

3歲以上

$$\begin{array}{c} \cup \\ \frac{1}{2} \\ \text{H} \\ \text{H} \\ \text{H} \\ \times \\ \text{H} \\ \text{H} \\ \uparrow \end{array}$$

なたね油

[illegible]

平成27年11月6日(金)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食	＜主食＞麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	料理合計		
	＜主菜＞豚肉と根菜の燗煮		
	豚肉	15	
	豚肉	10	
	ごぼう	10	
	大根	40	
	人参	20	
	油	2	
	芽ひじき	1.5	
	水	80	
	出し	1.11	さば
	砂糖	3	
	醤油	5	小麦・大豆
	みりん	2	
	グリーンピース		
	酒	1	
	料理合計		
	＜副菜＞昆布とキャベツの酢の物		
	きざみ昆布	1	
	キャベツ	30	
	人参	5	
	胡瓜	5	
	穀物酢	3	
	砂糖	2	
	醤油	1	小麦・大豆
	料理合計		
	＜汁物＞味噌汁		
	味噌	2	小麦
	豆腐	20	大豆
	青葱	2	
	水	120	
	出し	1.67	さば
	合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)		
	バナナ	40	バナナ
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	小計		

→バナナ×は、バナナなし
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

	原材料/添加物
大麦	
だいこん(葉なし)／kg	
なたね油	
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	
納脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料	
キャベツ(L8玉)／Kg	
きゅうり(AS)／Kg	
納脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)	
小麦粉72%・グルテン28% 丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム	
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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
バナナ／本	
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

平成27年11月9日(月)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食 屋	＜主食＞ロールパン		
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆
		料理合計	
	＜主菜＞ミンチカツ		
	メンチカツ	60	小麦・乳・大豆・鶏肉 豚肉・ゼラチン
	油	6	
		料理合計	
	＜副菜＞和風スバゲティ-サラダ		
	スバゲティ	4	小麦
	赤ピーマン	2	
	胡瓜	5	
	玉ねぎ	15	
	マヨネーズ	4	卵・大豆
	玉ねぎドレッシング	1	小麦・大豆
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜汁物＞スープ		
	白菜	20	
	えのき	4	
	アヲア	5	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		小 計	

→乳パン×はパンなし
《代替持参》

→乳つなぎ×は、メンチカツなし
《代替持参》

→マヨネーズ×はドレッシングのみ
(マヨネーズなし玉ねぎドレッシングのみ)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物	
小麦粉・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（6～10月）・イーストフード・V.C・香料	
植物性たん白（649）・鶏肉（17.27）・たまねぎ（11.1）・豚脂（308）・鶏皮（123）・ゼラチン（0.31）・パ ン粉（18.84）・フライミックス粉（6.35）・植物油脂（0.22）・砂糖（1.42）・トマケチャップ（0.62）・食塩 （0.56）・香辛料（0.21）・調味エキス（0.19）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.19）・コウリヤン色素 （0.02）・炭酸Ca（0.02）・グァーガム（0.01）・キサンタンガム（0.01）・水（31.86）	
なたね油	
赤ピーマン（AL）/Kg きゅうり（AS）/Kg 玉葱（皮付き2L）/Kg 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物 ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢酒けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウ ダー・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）	
白菜（L6玉）/Kg えのきだけ（A）（100g）/P こまつな	
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・ かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料	
生乳 かたくりいり・酸化防止剤（ビタミンE）	

平成27年11月10日(火)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
園食	＜主食＞キャロットピラフ		
	米(国産)	55	
	水	72	
	人参	5	
	チキンコンソメ	1.5	小麦・大豆
	塩	0.1	
	ウインナー	2	
	人参	8	
	グリーンピース	3	
	油	1	
	バター	1	乳
	塩	0.1	
	料理合計		
	＜主菜＞鶏肉とさつま芋のシチュー		
	鶏肉	20	
	玉ねぎ	30	
	さつま芋	40	
	しめじ	5	
	油	1.5	
	水	150	
	チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆
	クリームシチューの素	14	小麦・乳・大豆
	牛乳	10	乳
	フロコリー	12	
	料理合計		
	＜副菜＞大根のおかかサラダ		
	大根	35	
	胡瓜	8	
	かつお節	0.2	
	青じそドレッシング	5	小麦・大豆
	料理合計		
	＜デザート＞いちごミルクかん		
	寒天	0.36	
	豆乳	42	大豆
	水	12	
	砂糖	2	
	いちごジャム	8	
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いちご		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	小計		

