

2014年10月1日(水) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
麦ご飯 揚げ鶏のパーベキューソース風味 白菜と平天の煮浸し 味噌汁(大根・豆腐) 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	483 kcal
	たんぱく質	18.7 g
	脂質	17.3 g
	カルシウム	173 mg
	鉄	1.5 mg
	食塩相当量	1.8 g

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2014年10月2日(木) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
チャンボン(120g) ★ハムともやしの中華和え フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	397 kcal
	たんぱく質	17 g
	脂質	13.9 g
	カルシウム	196 mg
	鉄	1.2 mg
	食塩相当量	3.9 g

乳調・ごま油×は、ラーメンスープの素なし
チャンポン
(Q601 中華だし・塩・醤油)

卵つなぎ・乳つなぎ・ごま×は
ハム・ごま・ごま油なし和え物に変更

牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度85℃1分間を確認 【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

食品原材料	食品添加物
小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味りん	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(クチナシ・ウコン、赤106)
食用大豆油・食用なたね油	
デキエキス・食塩・砂糖・粉末旨油・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャーパウダー 蓄肉エキス・食塩・植物油脂・砂糖・醤油・野菜エキス・全粉乳・香辛料	レグルタミン酸Na・デキストリン・カラメル色素・枝酸・コハク酸ナトリウム 調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でんぶん)
豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・植物性たん白・食塩・ポーグブイヨン・昆布エキス・たん白加水分解物	システイン・調味料(アミノ酸等)・衣粉・香料・酸化防止剤・着色料・グリシン・安息香酸・重曹・膨張剤・トランス脂肪酸・防腐剤
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖 もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	製造用剤(アルコール)
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水 白ごま ごま種子	調味料(アミノ酸等)
片口いわし・食塩	—

2014年10月6日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	413 kcal
たんぱく質	12 g
脂質	18.2 g
カルシウム	168 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.9 g

ロールパン
★牛肉コロッケ
★マカロニサラダ
スープ(玉ねぎ・ほうれん草)
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
4160	★ロールパン 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
J217	★牛肉コロッケ		
Q102	牛肉コロッケ 油	小麦・卵・乳	大豆・牛肉・カカオ 大豆
L313	★マカロニサラダ マカロニ	小麦	
M110	ツナフレーク		大豆
J112	コーン		
J194	ブロッコリー		
A001	人参		
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q301	塩	*	
	★スープ(玉ねぎ・ほうれん草)		
A206	玉ねぎ		
A104	かぼちゃ		
J188	ほうれん草		
A001	人参		
L560	わかめ		
8999	ブイヨン(無添加)		鶏肉
Q301	塩		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

乳パン×は、パンなし
《代替持参》

卵つなぎ・乳つなぎ×はコロッケなし
《代替持参》

マヨネーズ×はマヨネーズなし
Q545 青じそドレッシングに変更

牛乳×は牛乳なし

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

食品原材料	食品添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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(E-10月)・イーストフード・VC・香料
大豆油・食用なたね油	乳化剤・膨張剤・増粘剤(ケアーガム)・調味料(アミノ酸)
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
食用植物油・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
湯通し塩蔵わかめ	
片口いわし・食塩	—

一食当りの栄養価

エネルギー-kcal	499 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	18.9 g
カルシウム	189 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	1.7 g

[illegible]

牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度85℃1分間を確認 【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

一食当りの栄養価

麦ご飯
牛肉と根菜の信州煮
キャベツとちくわの塩昆布和え
すまし汁(そうめん)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギー	kcal 454 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	9.9 g
カルシウム	239 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	2.4 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯		
8998	滋賀県産キヌヒカリ		
L831	押麦		
	★牛肉と根菜の信州煮		
C001	牛肉		牛肉
K105	厚揚げ		大豆
A002	大根		
A001	人参		
A803	ごぼう		
K301	コンニャク		
Q102	油		大豆
Q201	味噌	A	大豆
Q401	砂糖	A	
Q014	みりん	A	
9000	和風だし	A	
	★キャベツとちくわの塩昆布和え		
A051	キャベツ		
J112	コーン		
E101	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
H018	細切塩炊昆布	小麦	大豆
	★すまし汁(そうめん)		
L301	そうめん	小麦	
A206	玉ねぎ		
J191	小松菜		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
8998	だし(無添加)		さば
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

