

アレルギー予定献立表 (令和4年8・9月 中学校)

献立ブロック (中学校)

8月30日(火)			8月31日(水)			9月1日(木)			9月2日(金)		
ハヤシライス オレンジジュース チキンコロッケ コールスローサラダ			御飯 牛乳 ワンタンスープ 夏野菜のスタミナ丼 ゆで枝豆(さや付き)			黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 タンドリーチキン ブロccoliリーとパプリカのサラダ			御飯 牛乳 たぬき汁 いわしのかぼすレモン煮 ほうれんそうのきのこあえ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米(麦御飯用)(90g)	1食		米(100g)	1食		麦 コッペパン(120g)	1こ		米(100g)	1食	
米粒麦	9g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本		黒砂糖	8.58g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本	
牛 牛肉ショルダー	32.5g		麦豆豚ご 小麦粉	13g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本		つきこんにやく	26g	
たまねぎ	58.5g		にんじん	13g		豆 冷凍白玉餅	39g		にんじん	19.5g	
にんじん	26g		たまねぎ	39g		乳 みかん缶詰	32.5g		たまねぎ	32.5g	
マッシュルーム	6.5g		ぶなしめじ	13g		乳 パイナップル缶詰	32.5g		豆 さつま揚げ	19.5g	
グリーンピース	6.5g		わかめ	0.39g		り りんご角切り	13g		青ねぎ	6.5g	
麦豆豚 ハヤシルウ	15.6g		麦牛豆 マギーブイヨン	1.3g		り カットゼリー(ぶどう)	13g		土しょうが	0.65g	
トマトケチャップ袋	10.4g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	4.16g		り カットゼリー(りんご)	13g		なたねサラダ油	0.39g	
り ソース(中濃)	3.9g		水	169g		り カットゼリー(サイダー)	13g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	5.46g	
食塩	0.39g		豚 豚ももひき肉	32.5g		り カットゼリー(さくらんぼ)	13g		じゃがいもでんぷん	0.65g	
こしょう	0.13g		なす	19.5g		り りんごジュース	9.1g		和風だしの素	0.65g	
なたねサラダ油	0.65g		ズッキーニ	19.5g		鶏 鶏むね皮つき	71.5g		水	169g	
ワイン(白)	1.3g		にんじん	6.5g		り トマトケチャップ袋	3.9g		麦乳豆 いわしかぼすレモン煮	1こ	
水	123.5g		おろしにんにく	0.65g		り ソース(中濃)	2.6g		ほうれんそう	52g	
れ オレンジジュース	1本		おろし生姜	0.65g		麦豆 しょうゆ(こいくち)	1.95g		えのき茸	13g	
麦豆鶏 チキンコロッケ	1こ		食塩	0.26g		カレー粉	0.39g		ご いらごま・すり	1.95g	
なたねてんぷら油	5g		こしょう	0.03g		オイスターソース	0.91g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.25g	
キャベツ	39g		料理酒	2.6g		おろしにんにく	0.65g				
にんじん	9.1g		砂糖・上白糖	2.34g		こしょう	0.04g				
コーン	6.5g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	5.2g		ブロッコリー	39g				
豆 ノンエッグマヨネーズ	7.8g		みりん風調味料	2.6g		赤パプリカ	6.5g				
酢・穀物酢	2.08g		オイスターソース	1.04g		黄パプリカ	6.5g				
砂糖・上白糖	1.56g		唐辛子・一味	0.01g		豆 ツナ	6.5g				
食塩	0.13g		ご ごま油	0.26g		なたねサラダ油	1.95g				
こしょう	0.04g		豆 えだまめ	20.8g		酢・穀物酢	1.3g				
						食塩	0.43g				
						こしょう	0.03g				
						砂糖・上白糖	0.91g				
アレルギー 除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いか ら:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉  
豚:豚肉 マ:まつたけ 芋:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年8・9月 中学校)

献立ブロック (中学校)