→乳製品×は、バターなし

→牛乳×は牛乳なし

→乳調味料・乳料理×はシチューなし
《代替持参》

原材料/添加物
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
豚肉・豚脂肪・糖類・水あめ・ぶどう糖・砂糖・食塩・香辛料・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)
なたね油
生乳(98.5)・食塩(1.5)
さつま芋/Kg
なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
小麦粉・植物油脂・デキストリン・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンアイロン・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C・ビタミンE)
生乳100%
だいこん(葉なし)/kg きゅうり(AS)/Kg 鰹
糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
砂糖類・ぶどう糖(液状)・砂糖・いちご・ゲル化剤・ペクチン：リンゴ由来・酸味料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月13日(金)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食 食	＜主食＞ロールパン		
	丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	＜主菜＞ミニトマト・マト・カレーソース・豚	料理合計	
	チキンボール	45	小麦・乳・大豆・鶏肉 豚肉
	玉ねぎ	30	
	人参	20	
	じゃが芋	15	
	グリーンピース	3	
	油	0.5	
	カレーフレーク	3	
	醤油	2	小麦・大豆
	みりん	3	
	酒	5	
	水	120	
	カットトマト	15	
		料理合計	
	＜副菜＞しらすごひじきのサラダ		
	しらすごひじき	1	
	チーズ	1.5	乳
	芽ひじき	3	
	胡瓜	8	
	マヨネーズ	5	卵・大豆
	塩	0.1	
		料理合計	
	＜汁物＞スープ		
	コン	5	
	えのき	4	
	豆乳	10	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		小 計	

→乳パン×はパンなし
《代替持参》

→乳つなぎ×は、カレースープ煮なし
《代替持参》

→マヨネーズ×乳製品×は、
マヨネーズ・チーズなしで、ドレッシングに変更
(1059 ノンオイル青じそドレッシング)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/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（6月～10月）・イーストフード・V・C・香料・（原材料の一部に大豆を含む）・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（6月～11月）・イーストフード・V・C・香料・（原材料の一部に大豆を含む）・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（6月～12月）・イーストフード・V・C・香料・（原材料の一部に大豆を含む）
鶏肉・たまねぎ・パン粉・粒状植物性たん白・揚げ油（植物油）・でん粉・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・チキンエキス・リン酸塩ナトリウム・調整水
じゃがいも（皮むき）／kg
なたね油
でん粉・食用油脂（パーム油・なたね油）・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・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
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
トマト
いわし・食塩
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
きゅうり（AS）／kg
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料・抽出物
えのきだけ（A）（100g）／P
こまつな
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦を含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

