

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年7月27日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ドライカレー】	
*豚挽肉	78.00
*玉ねぎ	60.00
*大豆ミート	30.00
*脱脂大豆 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦)	
*にんじん	21.60
*グリーンピース	6.00
*天日塩	0.24
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*ソテーオニオン	18.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、鶏肉、豚肉)	
*でん粉	0.36
*とろける給食用カレーフレークN	3.60
*小麦粉 *植物油脂(パーム油、なたね油) *さとう *でん粉 *食塩 *カレー粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン *さつまいもパウダー *酵母エキスパウダー *白菜エキスパウダー *香辛料 *ローストキャベツパウダー *ローストオニオンパウダー *カラメル色素	
*ウスターソース	9.60
*トマト *玉ねぎ *にんじん *その他 *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.60
*がらすープ(ポーク&チキン)	1.80
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*カレー粉	1.44
*ターメリック *コリアンダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*クミン *フェヌグリーク *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*給食用マイルドカレーフレーク	2.40
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 (原材料に卵、大豆を含む)	
*粉チーズ	1.20
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 (大豆)	
*道産こめ油	0.12
*米ぬか油	
*トマトケチャップ	9.60
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう液糖 *高酸度ビネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月28日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【野菜ボールスープ】	
*にんじん	12.00
*野菜ミックスボール	36.00
*すけとうだら *じゃがいもでん粉 *にんじん *さとう *塩 *魚醤 *パン酵母 カロチノイド色素 菜種 大豆(アレルギー含まず) 甜菜 *なたね油 *ほうれんそう *スイートコーン *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 あわび、イカ、大豆、鶏肉、 豚肉、やまいも、ゼラチン)	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*絹ごし豆腐	12.00
*大豆	
*長ねぎ	3.00
*はるさめ	12.00
*乾燥わかめ	0.24
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*天日塩	0.10
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*北京しょうゆラーメンスープ	9.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(豚肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *野菜エキス(にんにく、玉ねぎ) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤(V.E) *香辛料抽出物	
*こしょう	0.12
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
【カップレアチーズケーキ】	
*カップチーズケーキ	40.00
*クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月29日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン (冷凍)】		*玉ねぎ	24.00	*スープストック (無塩)	2.64	【豆乳プリンタルト】	
*冷凍コッペパン	90.00	*にんじん	12.00	*ポークエキス		*お米de国産豆乳プリンタルト	25.00
*小麦粉		*ミニブロッコリー	6.60	*香味オイル (動物油脂、野菜)		*豆乳 (大豆)	
*さとう		*ぶなしめじ	6.60	*チキンエキス		*さとう	
*ショートニング		*ブイヨン	0.41	*酵母エキス		*米粉	
*イースト		*乳糖		*たん白加水分解物		*ショートニング	
*食塩		*食塩		*かつおエキス		*加工油脂	
*アセロラパウダー		*デキストリン		*調味料 (核酸等)		*コーンフラワー	
*コンタミネーション有 (卵、乳)		*チキンエキス (鶏肉)		*酸化防止剤 (ビタミンE) (原材料に豚肉、鶏肉、ゼラチン を含む)		*でん粉	
【牛乳】		*チキンファット (鶏肉)		*ワイン白	1.32	*植物油	
*牛乳200	206.00	*ゼラチン		*米発酵調味料		*調整豆乳粉末	
【ポトフ】		*酵母エキス		*ワイン		*発酵調味料	
*ベーコンスライス	11.00	*野菜エキス		*ぶどう糖		*ゲル化剤 (増粘多糖類)	
*豚ばら肉		*食用油脂		*アルコール		*加工でん粉	
*還元水あめ		*オニオンパウダー		*食塩		*カラメル色素	
*乾燥卵白		*酵母エキス発酵調味料		*香料		*キシロース	
*食塩		*粉末しょうゆ (小麦、大豆)		*酸味料		*貝Ca	
*さとう		*香辛料 (小麦)		*酸化防止剤 (亜硫酸塩)		*乳化剤	
*粉末状大豆たん白		*果糖		*チキンコンソメ ベースタイプ	2.16	*香料	
*トリポリリン酸Na		*調味料 (アミノ酸等)		*乳糖		*凝固剤	
*酸性ピロリン酸Na		*酸味料		*食塩		*増粘剤 (キサンタンガム)	
*L-グルタミン酸Na		*カラメル色素		*鶏肉		*メタリン酸Na	
*カゼインNa (乳)		*香辛料抽出物		*デキストリン		*安定剤 (キサンタンガム)	
*L-アスコルビン酸Na		*天日塩	0.31	*チキンファット (乳、鶏肉)		*ピロリン酸第二鉄	
*亜硝酸Na		*天日塩		*玉ねぎ		*カロチノイド色素	
*コチニール色素		*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)		*たん白加水分解物			
*Fe酵母入りウイナーカットスキン	18.00	*塩化マグネシウム		*チキンエキス (鶏肉)			
*豚肉 (豚脂肪含)		*こしょう	0.10	*食用油脂			
*食塩		*コーングリッツ		*酵母エキス			
*さとう		*コーンフラワー		*しょうゆ (小麦、大豆)			
*香辛料 (白こしょう、カルワイ)		*こしょう		*香辛料			
*パン酵母		*香辛料抽出物		*にんじん			
*じゃがいも	30.00	*ホールコーン	6.60	*調味料 (アミノ酸等)			
*キャベツ	26.40	*とうもろこし		*カラメル色素			
*だいこん	30.00	*食塩					