9月5日(月)			9月6日(火)			9月7日(水)			9月8日(木)		
御飯 牛乳 もずくスープ ホイコーロー 小松菜のナムル			御飯 牛乳 キムチチゲ風味噌汁 ししゃもフライ こんにやくサラダ			御飯 牛乳 けんちん汁 鶏肉の黒蜜煮 いんげんとちくわのごま和え			メロンパン 牛乳 夏野菜のナポリタン キャベツと玉ねぎのマリネ キャンディチーズ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米 (100g)	1 食	乳	米 (100g)	1 食	乳	米 (100g)	1 食	乳麦	メロンパン (60g)	1 こ	
牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豚	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豚	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
たまねぎ	39 g	豚	豚スライス肉	13 g	豚	にんじん	19.5 g	麦	スパゲティ(乾)	45.5 g	
コーン	6.5 g	豚	キムチ(はくさい)	13 g	豚	ごぼう	19.5 g	豚	ベーコン	19.5 g	
にんじん	15.6 g	豚	もやし(緑豆)	13 g	豚	つきこんにやく	19.5 g	豚	たまねぎ	26 g	
もずく	13 g	豚	じゃがいも	26 g	豆	木綿豆腐	39 g	豚	にんじん	26 g	
鶏豚	肉だんご	15.6 g	豚	ミニトック	19.5 g	豆	油あげ	5.2 g	豚	なす	19.5 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.3 g	豚	たまねぎ	26 g	豆	青ねぎ	6.5 g	豚	ズッキーニ	19.5 g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.51 g	豚	わかめ	0.39 g	ご	ごま油	0.65 g	豚	黄パプリカ	6.5 g
	水	162.5 g	豚	なたねサラダ油	0.26 g	ご	料理酒	6.5 g	豚	食塩	0.39 g
豚	豚スライス肉	39 g	ご	ごま油	0.26 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.51 g	豚	こしょう	0.05 g
	キャベツ	39 g	豆	淡色辛みそ	9.75 g		食塩	0.65 g	豚	トマトケチャップ袋	20.8 g
	赤パプリカ	6.5 g	豆	和風だしの素	0.65 g		和風だしの素	0.65 g	リ	ソース(中濃)	6.5 g
	食塩	0.13 g	ご	水	162.5 g		水	162.5 g	豆	なたねサラダ油	0.65 g
	こしょう	0.04 g	ご	いりごま・すり	0.65 g	鶏	鶏むね皮つき	71.5 g	豆	ツナ	6.5 g
	なたねサラダ油	0.39 g	麦豆	ししゃもフライ	2 こ		黒砂糖	5.2 g	豆	キャベツ	32.5 g
豆	赤色辛みそ	3.9 g		なたねてんぷら油	5 g		みりん風調味料	3.25 g	豆	たまねぎ	19.5 g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	1.3 g		系こんにやく	26 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.6 g	豆	コーン	6.5 g
	みりん風調味料	3.25 g		きゅうり	32.5 g	豆	淡色辛みそ	1.95 g	豆	酢・穀物酢	3.51 g
	砂糖・上白糖	2.6 g		ハム(魚肉)	6.5 g		じゃがいもでんぷん	0.65 g	豆	砂糖・上白糖	2.21 g
	料理酒	2.6 g		砂糖・上白糖	2.21 g		なたねサラダ油	0.26 g	豆	食塩	0.39 g
	唐辛子・一味	0.01 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	4.42 g		水	13 g	豆	オリーブオイル	1.95 g
	小松菜	52 g		酢・穀物酢	3.25 g		ざやいんげん	39 g	麦牛豆	マギーブイヨン	0.26 g
	にんじん	13 g	ご	ごま油	0.78 g		にんじん	9.1 g		こしょう	0.07 g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.3 g					焼きちくわ	6.5 g			
ご	ごま油	1.3 g				ご	いりごま・すり	1.95 g			
ご	ごま(いりごま)	0.65 g				麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.6 g			
	食塩	0.26 g					砂糖・上白糖	0.65 g			
アレルギー 除去食対応									メロンパン→抹茶パンに変更 (アレルギー：小麦)		
									キャンディチーズ→おさつスティックに変更 (アレルギー：無し)		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いか ら:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉  
豚:豚肉 マ:まつたけ 芋:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表（令和4年8・9月 中学校）