バナナ×は、バナナなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度85℃1分間を確認 【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

2014年10月14日(火) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価

★きつね丼 ★柿なます 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	473 kcal
	たんぱく質	17.1 g
	脂質	9.7 g
	カルシウム	195 mg
	鉄	2 mg
	食塩相当量	2.2 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
8998	★きつね丼		
K108	滋賀県産キヌヒカリ		
E031	味付うどん揚げ	小麦	大豆
A206	かまぼこ	小麦	大豆
A001	玉ねぎ		
L401	人参		
J101	干しいたけ		
X726	グリーンピース		
9000	細切のり		
Q002	和風だし	A	
Q014	醤油	A	小麦
Q401	みりん	A	大豆
L106	砂糖	A	
N701	片栗粉	*	
	卵		卵
A002	★柿なます		
A101	大根		
G010	胡瓜		
D004	柿		
Q022	ローズハム	卵・乳	大豆・豚肉
Q001	穀物酢		
Q401	醤油	B	
	砂糖	B	小麦
		B	大豆
A713	★味噌汁		
A001	じゃが芋		
L320	人参		
L560	麩	小麦	
Q203	わかめ		
Q202	味噌		大豆
8998	味噌		大豆
	だし(無添加)		さば
G005	★フルーツ		
	オレンジ		オレンジ
O536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳	乳	
	いりこ		

卵原型×は、卵なし
C102 豚肉40g 入り丼

卵つなぎ・乳つなぎ×は、
ハムなし酢の物に変更

牛乳×は牛乳なし

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

食品原材料	食品添加物
油揚げ(大豆・食用植物油)・砂糖・醤油・具仕化液糖・澱粉・醸造酢・昆布エキス・食塩・加水	凝固剤・消泡剤
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味りん	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(クチナシ・ウコン・赤106)
乾のり	
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
新ロース肉・還元水あめ・卵たん白・植物性たん白・食塩・ポークバイヨン・昆布エキス・たん白加水分解物	シメジ、調味料(アミノ酸等)・食用色素・食用塩・食用酢・食用香料・食用香料・食用香料
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
小麦粉・小麦グルテン	
湯通し塩蔵わかめ	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
片口いわし・食塩	—

一食当りの栄養価

★ウインナーピラフ
ミンチカツ
★キャベツサラダ
スープ(ほうれん草・もやし)
かぼちゃプリン
牛乳・いりこ

エネルギーkcal	585 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	18.2 g
カルシウム	202 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	3.4 g

【中】…中心温度85℃1分間を確認 【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料			アレルギー食品	アレルギー食品
	★ウインナーピラフ				
8998	滋賀県産キヌヒカリ				
R099	水				
Q604	コンソメ				大豆・牛肉
Q301	塩				
D011	ウインナー			卵	大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン
A206	玉ねぎ				
J112	コーン				
J704	枝豆				大豆
Q102	油				大豆
Q604	コンソメ		*		大豆・牛肉
Q301	塩		*		
	★ミンチカツ				
J252	メンチカツ			小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
Q102	油				大豆
	★キャベツサラダ				
A051	キャベツ				
J194	ブロッコリー				
A001	人参				
E222	カニ風味かまぼこ			小麦・卵	大豆
N029	レモン果汁		B		
Q022	穀物酢		B		
Q401	砂糖		B		
Q301	塩		B		
Q001	醤油		B	小麦	大豆
Y238	オリーブ油		B		
	★スープ(ほうれん草・もやし)				
A804	太もやし				
J188	ほうれん草				
A001	人参				
A352	えのき				
8999	ブイヨン【無添加】				鶏肉
Q301	塩				
	★かぼちゃプリン				
U850	やわらかプリンの素			乳	大豆
R099	水				
N027	牛乳			乳	
J141	かぼちゃピューレ				
X604	寒天				
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳			乳	
B329	いりこ				

