

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・pH調整剤		
		しょうが	0.5 g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤		
		豚肉	10 g		豚肉		
		玉ねぎ	30 g		玉葱		
		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(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		醸造酢(国内製造)・砂糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・食塩・野菜・果実(たまねぎ・にんじん・トマト・りんご)・香辛料・カラメル色素・調味料(アミノ酸)		
			料理合計				
		<副菜>和風サラダ					
			ちくわ	5 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)	
			きゅうり	8 g		きゅうり	
			キャベツ	25 g		キャベツ	
			油	1.6 g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油	
			砂糖	2 g		原料糖	
			醤油	2.5 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	
			レモン果汁	1.5 g		レモン・香料	
			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(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・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	→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
<主食>醤油ラーメン		
ラーメン	0.5 玉	
豚肉	8 g	
さつまいも	7 g	
玉ねぎ	10 g	
人参	5 g	
緑豆もやし	20 g	
ほうれん草	10 g	
油	2 g	
塩	0.1 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	
減塩醤油ラーメンスープ	20 g	
水	180 g	
料理合計		
<副菜>中華ポテト		
さつまいも	45 g	
油	2 g	
砂糖	4 g	
水	3 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 (国内製造)・小麦たん白・かんすい・クチナシ色素)・	
豚肉	
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)	
玉葱	
人参	
緑豆もやし	
ほうれん草	
食用なたね油 (国内製造)・食用大豆油・	
海水	
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	
しょうゆ・チキンエキス・たん白加水分解物・ブークエキス・食塩・ブークオイル・チキンオイル・魚醤濃縮物・砂糖・香辛料・発酵調味料・こんぶエキス・酵母エキスパウダー・調味料 (アミノ酸等)・酒精・着色料 (カラメル)・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
さつまいも	
食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	
原料糖	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし (瀬戸内海産)・食塩	

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＞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			デュラム小麦のセモリナ	
	料理合計					
	＜デザート＞ハムカツ					
	ハムカツ	0.5 ケ			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、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						
＜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
<副菜>肉団子の照り煮					
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・	
水	30	g			
だし	0.42	g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
砂糖	1.2	g		原料糖	
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	1	g		もち米（、国産、その他）・米麴（米、国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
しょうが	0.05	g		しょうが・酸化防止剤（V.C）・pH調整剤	
でん粉	0.5	g		加工澱粉・	
水	0.5	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	
赤パプリカ	3	g		赤ピーマン	
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・	
		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>具だくさんスープ					
ウインナー	2	g		豚肉（輸入又は国産（5%未満））・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）・原料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む	
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
人参	5	g		人参	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
大根	15	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			
<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

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				鶏もも肉	
鶏肉	2	枚		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
醤油	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	
料理酒	0.5	g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
しょうが	0.2	g		加工澱粉・	
でん粉	3	g		食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
油	3	g			
		料理合計			
<副菜>ツナサラダ				きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ツナフレーク	5	g		ブロッコリー	
ブロッコリー	10	g		キャベツ	
キャベツ	25	g			
玉ねぎドレッシング	5	g		食用植物油脂(国内製造)・糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)・酢漬けたまねぎ・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>コーンピラフ				米	
米(国産)	55	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	
水	77	g		海水	
チキンコンソメ	1.2	g		とうもろこし	
塩	0.3	g		人参	
コーン	5	g		玉葱	
人参	4.85	g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
玉ねぎ	14.1	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	
油	0.6	g		海水	
チキンコンソメ	0.12	g			
塩	0.1	g			
		料理合計			
<汁物>スープ				小松菜(九州)	
小松菜	15	g		緑豆もやし	
緑豆もやし	15	g			
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g			
		料理合計			
<デザート>マスカットゼリー				ぶどう糖果糖液糖(国内製造)・ぶどう果汁・食物繊維(難消化性デキストリン)・砂糖・ピロリン酸鉄・酸味料・ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・乳酸Ca	
マスカットゼリー	1	ヶ			
		料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				生乳100%	
牛乳	100	g	乳	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			