献立ブロック（中学校）

9月9日(金)			9月12日(月)			9月13日(火)			9月14日(水)		
御飯 牛乳 里芋の味噌煮 小松菜の豆腐寄せ いかときゅうりの酢の物 お月見ゼリー			キャロットピラフ 牛乳 野菜スープ 鶏肉のパーベキューソースかけ ポテトサラダ			御飯 牛乳 みぞれ汁 モウカザメ味噌フライ キャベツのしじみ和え			中華丼 牛乳 春雨の酢の物 ヨーグルト		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
	米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆鶏	キャロットピラフの素	31.42 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豚	豚スライス肉	39 g
鶏	鶏もも皮つき	32.5 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆	大根	32.5 g	イ	いか	26 g
	里芋	58.5 g	豚	ベーコン	13 g	豆	油あげ	5.2 g	北	えび	26 g
	大根	39 g		にんじん	19.5 g	豆	木綿豆腐	39 g		はくさい	52 g
	にんじん	19.5 g		たまねぎ	26 g	豆	さつま揚げ	9.1 g		たまねぎ	58.5 g
	こんにゃく	19.5 g		ブロッコリー	19.5 g		にんじん	15.6 g		干しいたけ	32.5 g
	焼きちくわ	13 g		ぶなしめじ	13 g		青ねぎ	6.5 g		なたねサラダ油	1.3 g
豆	淡色辛みそ	7.8 g		食塩	0.26 g	鯖	だしパック	2.6 g		なたねサラダ油	0.39 g
	砂糖・上白糖	2.86 g		こしょう	0.04 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	6.5 g		こしょう	0.05 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.56 g	麦牛豆	マギーブイオン	1.3 g		食塩	0.26 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.04 g
	和風だしの素	0.52 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.95 g		じゃがいもでんぷん	0.65 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	5.2 g
	水	39 g		ワイン (白)	2.6 g		水	156 g		みりん風調味料	1.3 g
豆	小松菜の豆腐寄せ	1 こ		なたねサラダ油	0.26 g	麦豆	モウカザメ味噌フライ	1 こ		じゃがいもでんぷん	3.25 g
イ	いか	19.5 g		水	156 g		なたねてんぷら油	5 g		水	26 g
	きゅうり	26 g	豆鶏リ	鶏肉のパーベキューソースかけ	2 こ		キャベツ	39 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
	わかめ	1.3 g		じゃがいも	26 g	豆	えだまめ	9.1 g		はるさめ	7.8 g
	酢・穀物酢	2.6 g	豆	ツナ	6.5 g	鶏	鶏ささ身	6.5 g		にんじん	6.5 g
	砂糖・上白糖	2.6 g		たまねぎ	13 g	麦豆	しじみ佃煮	5.2 g		きゅうり	26 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.6 g		きゅうり	13 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.56 g		酢・穀物酢	3.9 g
札	お月見ゼリー	1 こ	豆	ノンエッグマヨネーズ	9.1 g					砂糖・上白糖	2.6 g
			麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.33 g				麦豆	しょうゆ (うすくち)	5.2 g
			麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.39 g				ご	ごま油	1.04 g
				黒こしょう(粒)	0.01 g				乳ゼ	ヨーグルト	1 こ
アレルギー 除去食対応									ヨーグルト→オレンジゼリーに変更 (アレルゲン：オレンジ)		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 北:えび 蟹:かに 鮑:あわび 伊:いか から:いくら 札:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉  
豚:豚肉 マ:まつたけ 珉:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年8・9月 中学校)

献立ブロック (中学校)