卵つなぎ×は、ウインナーなし
C111 豚ミンチ20g入りピラフに変更
(ご飯に具を混ぜ込む前に別にとっておく)

乳つなぎ×はミンチカツなし
《代替持参》

卵つなぎ×は、カニかまなしサラダに変更

乳料理×は、かぼちゃプリンなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・野菜エキスパウダー（玉ねぎ・にんじん）・ゼラチン・パウダー・香料	調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料（結着性たん白・でん粉・超微細ゼラチン）・デキストリン・食塩・果糖・チキンエキス・香辛料・加工でん粉	調味料（アミノ酸等）・香料・食塩・たん白加水分解物・ソルビット・酸味料・着色料・乳化剤・増粘多糖類・天然香料・カラメル色素・たん白
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・野菜エキスパウダー（玉ねぎ・にんじん）・ゼラチン・パウダー・香料	調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
豚肉・結着性たん白・たまねぎ・豚脂・鶏皮・ゼラチン・パン粉・ワイルドミックス料・植物主成分・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・調味料・水	調味料（アミノ酸等）・着色料・炭酸Ca・ソルビット・乳化剤・加工でん粉
食塩・卵白・食塩・発酵調味液・砂糖・魚介エキス・でん粉・植物せんい・加工デンプン・水	調味料（アミノ酸）・香料・ソルビット・着色料（紅麹）
レモン・醸造酢	香料
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤（アルコール）
デキストリン・ぶどう糖・食塩・とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス・粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・油	
糖類（砂糖、乳糖、粉糖、ぶどう糖）、脱脂粉乳、食用油脂、寒天、キャラメルパウダー	乳化剤、香料、ゲル化剤（増粘多糖類）、クチナシ色素、野菜色素
かぼちゃ	
海藻（紅藻類）	
片口いわし・食塩	

2014年10月20日(月) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価

五目うどん
★ちくわのカレーフリッター
フルーツ
牛乳・いりこ

エネルギーkcal	368 kcal
たんぱく質	14.6 g
脂質	12.3 g
カルシウム	189 mg
鉄	0.9 mg
食塩相当量	2.5 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★五目うどん		
L215	うどん	小麦	
C102	豚肉		豚肉
C125	豚肉		豚肉
K105	厚揚げ		大豆
A052	白菜		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
A803	ごぼう		
L401	干しいたけ		
A734	青ねぎ		
Q621	うどんだし	小麦	大豆・さば・豚肉
R099	水		
L510	だし昆布		
	★ちくわのカレーフリッター		
E101	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
L112	ころも揚げ粉	小麦・卵・乳	大豆
Q704	カレー粉	*	
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

卵つなぎ・乳つなぎ×は、ころも揚げ粉なし
ちくわのカレー天ぷら
(新しい油で揚げる)

バナナ×は、バナナなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・でん粉・食塩	酸味料
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
醤油(本醸造)・米発酵調味料・食塩・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・かつおぶしエキス・かつおエキス	調味料(アミノ酸等)・アルコール
魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤
小麦粉・コーンフラワー・でん粉・食塩・脱脂粉乳・植物たん白加水分解物・香辛料・全卵粉・植物油	ベーキングパウダー・調味料(アミノ酸等)・着色料(カラチノイド)・増粘剤(アラビアガム)
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェスグリーク・チリペッパー・オールスパイス他	
食用大豆油・食用なたね油	
片口いわし・食塩	—

