲル化剤・炭酸Ca・香料・乳化剤・pH調整剤・セルロース・クエン酸鉄Na(O,014)・塩化マグネシウム・乳化剤・クエン酸Na・pH調整剤・セルロース・塩化マグネシウム	
	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 ケ			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	

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
<主食>牛肉コロッケ					
牛肉コロッケ	1	ケ	乳	野菜・（ばれいしょ・（たまねぎ・（粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・（パン粉・（小麦粉・（植物油脂・調味料（アミノ酸）・着色料・（カラメル・（カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む） 食用なたね油	
油	3	g			
	料理合計				
<副菜>オクラともやしのサラダ					
オクラ	15	g		オクラ	
緑豆もやし	25	g		緑豆もやし	
人参	8	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				
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦	
	料理合計				
<汁物>具だくさん味噌汁					
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
大根	15	g		だいこん	
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	
水	120	g			
だし	1.67	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				
<その他>牛乳・いりこ					
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				

→乳×は、牛肉コロッケなし
焼き栗コロッケ1個に変更(成分10/4参照)

→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
<主菜>サンマの蒲焼風					
さんま開き	1	枚		さんま	
料理酒	0.8	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	
醤油	0.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
でん粉	2	g		酢酸デンプン	
油	2	g		食用なたね油	
醤油	1.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
砂糖	1	g		原料糖	
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）	
しょうが	0.01	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	
水	6	g			
でん粉	0.2	g		酢酸デンプン	
水	0.2	g			
	料理合計				
<副菜>もやしとワカメの酢の物					
緑豆もやし	30	g		緑豆もやし	
人参	5	g		人参	
わかめ	0.3	g		湯通し塩蔵ワカメ	
酢	3	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	2	g		原料糖	
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・米・大豆・アルコール	
	料理合計				
<主食>あずきおこわ					
米(国産)	45	g		米	
もち米	10	g		精白米	
小豆	5	g		小豆	
醤油	1.9	g		食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・米・大豆・アルコール	
醤油	1.9	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	1.9	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	0.7	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	65	g			
だし	0.91	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>花魁の味噌汁					
花魁	1	g		小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤	
ほうれん草	15	g		ほうれんそう	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
水	120	g			
だし	1.67	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				
<デザート>フルーツ（オレンジ）					
オレンジ	0.12	ヶ		オレンジ	
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
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