9月15日(木)			9月16日(金)			9月20日(火)			9月21日(水)		
コッペパン 牛乳 クリームシチュー ハンバーグのケチャップソースかけ ブロッコリーとコーンのサラダ			御飯 牛乳 さつまい おのっこポテトコロッケ 白菜のおひたし			御飯 牛乳 高野豆腐の味噌汁 焼き魚(さんま) ひじきとごぼうの炒め煮			ゆかり御飯 牛乳 タイピーエン 豆腐ナゲット ボイル野菜(ドレッシング)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
麦	コッペパン(120g)	1こ	米	米(100g)	1食	米	米(100g)	1食	米	米(100g)	1食
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	乳	ゆかり御飯の素	1.07g
豚	シャウエッセン	15g	豚	豚スライス肉	13g	豆	高野豆腐(極小)	2.6g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本
	たまねぎ	39g		さつまいも	52g		にんじん	13g	豚	はるさめ	5.2g
	にんじん	26g		大根	39g		たまねぎ	32.5g	豚	豚スライス肉	13g
	ほうれんそう	19.5g		にんじん	13g		焼きちくわ	9.1g		焼きちくわ	6.5g
麦	マカロニデリカ	3.25g		わかめ	0.39g	豆	小松菜	9.1g		たまねぎ	26g
	乳麦豆鶏豚シチューミックス	13g	豆	淡色辛みそ	9.1g		和風だしの素	9.75g		にんじん	13g
	なたねサラダ油	0.39g		和風だしの素	0.65g		和風だしの素	0.65g		はくさい	26g
	乳脱脂粉乳	3.9g		水	156g		水	162.5g		もやし	6.5g
	食塩	0.26g	麦豆豚	じゃがいもコロッケ	1こ		さんま	1切	卵	うずら卵	13g
	こしょう	0.04g		なたねてんぷら油	5g		干しひじき	2.6g	麦豆鶏豚	中華スープの素	1.3g
	ワイン(白)	1.3g		はくさい	65g		ごぼう	15.6g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.9g
	水	143g		にんじん	13g		ごぼう	6.5g		食塩	0.13g
鶏豚	ハンバーグ(60g)	1こ		かつお節・花カット	0.91g	豆	さつま揚げ	6.5g		こしょう	0.01g
	トマトケチャップ袋	7.8g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	5.2g	麦豆	さやいんげん	3.9g		水	175.5g
	ソース(中濃)	3.25g					しょうゆ(こいくち)	3.9g	麦豆豚	豆腐ナゲット	2こ
	砂糖・上白糖	0.78g					砂糖・上白糖	2.6g		なたねてんぷら油	5g
	ワイン(白)	0.78g					みりん風調味料	1.3g		きゅうり	39g
	ブロッコリー	45.5g					なたねサラダ油	0.52g	豆	えだまめ	6.5g
	コーン	9.1g					和風だしの素	0.39g	豆	和風ドレッシング	1こ
	なたねサラダ油	1.95g					水	19.5g			
	酢・穀物酢	1.3g									
	食塩	0.39g									
	こしょう	0.03g									
	砂糖・上白糖	0.91g									
アレルギー除去食対応	クリームシチュー →①脱脂粉乳除去 ②ルウ変更 (アレルギー：無し)		/			/			タイピーエン→うずら卵を除去します		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピー:落花生 花:はな 落:ろく 花生:げんじょう 花:はな 落:ろく 花生:げんじょう 花:はな 落:ろく 花生:げんじょう  
 豚:豚肉 マツ:まつたけ 珥:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年8・9月 中学校)

献立ブロック (中学校)

9月22日(木)			9月26日(月)			9月27日(火)			9月28日(水)		
フルーツパン 牛乳 コンソメスープ れんこんとエリンギのごま照り ブロッコリーと大豆のサラダ			御飯 牛乳 マーボー豆腐 蒸しシューマイ たくあんのごまあえ			御飯 牛乳 なめこの味噌汁 ますの塩こうじ焼き 鶏とさつまい芋のバター醤油炒め			わかめ御飯 牛乳 すき焼きうどん 千草あえ 豆乳プリンタルト		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
麦	コッペパン (120g)	1 こ	米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食	
	ドライフルーツミックス	7.8 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		わかめ御飯の素	1.42 g
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆	冷凍豆腐	91 g	豆	木綿豆腐	39 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
鶏	鶏むね皮つき	19.5 g	豚	豚ももひき肉	39 g	豆	油あげ	5.2 g	麦	うどん・冷凍	52 g
	たまねぎ	39 g		おろし生姜	0.91 g		わかめ	0.39 g	牛	牛肉ショルダー	39 g
	にんじん	19.5 g		たまねぎ	58.5 g		にんじん	13 g	豆	冷凍焼き豆腐	52 g
	ほうれんそう	13 g		にんじん	26 g		たまねぎ	39 g		たまねぎ	52 g
麦牛豆	マギーブイヨン	1.3 g		青ねぎ	6.5 g		なめこ	9.1 g		根深ねぎ	6.5 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.51 g		なたねサラダ油	0.26 g	豆	淡色辛みそ	9.1 g		つきこんにやく	52 g
	水	156 g	豆	淡色辛みそ	7.8 g		和風だしの素	0.65 g		砂糖・上白糖	4.55 g
	れんこん	32.5 g		砂糖・上白糖	1.3 g		水	156 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	5.85 g
	エリンギ	19.5 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	6.5 g		ます	1 切	麦豆	しょうゆ (うすくち)	4.55 g
豚	ベーコン	13 g		料理酒	1.95 g		塩こうじ	5.2 g		水	15.6 g
	パセリ	0.13 g		じゃがいもでんぷん	1.56 g	鶏	鶏むね皮つき	19.5 g	豆	油あげ	3.9 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	5.2 g		唐辛子・一味	0.04 g		さつまいも	32.5 g		ほうれんそう	39 g
	砂糖・上白糖	2.21 g		水	32.5 g		にんじん	9.1 g		にんじん	6.5 g
豆	ノンエッグマヨネーズ	1.04 g	麦豚	ポークシューマイ	3 こ		アスパラガス	6.5 g		えのき茸	6.5 g
ご	いりごま・すり	0.91 g		たくあん漬け	7.8 g		なたねサラダ油	0.26 g		砂糖・上白糖	1.43 g
	なたねサラダ油	0.39 g		きゅうり	39 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.86 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.51 g
	ブロッコリー	45.5 g	ご	いりごま・すり	0.65 g		砂糖・上白糖	0.65 g		酢・穀物酢	0.91 g
豆	大豆	6.5 g				豆	マーガリン	1.04 g	ご	なたねサラダ油	0.78 g
	サザンアイランド Dressing	9.1 g				ご	黒ごま (いりごま)	0.52 g	豆	いりごま・すり	1.3 g
									豆	豆乳プリンタルト	1 こ
アレルギー 除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 E:えび 蟹:かに 鮑:あわび 缶:いか ら:いくら 柑:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉  
豚:豚肉 マ:まつたけ 珉:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年8・9月 中学校)