3歲以上

$\cup$ 師 $\frac{1}{2}$ 師 $\frac{1}{2}$ $\times$ 師 $\frac{1}{2}$ $\uparrow$

原材料/添加物
なたね油
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（アミノ酸等）・pH調整剤
いとよりだい・すり身（15.9）・すけとうだら・すり身（10.6）・ほっけ・生（5.4）・たちうお・生（5.4）・じゃがいもでん粉（4.8）・キャッサバでん粉（9.1）・大豆たんぱく（5.3）・上白糖（2.9）・大豆油（2.1）・ラード（1.6）・食塩（1.4）・ぶどう糖（1.1）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.1）・寒天・粉末・水（39.5）
だいこん（菜なし）／kg
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
納豆加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）
赤ピーマン（AL）／kg
ピーマン（AM）／kg
納豆加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
穀付き卵
えのきだけ（A）（100g）／P
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
納豆加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・米（2）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成27年11月17日(火)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食 屋	＜主食＞麦入りごはん		
	米（国産）	53	
	押麦	2	
	料理合計		
	＜主菜＞サバの煮付け	40	さば
	新・命なし日本さば80g×5切 P	2.8	
	砂糖	4.8	小麦・大豆
	醤油	1	
	酒	30	
	水	0.42	さば
	出し		
	おろし生姜	0.2	
	＜副菜＞キャベツと胡瓜のゆかり和え	料理合計	
	キャベツ	35	
	胡瓜	10	
	人参	5	
	ゆかり	0.2	
	料理合計		
	＜汁物＞すまし汁		
	そうめん	5	小麦
	きざみ揚げ	1.5	大豆
	みつば	2	
	水	120	
	出し	1.67	さば
	醤油	1	小麦・大豆
	塩	0.5	
	料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）	27	
	オレンジ	料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
まさば (99.4)・DR-MK (PH調整剤) (0.2)・ジェファア液 (クロレラエキス) (0.3)・食塩 (0.1)
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
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
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤 (キサンタンガム)・酸化防止剤 (ビタミンC)・調味料 (アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
キャベツ (L8玉) / Kg
きゅうり (AS) / Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料 (アミノ酸等)・リンゴ 酸
小麦粉・食塩
油揚げ
根みつば / Kg
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 (20)・小麦 (20)・米 (2)・食塩 (20)・果糖ぶどう糖液糖 (2)・糖選群 (0.75)・保存料 (安息香酸Na) (0.06)・水 (35.19)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成27年11月20日(金)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食	＜主食＞麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	料理合計		
	＜主菜＞鶏肉のごま風味揚げ		
	鶏肉	60	
	塩	0.12	
	小麦粉	6	小麦
	黒ごま	0.36	ごま
	白ごま	0.6	ごま
	油	6	
	料理合計		
	＜副菜＞ツナと野菜の和え物		
	ブロッコリー	15	
	玉ねぎ	30	
	人参	8	
	まぐろフレーク	3	大豆
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	出し	0.08	さば
	料理合計		
食	＜汁物＞味噌汁		
	卵	7	卵
	白菜	15	
	青ねぎ	2	
	水	120	
	出し	1.67	さば
	合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計		
	＜フルーツ＞フルーツ(梨)		
	梨	31.25	
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	小計		

→ごま×は、ごまなし

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
旨みいりごま白
なたね油
玉葱(皮付き2L)/Kg
人参(2L)/Kg
缶詰油漬フレークホワイト
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
発付き卵
白菜(L6玉)/Kg
青葱/kg
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
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒糟(4.2%)
梨(AL)/個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年11月24日(火)
いるか幼稚園
3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食 風	<主食>ポークカレー		
	米(国産)	60	
	小麦	5	
	豚肉	15	
	玉ねぎ	25	
	人参	15	
	じゃが芋	15	
	油	1	
	水	110	
	カレーフレーク	17.5	
		料理合計	
	<副菜>ミックスサラダ		
	冷凍75g12P-E-J 70g×10本 P	3	小麦・大豆
	カリフラワー	10	
	キャベツ	30	
	胡瓜	10	
	コーン	10	
	赤ピーマン	2	
	穀物酢	1.1	
	砂糖	1.1	
	塩	0.3	
	オリーブ油	0.4	
		料理合計	
	<デザート>ぶどうかん		
	寒天	0.3	
	水	30	
	ぶどうジュース	15	
	砂糖	5	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		小 計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物	
大麦	
じゃがいも(皮むぎ) / kg	
なたね油	
でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・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	
すけそうだら(36.29)・植物油・なたね油(8.13)・小麦たんばく(3.85)・とうもろこしでん粉(2.79)・大豆たんばく(1.55)・食塩(1.37)・上白糖(0.85)・たまねぎ(0.22)・植物油・調合油(0.22)・こしょう・白(0.12)・かつおだし(0.08)・穀物酢(0.07)・パン酵母(0.02)・キャッサバでん粉(6.16)・D-ソルビトール(2.42)・遊離カルシウム(1.21)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.93)・着色料(クチナシ)(0.04)・香辛料抽出物(0.01)・香料(0.01)・水(33.66)	
カリフラワー(L) / Kg	
キャベツ(L8玉) / Kg	
きゅうり(AS) / Kg	
赤ピーマン(AL) / kg	
ぶどう・香料	
生乳	
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

