

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	
食 食	<主菜>焼きキン南蛮						
		鶏肉	2 枚		鶏もも肉		
		塩	0.1 g		海水		
		にんにく	0.1 g		にんにく・食塩・砂糖・植物油類・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・セルロース・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・香料		
		料理酒	1 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		
		でん粉	3 g		加工澱粉・		
		油	1 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
		酢	2.8 g		酒かす・アルコール・米・		
		砂糖	1 g		原料糖		
		醤油	1.8 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
		玉ねぎ	5 g		玉葱		
		きゅうり	5 g		きゅうり		
		マヨネースタイプ(卵不使用)	10 g		食用植物油類（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・		
		酢	0.1 g		酒かす・アルコール・米・		
		砂糖	0.1 g		原料糖		
		塩	0.1 g		海水		
			料理合計				
		<副菜>大根とツナの和え物					
			ツナフレーク	5 g		きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
			人参	5 g		人参	
			大根	20 g		だいこん	
			さやいんげん	3 g		いんげん	
			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	0.4 g		もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
			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				
		<主食>麦入りごはん					
		米(国産)	53 g		米		
		押麦	2 g		大麦（国産）		
		料理合計					
	<汁物>味噌汁						
		白菜	20 g		白菜（L6玉）／Kg		
		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（国産）・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	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	かたくりいわし（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	<主菜>麻婆丼					
	米(国産)	65	g		米	
	豆腐	40	g		大豆・凝固剤（塩化マグネシウム）・アレルギー情報	
	しょうが	0.1	g		しょうが・食塩・醸造酢・しょうが加工品・増粘剤（加工デンプン）・ソルビトール・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	0.1	g		にんにく・食塩・砂糖・植物油・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・セルロース・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・香料	
	豚ひき肉	10	g		豚肉もも	
	玉ねぎ	15	g		玉葱	
	油	1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
	砂糖	1.2	g		原料糖	
	醤油	1.8	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
	みそ	2	g		大麦（国産）・大豆・食塩・米・酒精・	
	料理酒	1	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	50	g			
	丸鶏がらスープ	0.8	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	
	でん粉	1	g		加工澱粉・	
	水	1	g			
	グリーンピース	3	g		グリーンピース	
		料理合計				
	<副菜>小松菜のおかか和え					
	小松菜	15	g		小松菜(九州)	
	緑豆もやし	30	g		緑豆もやし	
	醤油	1.2	g		食塩（メキシコ製造又はオーストラリア製造）・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	0.4	g		もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
	水	3	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		
かつお節	0.8	g		かつおぶし		
	料理合計					
<汁物>中華スープ						
春雨	3	g		甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糖料・ミョウバン	
人参	5	g		人参		
キャベツ	15	g		キャベツ		
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					
<デザート>フルーツ(バナナ)						
バナナ	0.25	本		バナナ		
	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

原材料資料（アレルギー指示書）

			アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	料理/食品・規格	使用量	アレルギー		
	＜主菜＞ハンバーグバーベキュー風味				
	ハンバーグ	1 g			
	油	1 g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・
	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	りんご	※りんごはエキスの為、対応不要	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
	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	0.1 g			海水
	玉ねぎ	10 g			玉葱
	グリーンピース	5 g			グリーンピース
	マヨネースタイプ(卵不使用)	8 g			食用植物油類（国内製造）・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮りんご汁・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、無塩ロールに変更	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）・
	無塩ロールパン	1 ケ			小麦粉（国内製造）・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V. C.一部に小麦・大豆を含む
	料理合計				
＜汁物＞具だくさんスープ					
白菜	15 g			白菜（L6玉）/Kg	
人参	5 g			人参	
ほうれん草	15 g			ほうれんそう	
わかめ	0.2 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				
＜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%（国産）・	
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
<主食>スパゲティミートソース					
スパゲティ	35	g		デュラム小麦のセモリナ	
オリーブ油	2	g		食用オリーブ油 (スペイン製造)	
豚ひき肉	10	g		豚肉もも	
玉ねぎ	25	g		玉葱	
大豆ミンチ	6	g		脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
油	2	g		食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・	
赤ワイン(料理用)	2	g		ブドウの醸造調味料 (国内製造)・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤 (亜硫酸塩)	
トマトケチャップ	16	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	6	g	りんご	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	
醤油	1.25	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
砂糖	0.3	g		原料糖	
塩	0.05	g		海水	
水	20	g			
ドライパセリ	0.01	g		パセリ	
	料理合計				
<副菜>キャベツのサラダ					
キャベツ	30	g		キャベツ	
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	
塩	0.4	g		海水	
オリーブ油	0.6	g		食用オリーブ油 (スペイン製造)	
	料理合計				
<デザート>ハートのコロック					
ハートのミートコロック	1	ヶ		じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・植物油	
油	2.6	g		脂・砂糖・難消化性デキストリン・食塩・香辛料・	
	料理合計			食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
<汁物>スープ					
緑豆もやし	20	g		緑豆もやし	
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				
<デザート>ココアワッフル					
ココアワッフル	1	ヶ	卵・乳	→卵×・乳×は、ココアワッフルなし ミニゼリー2個に変更 (B6547160 ミニゼリー2個)	全卵・砂糖・ファットスプレッド・還元水あめ・小麦粉・水あめ・卵白・ココアパウダー・乳等を主要原料とする食品・食用油脂・マーガリン・デキストリン・加糖卵黄・乳製品・でん粉・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・ヘム鉄・乳酸Ca・着色料・(V.B2・(カロチノイド・(カラメル・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む
	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				