献立ブロック (中学校)

9月29日(木)			9月30日(金)							
食品名	分量		食品名	分量						
コッペパン 牛乳 マカロニスープ チキンアロハ キャベツのイタリアンサラダ 大豆チョコクリーム			ポークカレー 牛乳 かぼちゃコロッケ ごぼうとお豆のサラダ							
麦 コッペパン (120g)	1 こ		米 (麦御飯用) (90g)	1 食						
乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		米粒麦	9 g						
豆鶏 彩り野菜ミートボール	19.5 g		豚 豚スライス肉	26 g						
麦 アルファベットマカロニ	5.2 g		じゃがいも	39 g						
にんじん	13 g		たまねぎ	52 g						
たまねぎ	32.5 g		にんじん	26 g						
ぶなしめじ	9.1 g		グリーンピース	6.5 g						
パセリ	0.13 g		乳 脱脂粉乳	3.9 g						
なたねサラダ油	0.26 g		なたねサラダ油	0.39 g						
食塩	0.39 g		食塩	0.39 g						
こしょう	0.04 g		こしょう	0.1 g						
麦牛豆 マギーブイヨン	1.56 g		り ソース (中濃)	3.9 g						
麦豆 しょうゆ (うすくち)	2.08 g		ワイン (白)	1.3 g						
ワイン (白)	2.6 g		乳麦豆豚りバ	10.4 g						
水	162.5 g		乳麦豆鶏豚りご	5.2 g						
鶏 鶏むね皮つき	71.5 g		水	143 g						
パ ｲｯﾌﾟﾙ缶詰汁込	39 g		乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本						
料理酒	2.6 g		麦豆 かぼちゃコロッケ	1 こ						
麦豆 しょうゆ (こいくち)	7.8 g		なたねてんぷら油	6 g						
砂糖・上白糖	1.56 g		ごぼう	26 g						
こしょう	0.04 g		きゅうり	19.5 g						
土しょうが	1.04 g		ミックスビーンズ	6.5 g						
キャベツ	39 g		豆 ノンエッグマヨネーズ	9.36 g						
豆 ツナ	6.5 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	0.65 g						
豆 えだまめ	6.5 g									
麦豆豚 イタリアンドレッシング	9.1 g									
乳豆 大豆チョコクリーム	1 こ									
アレルギー 除去食対応	大豆チョコクリーム →マーマレードに変更 (アレルギー：オレンジ)		カレーライス→①脱脂粉乳除去 ②ルウ変更 (アレルギー：小麦、大豆)							

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉  
豚:豚肉 マ:まつたけ 苺:もも 芋:やまいも リ:りんご せ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド