

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
風食	＜主食＞ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	ロールパン		
	＜主菜＞鶏のトマトカレー・スープ煮	料理合計	
	鶏肉	30	鶏肉
	玉ねぎ	35	
	人参	20	
	じゃが芋	15	
	グリーンピース	3	
	油	0.5	
	チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	カレーフレーク	3.5	
	醤油	2	小麦・大豆
	みりん	3	
	酒	5	
	水	120	
	トマト	15	
	片栗粉	1	
	水	1	
		料理合計	
	＜副菜＞春雨サラダ		
	春雨	5	
	油	0.1	
	フロッキー	10	
	コーン	5	
	青じそドレッシング	4	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
		料理合計	
		小計	
	＜1日合計＞	主食 副食 合計	

→乳パン×はパン無し
《代替持参》

→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
モモ 皮つき
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC）
グリーンピース
植物油なたね油
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
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・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
トマト・トマトピューレ・クエン酸
じゃがいもでん粉
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉
植物油なたね油
とうもろこし
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
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
食	<主菜>麻婆丼		
	米(国産)	65	
	豆腐	50	大豆
	生姜	0.08	
	合ミンチ	15	鶏肉・豚肉
	玉ねぎ	25	
	干しいたけ	0.5	
	油	1.2	
	砂糖	1.2	
	醤油	1.2	小麦・大豆
	合わせ麦みそ	2	大豆
	酒	1	
	水	50	
	鶏がらスープ	0.85	鶏肉
	片栗粉	1.5	
	水	1.5	
	グリーンピース	5	
	料理合計		
	<副菜>小松菜と白菜のナムル		
	小松菜	15	
	白菜	20	
	人参	8	
	ごま	0.5	ごま
	醤油	1.3	小麦・大豆
	醤油	0.3	小麦・大豆
	砂糖	0.5	
	調合ごま油	0.6	ごま
	塩	0.1	
	料理合計		
	<汁物>中華スープ		
	キャベツ	25	
	コーン	8	
	水	120	
	鶏がらスープ	2	鶏肉
	料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(りんご)		
	りんご	25	りんご
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	料理合計		
	小計		
	主食		
	副食		
	合計		
<1日合計>			

→牛乳×は牛乳なし

→ごま油×は、ごま油なし

原材料・添加物
丸大豆・食塩・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 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
原木乾しいたけ
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒糟(4.2%)
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・フドウ果汁・たんぱく加水分解物(どうもちし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・ 食用油脂・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウ ム・塩化カリウム等・pH調整剤
じゃがいもでん粉
グリーンピース
小松菜(九州)
白菜(L6玉)/Kg
人参(2L)/Kg
ごまーいり
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
食用なたね油・食用ごま油
食塩
キャベツ(L8玉)/Kg
どうもちし
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・ 食用油脂・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・L-グルタミン酸ナトリウ ム・塩化カリウム等・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	料理合計		
	<主菜>サバの味噌煮		
	サバ	50	さば
	合わせ麦みそ	2.4	大豆
	砂糖	1.8	
	醤油	0.72	小麦・大豆
	みりん	2.4	
	酒	0.6	
	生姜	0.24	
	水	18	
	料理合計		
	<副菜>白菜の梅風味和え		
	白菜	30	
	ほうれん草	5	
	人参	5	
	しそねり梅	0.2	
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	出し	0.08	さば
	料理合計		
	<汁物>かき玉汁		
	卵	20	卵
	大根	10	
	わかめ	0.2	
	水	120	
	出し	1.67	さば
	醤油	1	小麦・大豆
	塩	0.5	
	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	
	料理合計		
	小計		
<1日合計>	主食		
	副食		
	合計		

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳なし

	原材料・添加物
大麦	
まざば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 しょうが・酸化防止剤・PH調整剤	
白菜(L6玉)／Kg	
梅肉(73.0)・還元水あめ(16.3)・しそエキス(4.0)・澱粉(3.0)・酒精(3.0)・酸味料(0.5)・野菜色素(0.1)・ビタミンB1(0.1) 脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 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	
殻付き卵	
だいこん(2L)／Kg	
湯通し塩蔵わかめ	
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・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 食塩	
牛乳	
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	
麦茶 浸出液	

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞スパゲティナポリタン		
	スパゲティ	40	小麦
	油	2	
	ウインナー	5	豚肉
	玉ねぎ	25	
	ピーマン	5	
	コーン	5	
	油	3	
	塩	0.06	
	グチャップ	12	
	トマトピューレ	12	
	水	20	
	チキンコンソメ	0.25	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	＜主菜＞野菜コロッケ		
	野菜コロッケ	60	小麦・乳・大豆
	油	9	
		料理合計	
	＜副菜＞豆腐サラダ		
	豆腐	15	大豆
	フロッキー	10	
	わかめ	0.4	
	レモン果汁	0.3	
	穀物酢	0.6	
	砂糖	0.5	
	塩	0.05	
	醤油	0.5	小麦・大豆
	オリーブ油	0.5	
		料理合計	
	＜フルーツ＞フルーツ（オレンジ）		
	オレンジ	26.8	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	
		料理合計	
		小計	
	＜1日合計＞		
	主食		
	副食		
	合計		

