

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
昼食	<b>&lt;主食&gt;カレーライス</b>		
	米(国産)	65 g	
	にんにく	0.5 g	
	しょうが	0.5 g	
	豚肉	10 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;和風サラダ</b>		
	ちくわ	5 g	
	きゅうり	8 g	
	キャベツ	25 g	
	油	1.6 g	
	砂糖	2 g	
醤油	2.5 g		
レモン果汁	1.5 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	
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・pH調整剤	
しょうが・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
豚肉	
玉葱	
人参	
じゃがいも・	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
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・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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)・	
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	
キャベツ	
食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
原料糖	
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・香料	
海藻(紅藻類)	
ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料	
原料糖	
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)

	料理/食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<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	
	さつまいも	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	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		
マヨネーズタイプ(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	＜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	→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
<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の唐揚げ</b>				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			
<b>&lt;副菜&gt;ツナサラダ</b>				きはだまぐろ・野菜エキス・食塩	
ツナフレーク	5	g		フロッコリー	
フロッコリー	10	g		キャベツ	
キャベツ	25	g			
玉ねぎドレッシング				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			
<b>&lt;主食&gt;コーンピラフ</b>				米	
米(国産)	55	g			
水	77	g			
チキンコンソメ				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	
塩	0.3	g		海水	
コーン	5	g		とうもろこし	
人参	4.85	g		人参	
玉ねぎ	14.1	g		玉葱	
油	0.6	g		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
チキンコンソメ	0.12	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	
塩	0.1	g		海水	
		料理合計			
<b>&lt;汁物&gt;スープ</b>				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			
<b>&lt;デザート&gt;マスカットゼリー</b>					
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	
		料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ</b>				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	<b>&lt;主菜&gt;白身魚フライ</b>							
	白身魚フライ	1	ヶ		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・			
	油	4	g		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・		
	水	1	g		増粘剤（加工デンプン）・カラメル色素・調味料（アミノ酸）・			
			料理合計					
	<b>&lt;副菜&gt;マカロニサラダ</b>							
	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					
	<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>							
	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						
<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
<b>&lt;主菜&gt;アジの煮付け</b>					
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					
<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草のお浸し</b>					
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					
<b>&lt;主食&gt;菊ごはん</b>					
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					
<b>&lt;汁物&gt;すまし汁</b>					
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					
<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	→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;ハンバーグ</b>						
	ハンバーグ	1	ケ		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			
	<b>&lt;副菜&gt;ミックスサラダ</b>						
	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			
	<b>&lt;主食&gt;ロールパン</b>						
	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			
	<b>&lt;汁物&gt;具だくさスープ</b>						
	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				
<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;主食&gt;あんかけうどん</b>				
	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			
	<b>&lt;副菜&gt;アスパラと白菜のごま和え</b>				
	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) / K g	
	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				
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>					
バナナ	0.33 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

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					