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年7月30日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【中華丼】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
*豚ももスライス	53.00
*玉ねぎ	34.00
*でん粉	4.00
*にんじん	21.00
*はくさい	74.00
*たけのこ短冊水煮	13.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*チンゲンサイ 冷凍	6.60
*うずら卵水煮	33.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*道産こめ油	0.26
*米ぬか油	
*テンメンジャン	1.30
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.60
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*ごま油	0.40
*香煌塩ラーメンスープの素	6.60
*食塩 *チキンエキス(鶏肉) *調味動物油脂(鶏肉、豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ポークエキス(豚肉) *ほたてエキス *煮干エキス *ごま油 *オニオンエキスパウダー *白菜エキス *キャベツエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) *ガーリックエキス *こんぶエキス *しいたけエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物(大豆)	
*おろししょうが	1.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年7月31日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【鶏肉のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	71.50
*ぶなしめじ	17.20
*枝豆	14.30
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	42.90
*ダイストマト	14.30
*にんじん	14.30
*ミニブロッコリー	14.30
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*ワイン赤	1.40
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*L-酒石酸	
*クエン酸	
*DL-リンゴ酸	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*さとう	1.40
*こしょう	0.04
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*香辛料抽出物	

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマト煮込み用シーズニング	1.70
*食塩	
*にんにく	
*さとう	
*チキンブイヨンパウダー	
*黒こしょう	
*パセリ	
*ローズマリー	
*バジル	
*オレガノ	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボスクレオチド二ナトリウム	
*グリシン	
*コハク酸二ナトリウム	
*5'-グアニル酸二ナトリウム	
*5'-イノシン酸二ナトリウム	
*香料 (原材料に乳、鶏肉、豚肉を含む)	
*ウスターソース	4.30
*トマト	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*その他	
*醸造酢(とうもろこし)	
*さとう(てんさい)	
*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし)	
*食塩	
*香辛料	
*昆布	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.70
*乳糖	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏肉	
*デキストリン	
*チキンファット(乳、鶏肉)	
*玉ねぎ	
*たん白加水分解物	
*チキンエキス(鶏肉)	
*食用油脂	
*酵母エキス	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*香辛料	
*にんじん	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*トマトソース	17.20
*トマト	
*玉ねぎ	
*大豆油	
*食塩	
*さとう	
*ワイン	
*にんにく	
*ピーマン	
*香辛料	
*クエン酸	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、キウイフルーツ、 オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉、 桃、りんご、ごま、バナナ)	
*トマトピューレ	14.30
*トマトペースト	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆	
*水あめ	
*食塩	
*乳酸カルシウム	
*トレハロース	
*カラギナン	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年8月3日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース	125.00
*オレンジ *香料	
【パンプキンシチュー】	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*かぼちゃダイスカット	48.00
*かぼちゃ *コンタミネーション有 (やまいも)	
*グリーンピース	3.60
*若鶏むねスライス	18.00
*調理用牛乳10kg入り	42.00
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*北海道産フレッシュクリームF	6.00
*クリーム(乳)	
*クリームコーン	12.00
*スイートコーン *さとう *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	9.60
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.80
*食用油脂 (バーム油、なたね油) *小麦粉 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ミルクパウダー(乳) *食塩 *白菜エキスパウダー *さとう *キャベツエキスパウダー *ポークエキスパウダー(豚肉) *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*スープストック(無塩)	3.60
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) (原材料に豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.56
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*ベシヤメルソース	4.80
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 (原材料に大豆含む)	
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *ごま *さとう *でん粉糖 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、くるみ、 カシューナッツ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年8月4日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【水餃子スープ】	
*水餃子	42.00
*キャベツ	
*豚肉	
*鶏肉	
*豚脂	
*ねぎ	
*しょうがペースト	
*植物油脂(ごま)	
*みりん	
*清酒	
*小麦粉	
*ミックス粉	
*植物性たん白(小麦)	