→牛乳×は牛乳なし

→乳つなぎ×は、コロッケ無し
《代替持参》

原材料 / 添加物
デュラム小麦のセモリナ
植物油なたね油
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）
玉葱（皮むき）／kg
ピーマン（AM）／Kg
とうもろこし
植物油なたね油
食塩
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
トマト・食塩
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نع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
ばれいしょ・フライドポテト・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・グリーンピース・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・グルタミン酸ナトリウム・クレーミングパウダー・ホワイトペーパー・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グアーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
丸大豆・食塩・凝固剤（塩化Mg にがり）
湯通し塩蔵わかめ
レモン・醸造酢・香料
米・アルコール・酒粕
食塩
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水
オレンジ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
麦茶 浸出液

原材料資料

2395

料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞ロールパン			
ロールパン	小麦・乳・大豆	40	
＜主菜＞とんかつ		料理合計	
とんかつ	小麦・卵・大豆・豚肉	60	
油		9	
＜副菜＞クラウトサラダ		料理合計	
キャベツ		20	
玉ねぎ		30	
人参		5	
りんご酢		4.5	
水		2	
砂糖		1.8	
塩		0.7	
オリーブ油		1.2	
＜汁物＞スープ		料理合計	
大根		15	
コーン		5	
ほうれん草		10	
水		120	
チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	2.4	
＜その他＞牛乳・いりこ		料理合計	
牛乳	乳	100	
じゃこ	大豆	1	
	料理合計	小	
＜1日合計＞		主食 副食 合計	

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	
豚肉・粉末状植物性たん白・卵白・食塩・水・トレハロース・リン酸Na・増粘多糖類・pH調整剤・調味料 (アミノ酸)・パン粉・パッターミックス・水	
植物油なたね油	
キャベツ(L8玉)／Kg	
食塩	
だいこん(2L)／Kg	
とうもろこし	
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	
かたくりちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

→乳パン×はパン無し
《代替持参》

→卵を含む食品×は、とんかつ無し
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
園 食	<主食>あずきと黒米おこわ		
	米(国産)	45	
	もち米	7	
	もち黒米	3	
	小豆	5	
	醤油	1.9	小麦・大豆
	醤油	1.9	小麦・大豆
	みりん	1.9	
	酒	0.7	
	水	65	
	出し	0.91	そば
		料理合計	
	<主菜>サンマの蒲焼風		
	サンマ	40	
	酒	0.8	
	醤油	0.8	小麦・大豆
	片栗粉	2	
	油	2	
	醤油	1.8	小麦・大豆
	砂糖	1	
	みりん	1	
	おろし生姜	0.01	
	水	6	
	片栗粉	0.2	
	水	0.2	
		料理合計	
	<副菜>小松菜とちやしのごま和え		
	小松菜	10	
	ちやし	30	
	人参	5	
	白ごま	0.5	ごま
	白ごま	0.5	ごま
	醤油	1	小麦・大豆
	砂糖	0.5	
	水	6	
	出し	0.08	そば
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	そうめん	5	小麦
	しめじ	5	
	玉ねぎ	15	
	水	120	
	出し	1.67	そば
	合わせ味噌	7	大豆
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
		料理合計	
		小 計	
	主食		
	副食		
	合計		
<1日合計>			

→牛乳×は牛乳なし

原材料・添加物
精白米
黒米
あずき
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
そば節・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
さんま
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
じゃがいもでん粉
小松菜(九州)
緑豆
ごまーいり
ごま いり
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
そば節・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
小麦粉・食塩
そば節・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%)
生乳
かたくりわし・酸化防止剤(ビタミンE)

2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	料理合計		
	＜主菜＞豚肉のおかかゆめ		
	豚肉	30	豚肉
	玉ねぎ	35	
	人参	15	
	ピーマン	10	
	油	2	
	砂糖	1.2	
	醤油	4	
	みりん	0.4	小麦・大豆
	酒	0.8	
	かつお節	1	
	料理合計		
	＜副食＞ほうれん草とちよしの菜種和え		
	ほうれん草	10	
	大根	25	
	卵	12	卵
	調合ごま油	1	ごま
	醤油	1.2	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	水	6	
	出し	0.08	さば
	料理合計		
	＜汁物＞味噌汁		
	きざみ揚げ	2	大豆
	麸	2	小麦
	わかめ	0.2	
	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(ゆんご)		
	りんご	25	りんご
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	じゃこ	1	大豆
	料理合計		
	小計		
	＜1日合計＞		主食 副食 合計