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	＜主菜＞クルルのおさつクリームシチュー						
	鶏肉	10	g		鶏もも肉		
	さつまい芋	40	g		さつまいも		
	人参	15	g		人参		
	玉ねぎ	25	g		玉葱		
	油	3	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
	グリーンピース	3	g		グリーンピース		
	水	150	g				
	クリームシチューミックス	15	g	乳	→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	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・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チキンフイヨンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・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	10	g	乳		生乳100%（国産）・	
	マカロニ	5	g			デュラム小麦・	
		料理合計					
	＜デザート＞ハムカツ						
	ハムカツ	0.5	ヶ			チョップドハム・パン粉・パン粉・植物油脂・粉末状混合調味料・バターミックス・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性食物繊維・水・	
	油	2.6	g			食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
		料理合計					
	＜副菜＞グリーンサラダ						
	ブロッコリー	10	g			ブロッコリー	
	さやいんげん	5	g			いんげん	
	キャベツ	25.5	g			キャベツ	
	青じそドレッシング	1	g			糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）・醸造酢（国内製造）・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	
	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・濃縮りんご汁・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、無塩ロールに変更	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）・		
無塩ロールパン	1	ヶ			小麦粉（国内製造）・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V・C・一部に小麦・大豆を含む		
	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						

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		<主菜>コーンコロッケ			→乳×は、コーンコロッケなし ハムカツ1枚に変更(成分2/16参照) (A116608A)			
		コーンコロッケ	1 ケ	乳			野菜・(ばれいしょ(北海道)・(スイートコーン・(たまねぎ・パン粉・砂糖・植物油・食塩・クレーミングパウダー・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油・調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素・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(国内製造)・食用大豆油・	
			料理合計					
		<副菜>ツナとブロッコリーのサラダ						
		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		
		大根	30 g			だいこん		
		玉ねぎドレッシング	5 g			食用植物油(国内製造)・糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・醤油けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・一部に小麦・大豆を含む		
			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、無塩ロールに変更	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)・		
		無塩ロールパン	1 ケ			小麦粉(国内製造)・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V.C・一部に小麦・大豆を含む		
			料理合計					
		<汁物>真だくさんスープ						
		玉ねぎ	15 g			玉葱		
		キャベツ	15 g			キャベツ		
		わかめ	0.2 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)・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・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						

原材料資料 (アレルギー指示書)

区分	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>きざみきつねうどん					
		うどん	0.48 玉		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・	
		油揚げ	7 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	
		醤油	2.5 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
		本みりん	2.5 g		もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
		砂糖	1.2 g		原料糖	
		水	20 g			
		わかめ	0.3 g		湯通し塩蔵ワカメ	
		大根	15 g		だいこん	
		人参	5 g		人参	
		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	10.5 g		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)・	
			料理合計			
		<副菜>ちくわの磯辺揚				
	ちくわ	26 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	3 g		小麦・		
	あおさのり	0.05 g		あおさ		
	油	3 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・		
		料理合計				
	<デザート>フルーツ(バナナ)					
	バナナ	0.25 本		バナナ		
		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				