→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	<主菜>白身魚フライ							
	白身魚フライ	1	ヶ					
	油	4	g		スケウダラ・パン粉・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・水・酢酸デンプン・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報			
	中濃ソース	4	g		醸造酢（国内製造）・砂糖類（ぶどう糖果糖液糖・砂糖）・野菜・果実（トマト・たまねぎ・りんご・にんじん）・食塩・香辛料・増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・			
	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			
	ブロッコリー	10	g		ブロッコリー			
	コーン	8	g		とうもろこし			
	マヨネースタイプ(卵不使用)	7	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>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							
	人参	5	g		人参			
	玉ねぎ	15	g		玉葱			
小松菜	10	g		小松菜(九州)				
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（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	→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
<主食>高野豆腐のそぼろ丼					
米(国産)	65	g		米	
凍り豆腐	5	g		大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
鶏ひき肉	15	g		鶏むね肉	
大豆ミンチ	5	g		脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む	
玉ねぎ	15	g		玉葱	
人参	15	g		人参	
しょうが	0.5	g		しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
油	2.5	g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
砂糖	3	g		原料糖	
醤油	4.5	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	45	g			
和風だし	0.32	g		砂糖・かつお節粉末・昆布エキス・昆布粉末・かつおエキス調味料・かつお節エキス・加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・酸味料	
さやいんげん	3	g		いんげん	
でん粉	1	g		加工澱粉・	
水	1	g			
	料理合計				
<副菜>大根の昆布和え					
大根	35	g		だいこん	
きゅうり	8	g		きゅうり	
塩昆布	2	g		昆布・たんぱく加水分解物・還元水あめ・しょうゆ・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)・一部に小麦・大豆を含む	
	料理合計				
<汁物>味噌汁					
わかめ	0.2	g		湯通し塩蔵ワカメ	
緑豆もやし	15	g		緑豆もやし	
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				
<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

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>アジの煮付け					
あじ	0.5 切			あじ・食塩・pH調整剤	
砂糖	2.8 g			原料糖	
醤油	4.8 g			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
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	30 g				
だし	0.42 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	0.2 g			しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
		料理合計			
<副菜>白菜とほうれん草のお浸し					
白菜	30 g			白菜(L6玉) / Kg	
ほうれん草	20 g			ほうれんそう	
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(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
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(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	1.7 g			もち米(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・	
料理酒	0.6 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	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・炭酸水素ナトリウム	
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(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(オレンジ)					
オレンジ	0.13 ケ			オレンジ	
		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>ハンバーグ					
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（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		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			
<副菜>ミックスサラダ					
わかめ	0.4	g		湯通し塩蔵ワカメ	
大根	20	g		だいこん	
ちくわ	8	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）・	
油	1.6	g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・	
砂糖	2	g		原料糖	
醤油	3	g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
酢	2	g		酒かす・アルコール・米・	
		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			
<汁物>具だくさスープ					
じゃが芋	15	g		じゃがいも・	
玉ねぎ	10	g		玉葱	
白菜	15	g		白菜（L6玉）/Kg	
人参	10	g		人参	
水	120	g			
チキンコンソメ	1.6	g		鶏塩（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			

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>あんかけうどん				
	うどん	0.48 玉		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・	
	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		ほうれんそう	
	玉ねぎ	10 g		玉葱	
	人参	10 g		人参	
	しめじ	5 g		しめじ	
	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)・	
	塩	0.15 g		海水	
	でん粉	2 g		加工澱粉・	
	水	2 g			
		料理合計			
<副菜>アスパラと白菜のごま和え					
グリーンアスパラガス	8 g		アスパラガス		
白菜	40 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(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	0.3 g		もち米(、国産、その他)・米麴(米、国産米、その他)・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・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				
<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	→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>	すき焼き煮					
		牛肉	20 g		牛肉ばら		
		白菜	30 g		白菜（L6玉）/Kg		
		玉ねぎ	15 g		玉葱		
		人参	8 g		人参		
		ごぼう	5 g		ごぼう		
		つぎこんにゃく	10 g		こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）		
		焼豆腐	20 g		大豆(カナダ産又は米国産又は国産（5%未満））・凝固剤・塩化マグネシウム・消泡剤・(レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸マグネシウム)・		
		油	1 g		食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・		
		水	50 g				
		だし	0.7 g		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス		
		砂糖	3 g		原料糖		
		醤油	7 g		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
		本みりん	3.6 g		もち米（、国産、その他）・米麴（米、国産米、その他）・醸造アルコール・しょうちゆう乙類・糖類・		
			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		食用大豆油・食用なたね油・シリコン・アレルギー情報	
			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				
			キャベツ	20 g		キャベツ	
		しめじ	5 g		しめじ		
		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					
	<デザート>	フルーツ（オレンジ）					
		オレンジ	0.13 ケ		オレンジ		
		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					