→卵原型×ごま油×は
卵・ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料・添加物
大麦
ぶいた
ピーマン (AM) / Kg 植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物(とうもろこし)・水あめ・食塩・酒精・酸味料 輕加工品 削り節
だいこん (2L) / Kg 殻付き卵 食用なたね油・食用ごま油 脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 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
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤 小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤 湯通し塩蔵わかめ
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%)
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
＜主食＞ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
＜主菜＞焼き栗コロッケ		
焼き栗コロッケ	60	小麦・大豆
油	9	
料理合計		
＜副菜＞しらずとブロックリーのサラダ		
しらずかし	2	
ブロックリー	10	
キャバツ	25	
人参	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1	
料理合計		
＜汁物＞スープ		
大根	15	
コーン	5	
わかめ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	2.4	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
＜デザート＞ハロウィーンデザート（パンケーキプリン）		
かぼちゃプリン	40	乳
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
料理合計		
小計		
主食		
副食		
合計		
＜1日合計＞		

→乳・パン×はパン無し
《代替持参》

→乳・料理×は、プリンなし
《代替持参》

→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
じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・食物繊維・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤
植物油なたね油
いわし類の稚魚・食塩
キャバツ（L8玉）/Kg
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水・アルコール・酒粕
だいこん（2L）/Kg
とうもろこし
湯通し塩蔵わかめ
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
かぼちゃ・牛乳・グラニュー糖・水あめ・砂糖・全粉乳・食物繊維・難消化性デキストリン・ぶどう糖・生クリーム・寒天・食塩・水・加工デンプン・ローカストビーンガム・キサンタンガム・香料・クエン酸鉄
生乳
かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

原材料資料

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
風 食	<主食>ぎつねうどん		
	うどん	120	小麦
	味付け揚げ	30	小麦・大豆
	ワカメ	0.2	
	かまぼこ	4	小麦・卵・大豆
	青葱	1	
	水	75	
	だし昆布	0.3	
	だし	2	そば
	醤油	6	小麦・大豆
	みりん	3	
	塩	0.15	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草のどやしのお浸		
	ほうれん草	15	
	もやし	25	
	人参	5	
	醤油	1	小麦・大豆
	砂糖	0.5	
	水	6	
	出し	0.08	そば
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	33.33	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	
		料理合計	
		小 計	
	<1日合計>		主食 副食 合計

→卵つなぎ×は、かまぼこ無し

→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
小麦粉・食塩・pH調整剤
油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料(アミノ酸等)・原材料の一部に小麦を含む
すけとうだらすり身・いとよりだすり身・小麦でんぷん粉・タピオカでんぷん粉・砂糖・じゃがいもでんぷん粉・食塩・発酵調味液・卵白・調味料・D-ソルビトール・大豆油・コチニール色素・酵素製剤
だし昆布(まこんぶ)
そば節・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・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食塩
緑豆
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
そば節・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
バナナ/本
生乳
かたぐちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
麦茶 浸出液

原材料 / 添加物	
大麦	
岩鷄モモ 皮付	
食塩	
小麦粉	
じゃがいもでん粉	
植物油なたね油	
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
レモン・醸造酢・香料	
北海道産昆布	
だいこん	
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤	
原木乾しいたけ	
植物油なたね油	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
ざば節・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 ざやいんげん	
白菜（L6玉）/Kg	
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤	
ざば節・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%）	
オレンジ	
生乳	
かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）	
麦茶 濃出液	

しは「師」に「止」をくっつけたもの。↑

平成28年10月31日(月)
いるか幼稚園
2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
食	<主食>カレーライス		
	米(国産)	65	
	豚肉	10	豚肉
	玉ねぎ	30	
	人参	15	
	じゃが芋	20	
	油	1.5	
	水	150	
	カレーフレーク	20	
		料理合計	
	<副菜>マカロニチーズサラダ		
	ツイストマカロニ	7	小麦
	チーズ	3	乳
	キヤベツ	20	
	ドライパセリ	0.05	
	マヨネーズ	8	卵・大豆
	塩	0.1	
		料理合計	
	<デザート>オレンジかん		
	寒天	0.3	
	水	30	
	オレンジジュース	15	オレンジ
	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	
		料理合計	
		小計	
	主食		
	副食		
	合計		
<1日合計>			

→マヨネーズ×・乳製品×は
マヨネーズ・チーズ無し
青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
ぶた
じゃがいも(皮むき) / kg 植物油なたね油
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
デュラム小麦のゼモリナ ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 キヤベツ (18玉) / Kg パセリ(香辛料) 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 食塩
寒天
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE) 麦茶 浸出液