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>★セルフバーガー						
*ダブルパンズ	1	ケ	乳	→乳×はダブルパンズ無し、無塩ロールに変更	小麦粉・マーガリン・発酵風味料・砂糖・乳等を主要原料とする食品・豆乳・パン酵母・食塩・乳化剤・酢酸Na（6～10月）・イーストフード・V.C・pH調整剤・香料	
キャベツ	30	g			キャベツ	
油	1	g			食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
水	2	g				
チキンコンソメ	0.05	g			※りんごはエキスの為、対応不要	
トマトケチャップ	3	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））	
中濃ソース	1.5	g	りんご			
砂糖	1	g		原料糖		
無塩ロールパン	1	ケ		小麦粉（国内製造）・砂糖・ショートニング・パン酵母・小麦グルテン・イーストフード・V、C・一部に小麦・大豆を含む		
				料理合計		
<主菜>ミートローフ						
鶏ひき肉	15	g		鶏むね肉		
豚ひき肉	15	g		豚肉うで肉・豚ネック・豚脂・		
大豆ミンチ	3.8	g		脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む		
玉ねぎ	20	g		玉葱		
パン粉	5.5	g		小麦粉（国内製造）・ぶどう糖・イースト・食用油脂・食塩・pH調整剤・イーストフード・ビタミンC・一部に小麦を含む		
豆乳	4	g		有機脱皮大豆・水		
塩	0.35	g		海水		
チキンコンソメ	0.35	g				
油	0.5	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
				料理合計		
<副菜>ポテトフライ						
ポテトフライ	40	g		じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム		
油	1.5	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報		
塩	0.1	g		海水		
あおきのり	0.05	g		あおさ		
				料理合計		
<汁物>具だくさんスープ						
人参	5	g		人参		
緑豆もやし	15	g		緑豆もやし		
小松菜	10	g		小松菜(九州)		
コーン	1	g		とうもろこし		
水	120	g				
チキンコンソメ	1.6	g				
				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		

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>照焼ミートボール					
チキンボール	5	ヶ		鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）	
油	1	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油	
砂糖	1	g		原料糖	
醤油	2	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、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
料理酒	2	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	6	g			
でん粉	0.5	g		加工澱粉	
水	0.5	g			
		料理合計			
<副菜>フロッコリーサラダ					
さつま揚げ	10	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）	
フロッコリー	20	g		フロッコリー	
コーン	10	g		どうもろこし	
おろし醤油ドレッシング	4	g	りんご	醸造酢（国内製造）・糖類（果糖ぶどう糖液糖・（砂糖・しょうゆ・大根・食塩・小麦たん白発酵調味料・かつおぶしエキス・レモン果汁・酒精・調味料（アミノ酸等）・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）の一部に小麦、大豆、りんごを含む	
		料理合計			
<主食>麦入りごはん					
米(国産)	53	g		米	
押麦	2	g		大麦（国産）	
		料理合計			
<汁物>真だくさん味噌汁					
人参	5	g		人参	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
さつま芋	10	g		さつまいも	
わかめ	0.3	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（国産）・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			

昼食

※りんごはエキスの為、対応不要

→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
昼食	<主食>カレーライス				
	米(国産)	65 g		米	
	にんにく	0.5 g		にんにく・食塩・砂糖・植物油・にんにく加工品・ソルビトール・増粘剤（加工デンプン）・調味料（アミノ酸等）・セルロース・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・しょうが加工品・増粘剤（加工デンプン）・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香料・香辛料抽出物	
	豚肉	15 g		豚肉	
	玉ねぎ	28.2 g		玉葱	
	人参	14.55 g		人参	
	じゃが芋	20 g		じゃがいも	
	油	2 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油	
	水	120 g			
	カレーフレーク	19 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	
	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	りんご	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）の一部に大豆、りんごを含む	
		料理合計			
	<副菜>マカロニサラダ				
*マカロニ	10 g		デュラム小麦のセモリナ		
きゅうり	8 g		きゅうり		
玉ねぎ	15 g		玉葱		
マヨネーズタイプ(卵不使用)	8 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・濃縮りんじん汁・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				
<デザート>ぶどうかん					
寒天	0.4 g		海藻（紅藻類）		
水	45 g				
ぶどうジュース	15 g		ぶどう・香料		
砂糖	5 g		原料糖		
	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				

※りんごはエキスの為、対応不要

→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)

		使用量	アレルギー	原材料	食品添加物
昼食	<主菜>サバの旨煮				
	さば	0.5 切		さば	
	しょうが	0.2 g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
	ウスターソース	3.6 g	りんご	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	
	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			
	<副菜>もやしとインゲンのおかか和え				
	緑豆もやし	30 g		緑豆もやし	
	人参	5 g		人参	
	さやいんげん	8 g		いんげん	
	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	0.4 g		もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
	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	
	かつお節	0.7 g		かつおふし	
		料理合計			
	<主食>麦入りごはん				
	米(国産)	53 g		米	
	押麦	2 g		大麦(国産)	
		料理合計			
<汁物>すまし汁					
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	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		
醤油	1 g		食塩(メキシコ製造又はオーストラリア製造)・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(りんご)					
りんご	0.13 ケ	りんご	りんご	→りんご×はりんご無し、オレンジに変更	
	料理合計				
<その他>牛乳・いりこ					
牛乳	100 g	乳	生乳100%	→牛乳(未加熱)×は牛乳無し、お茶に変更	
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				