

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;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	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;かぼちゃ豆乳スープ</b>					
かぼちゃ	20	g		かぼちゃ	
豆乳	30	g		有機脱皮大豆・水	
コーン	5	g		とうもろこし	
玉ねぎ	5	g		玉ねぎ	
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					
<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					
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)	
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	

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

→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

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;主菜&gt;ウィンナーとほうれん草のキッシュ</b>					
卵		45 g	卵	卵	
豆乳		12.5 g		有機脱皮大豆・水	
塩		0.13 g		海水	
ウィンナー		5 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	
ほうれん草		10 g		ほうれんそう	
じゃが芋		10 g		じゃがいも	
油		4 g		食用なたね油	
塩		0.1 g		海水	
チキンコンソメ		0.3 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	
トマトケチャップ		5 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;コールスローサラダ</b>					
玉ねぎ		15 g		玉葱	
キャベツ		25 g		キャベツ	
人参		8 g		人参	
マヨネースタイプ(卵不使用)		4 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	
砂糖		2 g		原料糖	
塩		0.05 g		海水	
酢		2 g		酒かす・アルコール・米	
		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(国産)	
		料理合計			
<b>&lt;主菜&gt;スープ</b>					
大根		30 g		だいこん	
わかめ		0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ	
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		0.13 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			

→卵×は、ウィンナーとほうれん草のキッシュ無し  
 ジャーマンポテトに変更  
 (ポテト60g ウィンナー15g  
 ほうれん草15g チキンコンソメ 塩)

→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更

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	<b>&lt;主食&gt;焼豚チャーハン</b>				
	米(国産)	65 g		米	
	醤油ラーメンスープ	5 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	
	焼豚	10 g		豚肩ロース肉・醤油・砂糖・食塩・生姜・にんにく・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む	
	玉ねぎ	15 g		玉葱	
	小松菜	7 g		小松菜(九州)	
	卵そぼろ	7 g	卵	全卵・還元水あめ・植物油脂・砂糖・しょうゆ・食塩・こんぶエキス・香辛料・加工でん粉・カロチノイド色素・pH調整剤・ポリリン酸Na・増粘剤（キサンタン）・乳化剤・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む	
	油	5.5 g		食用なたね油	
	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	
	塩	0.01 g		海水	
	料理合計				
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわとわかめのサラダ</b>				
	ちくわ	7 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）	
	わかめ	0.5 g		湯通し塩蔵ワカメ	
	きゅうり	15 g		きゅうり	
	人参	8 g		人参	
	酢	1 g		酒かす・アルコール・米	
	醤油	1.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	油	0.8 g		食用なたね油	
	砂糖	1 g		原料糖	
	料理合計				
	<b>&lt;汁物&gt;中華スープ</b>				
	緑豆もやし	25 g		緑豆もやし	
	グリーンアスパラガス	5 g		アスパラガス	
	水	120 g			
丸鶏がらスープ	2 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		
料理合計					
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>					
バナナ	1/3 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					