*大豆粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食塩	
*さとう	
*ポークエキス(豚肉)	
*香辛料	
*加工でん粉	
*トレハロース	
*炭酸Ca	
*安定剤	
*ピロリン酸鉄	
*PH調整剤	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	36.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.12
*天日塩	
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)	
*塩化マグネシウム	
*こしょう	0.03
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*香辛料抽出物	
*たけのこ千切り水煮	12.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*pH調整剤	
*がらすープ(ポーク&チキン)	4.80
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.40
*乳糖	
*食塩	
*鶏肉	
*デキストリン	
*チキンファット(乳、鶏肉)	
*玉ねぎ	
*たん白加水分解物	
*チキンエキス(鶏肉)	
*食用油脂	
*酵母エキス	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*香辛料	
*にんじん	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	2.04
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*ポークエキス(豚肉)	
*食用油脂(ごま、大豆、豚肉)	
*食塩	
*チキンエキス(鶏肉)	
*野菜エキス(にんにく、玉ねぎ)	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸化防止剤(V.E)	
*香辛料抽出物	
【チーズワッフル】	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白	
*さとう	
*小麦粉	
*チーズ	
*鶏卵	
*植物油脂	
*脱脂粉乳	
*卵殻カルシウム	
*乳化剤	
*香料	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和2年8月5日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【じゃがベーコン】	
*じゃがいも	84.24
*ぶなしめじ	10.32
*枝豆	9.12
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	51.84
*にんじん	19.44
*バター	3.84
*生乳 *食塩	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*ベーコンスライス	19.44
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*ホールコーン	12.96
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.44
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*スープストック(無塩)	1.32
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名／食品名	可食量 (g)
(原材料に豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
【フルーツ杏仁風プリン】	
*フルーツ杏仁風プリン40g	40.00
*糖類 (果糖ぶどう糖液糖、水あめ) *豆乳加工品(大豆) *桃ピューレ *あんず濃縮果汁 *ドロマイト *増粘多糖類(りんご) *加工でん粉 *酸味料 *乳酸Ca *クエン酸鉄Na *香料 *カロチノイド色素 *コンタミネーション有 (卵、乳成分)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和2年8月6日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
*ラーメン220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *小麦たん白 *かんすい *くちなし色素 *コンタミネーション有 (卵、そば、大豆)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*にら	2.40
*にんじん	6.00
*長ねぎ	3.00
*はくさい	24.00
*なると450	12.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料製剤 *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤 *コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*もやし	24.00
*豚ももスライス	24.00
*ごま油	0.06
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	
*がらスープ(ポーク&チキン)	9.00
*豚骨	

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北の味噌ラーメンスープ	24.00
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 (原材料に小麦、 大豆、豚肉、さばを含む)	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【レモンマフィン】	
*お米deレモンマフィン	25.00
*豆乳(大豆) *さとう *米粉 *植物油 *調整豆乳粉末(大豆) *レモン果汁(濃縮還元) *清涼飲料水 *加工でん粉 *膨張剤 *安定剤(カードラン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *貝カルシウム *着色料(紅花黄) *香料 *凝固剤 *ビタミンC *ピロリン酸第二鉄	

アレルギー表

中学校・本献立
令和2年8月7日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	42.00
*枝豆	6.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
*さとう	0.12
*玉ねぎ	36.00
*ダイストマト	6.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	12.00
*道産こめ油	0.36
*米ぬか油	
*バター	1.20
*生乳 *食塩	
*こしょう	0.06
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物	
*ゆめちからで作ったペンネ	12.00
*小麦粉	
*おろしにんにく	0.36
*トマトピューレ	4.80
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	14.40
*小麦粉 *豚脂(アレルギーを含まず) *ソテードオニオン (豚脂(アレルギーを含まず)、玉ねぎ) *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー *チキンブイヨン *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料に大豆、鶏肉、りんご含む)	
*ビーフシチューフレーク	6.00
*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *さとう *食塩 *玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース(牛肉) *チキンブイヨン(鶏肉) *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料にりんごを含む)	
*スープストック(無塩)	2.40
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) (原材料に豚肉、鶏肉、ゼラチン を含む)	