平成27年11月27日(金)
いるか幼稚園
3歳以上

食圖

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主食>麦入りごはん 米（国産） 押麦	53 2	
		料理合計	
	<主菜>すき焼き風煮		
	牛肉	10	牛肉
	牛肉	10	牛肉
	油	1	
	焼き豆腐	40	大豆
	玉ねぎ	30	
	人参	10	
	しいたけ	2	
	花枝	1	小麦
	白菜	45	
	水	50	
	出し	0.7	さば
	砂糖	3	
	醤油	7	小麦・大豆
	かりん	3.5	
		料理合計	
	<副菜>春雨サラダ		
	緑豆はるさめ	3	
赤ピーマン	2		
パプリカ（黄）	3		
インゲン	5		
	醤油	1.5	小麦・大豆
	穀物酢	1.2	
	砂糖	0.5	
	みりん	0.3	
	調合ごま油	0.1	ごま
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	マヨナ	5	
	コン	5	
	しめじ	4	
水	120		
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ（バナナ） バナナ	40	バナナ
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		小計	

→牛肉×は、すき焼き風煮なし
《代替持参》

→バナナ×は、バナナなし
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

	原材料/添加物
大麦	
なたね油	
丸大豆・食塩・凝固剤・硫酸Ca・塩化Mg（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Ca	
小麦粉75%・グルテン25%	
白菜（L6玉）／Kg	
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（20）・小麦（20）・食塩（20）・アルコール（0.5）・水（39.5）	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
緑豆・えんどう豆	
赤ピーマン（AL）／kg	
脱脂加工大豆・大豆（20）・小麦（20）・食塩（20）・果糖ぶどう糖液糖（2）・醸造酢（0.75）・保存料（安息香酸Na）（0.06）・水（35.19）	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
食用なたね油（60）・食用ごま油（40）	
ごまつな	
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料	
バナナ／本	
生乳	
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）	

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞ロールパン		
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆
		料理合計	
	＜主菜＞ハンバーグデミソース		
	ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆 鶏肉
	油	0.8	
	玉ねぎ	8	
	料理用ワイン	0.7	
	みりん	0.7	
	トマトピューレ	1.2	
	デミグラスソース	10	小麦・牛肉・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
	ケチャップ	0.8	
	塩	0.08	
		料理合計	
	＜副菜＞ポテトサラダ		
	じゃが芋	25	
	塩	0.1	
	人参	5	
	胡瓜	5	
	コーン	5	
	マヨネーズ	5	卵・大豆
		料理合計	
	＜汁物＞スープ		
	ほうれん草	5	
	白菜	20	
	えのき	4	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		小 計	

→乳パン×はパンなし
《代替持参》

→乳つなぎ×牛肉×は、ハンバーグなし
《代替持参》

→マヨネーズ×はドレッシング
(1059 ノンオイル青じそドレッシング)

→牛乳×は牛乳なし

原材料／添加物	
小麦粉・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（6～10月）・イーストフード・V.C・香料	
鶏肉（32）・脱脂大豆（6.4）・戻し水（20.1）・たまねぎ（20.1）・パン粉（68）・牛脂（6.4）・ワイン（0.4）・植物油（0.0）・しょうゆ（1.4）・砂糖（0.6）・食塩（0.4）・香料（0.1）・水（4.5）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.5）・グリシン（0.1）・5'-リボヌクレオチドナトリウム（0.0）・リン酸塩（0.2）	
なたね油	
赤ワイン（加塩）・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
トマト・食塩	
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーワックス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸ナトリウム・乳酸・トウシヨクアツユエシ・香料・脂肪酸類	
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	
じゃがいも（皮むき）／kg	
きゅうり（AS）／Kg	
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物	
白菜（L6玉）／Kg	
えのきだけ（A）（100g）／P	
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンガイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料	
牛乳	
かたくりわいし・酸化防止剤（ビタミンE）	