→卵×は、卵なし他の具多め

→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
<b>&lt;主菜&gt;サバの塩焼</b>					
さば	0.5	切		さば	
塩	0.1	g		海水	
油	0.5	g		食用なたね油	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;白菜とブロッコリーの梅風味和え</b>					
白菜	30	g		白菜	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
黄パプリカ	5	g		パプリカ	
練り梅	0.5	g		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	
醤油	1.2	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	0.7	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)・	
水	5	g			
だし	0.07	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					
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦(国産)	
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;豚汁</b>					
豚肉	5	g		豚肉	
玉ねぎ	15	g		玉ねぎ	
人参	10	g		人参	
さつまいも	15	g		さつまいも	
ほうれん草	10	g		ほうれんそう	
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					
<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		かたくりいわし(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;かぼちゃコロッケ</b>					
かぼちゃコロッケ	1 ケ	乳	→乳×は、かぼちゃコロッケなし かぼちゃ挽肉フライ 1個に変更(成分下記参照) (A118956A)	野菜・(かぼちゃ・玉ねぎ)・乾燥マッシュポテト・マーガリン・砂糖・食塩・大豆油・衣(パン粉・小麦粉・でん粉・食塩)・甘味料(ソルビトール)・乳化剤・増粘剤(グァーガム)・調味料(アミノ酸)・着色料(パプリカ色素、カロテン)・香料(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)	
油	4.5 g			食用なたね油	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;ツナと小松菜のサラダ</b>					
ツナフレーク	5 g			きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
人参	10 g			人参	
小松菜	20 g			小松菜(九州)	
大根	25 g			だいこん	
玉ねぎドレッシング	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					
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53 g			米	
押麦	2 g			大麦(国産)	
料理合計					
<b>&lt;汁物&gt;具だくさんスープ</b>					
玉ねぎ	10 g			玉ねぎ	
キャベツ	20 g			キャベツ	
わかめ	0.2 g			湯通し塩蔵ワカメ	
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					
<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					
かぼちゃ挽肉フライ	1 ケ			かぼちゃ(33.50)、豚肉(6.60)、たまねぎ(3.40)、豚脂(1.90)、粒状植物性たん白(0.40)、水(粒状植物性たん白水戻し用)(1.10)、粉末状植物性たん白(0.00)、パン粉①(10.40)、パン粉②(6.20)、でん粉(6.70)、小麦粉(2.60)、植物油脂(1.80)、還元水あめ(1.20)、砂糖(3.10)、しょうゆ(3.10)、発酵調味料(0.80)、小麦グルテン酵素分解物(0.60)、ウスターソース(0.60)、香辛料①(0.00)、香辛料②(0.00)、水(14.70)、加工デンプン①(1.00)、加工デンプン②(0.30)、調味料(アミノ酸)(0.00)、乳化剤(0.00)	

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;マーメレードチキン</b>					
鶏肉	2	枚		鶏もも	
塩	0.1	g		海水	
小麦粉	3	g		小麦粉	
油	3	g		食用なたね油	
マーメレード	3	g		砂糖類・ぶどう糖（液状）・砂糖・かんきつ類・オレンジ・冬だいたい・ネーブルオレンジ・酸味料・ゲル化剤・ペクチン（リンゴ由来）・香料・クエン酸ナトリウム・水・（ペクチン：（リンゴ由来））	
醤油	3	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
本みりん	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）	
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	
	料理合計				
<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草のごま和え</b>					
白菜	30	g		白菜	
ほうれん草	15	g		ほうれんそう	
人参	8	g		人参	
白ごま	0.5	g		ごま	
白ごま	0.5	g		ごま	
醤油	1.2	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	0.4	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				
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
	料理合計				
<b>&lt;汁物&gt;味噌汁</b>					
玉ねぎ	25	g		玉ねぎ	
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	
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				
<b>&lt;デザート&gt;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 (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・膨脹剤・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			かたぐちいわし（瀬戸内海産）・食塩
	料理合計				
	小計				

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	<b>&lt;主食&gt;五目うどん</b>				
	うどん	0.48 玉		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉	
	豚肉	15 g		豚肉	
	キャベツ	20 g		キャベツ	
	緑豆もやし	20 g		緑豆もやし	
	人参	8 g		人参	
	小松菜	10 g		小松菜(九州)	
	水	75 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	10.5 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	
	でん粉	2 g		酢酸デンプン	
	水	2 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	0.5 g		あおさ	
	油	6 g		食用なたね油	
	料理合計				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(りんご)</b>					
りんご	0.13 ケ		りんご		
	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				