昼 一食当りの栄養価

【中】…中心温度85℃1分間を確認 【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2014年10月24日(金) 3歳以上 昼		一食当りの栄養価	
麦ご飯 肉豆腐 もやしと胡瓜の梅おかか和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal		469 kcal
	たんぱく質		17.9 g
	脂質		13.2 g
	カルシウム		230 mg
	鉄		2.1 mg
	食塩相当量		1.6 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
 【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯		
8998	滋賀県産キヌヒカリ		
L831	押麦		
	★肉豆腐		
K004	焼豆腐		大豆
C001	牛肉		牛肉
C035	牛肉		牛肉
A206	玉ねぎ		
K302	コンニャク		
J101	グリーンピース		
Q401	砂糖	A	
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
Q002	醤油	A	小麦
9000	和風だし	A	大豆
	★もやしと胡瓜の梅おかか和え		
A804	太もやし		
A101	胡瓜		
A001	人参		
L601	花かつお		
M036	練梅	B	
Q002	醤油	B	小麦
Q014	みりん	B	大豆
9000	和風だし	B	
	★味噌汁		
A713	じゃが芋		
A052	白菜		
L320	麴	小麦	
L560	わかめ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		そば
	★フルーツ		
G008	りんご		りんご
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
大豆・水	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
かつお(荒鰯節)	
梅・食塩	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
小麦粉・小麦グルテン	
湯通し塩蔵わかめ	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
片口いわし・食塩	—

2014年10月27日(月) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	401 kcal
たんぱく質	13.2 g
脂質	15.8 g
カルシウム	195 mg
鉄	1 mg
食塩相当量	2.7 g

ロールパン
★ベーコン入りパンブキンシチュー
ツナとキャベツのソテー
フルーツ
牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
4105	★ロールパン		
	ロールパン	小麦・乳	大豆
	★ベーコン入りパンブキンシチュー		
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A104	かぼちゃ		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
Q102	油		大豆
R099	水		
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	乳	
J194	ブロッコリー		
	★ツナとキャベツのソテー		
M110	ツナフレーク		大豆
A051	キャベツ		
A001	人参		
A702	ピーマン		
J112	コーン		
Q102	油		大豆
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
	★フルーツ		
G005	オレンジ		オレンジ
O536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳	乳	
	いりこ		

乳パン×は、パンなし
《代替持参》

卵つなぎ・乳(料理・つなぎ・調味料)×は
ベーコン・シチューの素・牛乳なし
C207 とりもも小切20g入り
ポトフに変更(コンソメ・塩)

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・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(E-10月)・イーストフード・VC・香料
豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	ハロゲン化炭素(アルミナ)・増粘多糖体(カラメル)・着色料(着色料)・香料・着色料(着色料)・着色料(着色料)
食用大豆油・食用なたね油	
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C・E)	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
食用大豆油・食用なたね油	
調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
片口いわし・食塩	—

2014年10月28日(火) 3歳以上 昼		一食当りの栄養価	
鶏きのおこわ サバの塩焼 小松菜のみぞれ和え ★かき玉汁 牛乳・いりこ		エネルギーkcal	420 kcal
		たんぱく質	20.1 g
		脂質	12.5 g
		カルシウム	192 mg
		鉄	2.1 mg
		食塩相当量	2 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	
	★鶏きのおこわ				
8998	滋賀県産キヌヒカリ				
L821	もち米				
C212	鶏ミンチ			鶏肉	
K107	うす揚げ			大豆	
A356	本しめじ				
A352	えのき				
W099	まいたけ				
J101	グリーンピース				
Q001	醤油	C	小麦	大豆	
Q002	醤油	C	小麦	大豆	
Q014	みりん	C			
Q502	酒	C			
Q603	和風だし				
	★サバの塩焼				
B644	サバ			さば	青魚(サバ)×は、サバなし 《代替持参》
Q301	塩	*			
Q102	油			大豆	
	★小松菜のみぞれ和え				
J191	小松菜				
A001	人参				
P156	大根おろし				
Q001	醤油	B	小麦	大豆	
Q014	みりん	B			
9000	和風だし				
	★かき玉汁				
N701	卵		卵		卵原型×は、卵なし L320 麩入りすまし汁に変更
A052	白菜				
A001	人参				
A734	青ねぎ				
8998	だし(無添加)			さば	
Q001	醤油		小麦	大豆	
Q014	みりん				
Q301	塩				
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし
B329	いりこ				

食品原材料	食品添加物
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
醸造アルコール・米・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)	調味料(アミノ酸等)
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
片口いわし・食塩	—