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>			
	米(国産)	65 g		
	しょうが	0.5 g		
	にんにく	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		
	<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>			
	マカロニ	8 g		
	ブロッコリー	10 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			
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>				
寒天	0.4 g			
水	45 g			
ぶどうジュース	15 g			
砂糖	5 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	
いりこ	1 g			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
米	
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	
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	
牛肉	
玉ねぎ	
人参	
じゃがいも	
食用なたね油	
でん粉（国内製造）・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	
<small>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（甘糖）一部に大豆、りんごを含む</small>	
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉・アレルギー情報	
ブロッコリー	
とうもろこし	
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	
海水	
海藻（紅藻類）	
コンコードグレープ濃縮果汁6.8・ホワイトグレープ濃縮果汁6.8・グレープ香料・精製水	
原料糖	
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;ミートボールとさつま芋のシチュー</b>					
チキンボール	3	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）・加工テンパン・調味料（アミノ酸）・原材料の一部に小麦を含む	
玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
さつまいも	40	g		さつまいも	
しめじ	5	g		ほんしめじ	
油	1.2	g		食用なたね油	
水	120	g			
クリームシチューミックス	12	g	乳	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・チキンブイヨンパウダー・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	
グリーンピース	3	g		グリーンピース	
		料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;おかかサラダ</b>					
きゅうり	10	g		きゅうり	
人参	10	g		人参	
大根	25	g		だいこん	
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・米・大豆・アルコール・	
酢	1.2	g		酒かす・アルコール・米	
砂糖	0.5	g		原料糖	
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）	
かつお節	1	g		かつおぶし	
		料理合計			
<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;おやつ&gt;アップルゼリー</b>					
りんごゼリー	30	g		りんご果汁（還元）・ぶどう糖・食物繊維（難消化性デキストリン）・果糖・水あめ・グラニュー糖・水・加工でん粉・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・ビタミンC	
		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			
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	

→乳×は、クリームシチューミックス・牛乳無し  
チキンコンソメ追加でポトフに変更

→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

昼食

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;サケの漬け焼</b>					
	さけ	1	切		秋鮭・しょうが・pH調整剤	
	砂糖	0.24	g		原料糖	
	醤油	0.4	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	本みりん	0.16	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	0.4	g			
	油	2	g		食用なたね油	
	料理合計					
	<b>&lt;副菜&gt;ツナとほうれん草の和え物</b>					
	ほうれん草	20	g		ほうれんそう	
	白菜	15	g		白菜	
	ツナフレーク	5	g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
	醤油	1.2	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・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	6.5	g			
	だし	0.09	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（国産）	
	料理合計					
	<b>&lt;汁物&gt;具だくさん味噌汁</b>					
	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	
	玉ねぎ	20	g		玉ねぎ	
	人参	8	g		人参	
	わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
	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						
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（バナナ）</b>						
バナナ	1/3	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
<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグトマトソース</b>					
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	
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	
砂糖	1	g		原料糖	
料理合計					
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>					
春雨	3	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウパン
油	0.1	g		食用なたね油	
ブロッコリー	10	g		ブロッコリー	
コーン	5	g		とうもろこし	
青じそドレッシング	4.5	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;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;真だくさんスープ</b>					
大根	15	g		だいこん	
じゃが芋	15	g		じゃがいも	
人参	5	g		人参	
小松菜	10	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）・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(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	

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;豚骨ラーメン</b>				
	ラーメン	0.6 玉		めん・小麦粉・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素	
	豚肉	8 g		豚肉	
	キャベツ	20 g		キャベツ	
	玉ねぎ	20 g		玉ねぎ	
	人参	10 g		人参	
	ほうれん草	10 g		ほうれん草	
	油	1.5 g		食用なたね油	
	醤油	1 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	丸鶏がらスープ	0.5 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	
	塩	0.1 g		海水	
	豚骨ラーメンスープ	18 g		ポークエキス（国内製造）・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油・生姜・酵母エキスパウダー・調味料（アミノ酸等）・酒精・カラメル色素・増粘剤（キサンタン）・香料・酸化防止剤（ビタミンE）・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
	水	180 g			
		料理合計			
	<b>&lt;副菜&gt;いんげんともやし中華和え</b>				
さやいんげん	5 g		いんげん		
緑豆もやし	25 g		緑豆もやし		
赤パプリカ	5 g		パプリカ		
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	0.3 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）		
丸鶏がらスープ	0.1 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		
水	6 g				
調合ごま油	0.1 g		食用ごま油・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