

**令和4年度 通常食メニュー
朝食（月～金曜日） 原材料 成分**

2022/9/22

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示に勤められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯 ふりかけ	お米（ゆめぴりか） 業務用ふりかけおかか	お米（ゆめぴりか） 調味料（砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、植物油、醤油、鰹節エキス、抹茶、酵母エキス、食用油脂）、ごま、わかめ、フレーク（小麦粉、てん粉、食塩、砂糖、植物油脂）、海苔、鰹削り節パウダー、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンE）、カロナリイド色素、酸味料
主菜1	ソーセージ（乳あり）	あらびきポークウィンナー	豚肉、豚脂油、タピオカでんぶん、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、香辛料/pH調整剤、調味料（アミノ酸等） ポリリン酸Na、カゼインNa、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（姜黄酸Na）、（一部に豚肉、乳成分）
主菜2	スクランブルエッグ	パイキングスクランブルエッグ	醤油（国産）、植物油、還元水あめ、牛乳、ショットニング、和來状植物性たん白、卵黄、食塩、増粘剤（キサンタンガム）、アルギン酸Na、リン酸塩（Na、K）、カラチン色素、調味料（有機酸）、乳化剤、（一部に卵乳成分・大豆を含む）
副菜1	ほうれん草ツナ和え	ほうれん草 うツナまぐろ油漬けフレーク 薄口醤油	ほうれん草 さはだまぐろ 大豆油 食塩スープ 食塩 食塩、脱脂加工豆（遺伝子組換えてない）、小麦、栗糖ぶどう糖液糖、米、大豆（遺伝子組換えてない）、アルコール
副菜2	ちくわ磯辺揚げ	ちくわ磯辺天、ぶら キャノーラ（サラダ油）	ちくわ（魚肉刺身（たら、ぐち）、てん粉、食塩、増粘剤調味料、砂糖、植物油）、衣（小麦粉、てん粉、アオサ）、揚げ油（大豆油） 調味料（アミノ酸等）、キシロース、膨張剤、香辛料（V、B2、カラチン） 食用なたね油 シリコン
汁もの	高野豆腐とネギの味噌汁	和風だしの素 うまみ調味料 白玉そ 高野豆腐 150g 長ネギ	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、てん粉/調味料（アミノ酸等） 食品添加物、L-グルタミン酸ナトリウム 大豆 米 食塩 酒粕 稲穀 大豆（遺伝子組み換えでない） 塩酸カリウム 豆腐用凝固剤 長ネギ
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 切り人参 スパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、 濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクロース） てん粉（ビート）
デザート	フルーツカクテル	フルーツカクテルシラップづけ	果実（黄もも、洋ナシ、バインナップル、ブドウ、さくらんぼ）、砂糖/酸味料、酸化防止剤（V、C）、赤色3号、（一部にももを含む）

**令和4年度 通常食メニュー
朝食（土曜日） 原材料 成分**

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示に勤められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯 ふりかけ	お米（ゆめぴりか） 業務用ふりかけおかか	お米（ゆめぴりか） 調味料（砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、植物油、醤油、鰹節エキス、抹茶、酵母エキス、食用油脂）、ごま、わかめ、フレーク（小麦粉、てん粉、食塩、砂糖、植物油脂）、海苔、鰹削り節パウダー、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンE）、カロナリイド色素、酸味料
主菜1	豆腐ハンバーグ	新豆腐野菜ハンバーグ	野菜（たまねぎ、にんじん、えのき、椎茸ねぎ）、粒状植物性たん白（国内製造）、醤油、 つな（（パン粉、油卵粉、小麦粉、酵末状植物性たん白））、豆類（大豆、豆乳）、砂糖、みりん、おろししょうが、 食塩、かつお節エキス/調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦、卵、牛乳・大豆・鶏肉を含む）□
主菜2	卵焼き	卵焼き	卵焼き（国産）、砂糖、水飴、しょうゆ、米発酵調味料、食塩、醸造酢、バームオイル、乳糖、醸造粉末 醤油エキス、酵母エキス、食用植物油/加工酒粕 調味料（アミノ酸等） （一部に小麦、卵、乳成分 大豆を含む）
副菜1	ひじき煮	ひじきと野菜の彩り煮	ひじき、野菜（にんじん、えだれめ）、豆類（大豆、レッドキドニー）、しょうゆ、醤油（ぶどう糖、砂糖、麦芽糖）、油揚げ、しいたけ、 ごま、かつお節エキス/パウダー、グリシン、豆腐用凝固剤、調味料（アミノ酸等）、餅粉Na、増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦を含む）
副菜2	イカカツ	いかフライ	イカ、衣（パン粉、タピオカでんぶん、小麦粉、小麦でんぶん、食塩）/調味料（アミノ酸） 増粘剤（グリーガル）、乳化剤、着色料（パブリカ色素）、P-H調整剤、ビロリン酸Na、（一部に小麦、イカ、大豆を含む） 食用なたね油 シリコン
汁もの	人参とほうれん草の味噌汁	和風だしの素 白糖 うまみ調味料 人参千切り ほうれん草カット	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、てん粉/調味料（アミノ酸等） 大豆 米 食塩 酒粕 稲穀 大豆（遺伝子組み換えでない） 増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦、卵千切りを含む）
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 切り人参 スパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、 濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクロース） てん粉（ビート）
デザート	フルーツカクテル	フルーツカクテルシラップづけ	果実（黄もも、洋ナシ、バインナップル、ブドウ、さくらんぼ）、砂糖/酸味料、酸化防止剤（V、C）、赤色3号、（一部にももを含む）

**令和4年度 通常食メニュー
朝食（日曜日） 原材料 成分**

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示に勤められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯 ふりかけ	お米（ゆめぴりか） 業務用ふりかけおかか	お米（ゆめぴりか） 調味料（砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、植物油、醤油、鰹節エキス、抹茶、酵母エキス、食用油脂）、ごま、わかめ、フレーク（小麦粉、てん粉、食塩、砂糖、植物油脂）、海苔、鰹削り節パウダー、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンE）、カロナリイド色素、酸味料
主菜1	ミートボール	ミートボール（たれつき）	醤油（国産）、たまねぎ、つな（パン粉、油卵粉）、粒状植物性たん白、しょうゆ、チキンエキス調味料、砂糖、香辛料/加工デンプン、 調味料（アミノ酸）、P-H調整剤、ソース（砂糖、しょうゆ）、醸造酢、トマトケチャップ、チキンエキス調味料/増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、揚げ油（たなね油）、（一部に小麦、卵、牛乳・大豆・鶏肉を含む）
主菜2	オムレツ	ピュアオムレツ	卵（国産）、てん粉、砂糖、みりん、食塩、植物油/乳酸Na、メタリンク酸Na、（一部に卵・大豆を含む）
副菜1	切り干し大根	切り干し大根煮	切り干し大根、みりん、しょうゆ、ぶどう糖、にんじん、かしわいたけ、油揚げ、植物油、清酒、かつお節、昆布/凝固剤、クチナシ色素、（一部に小麦・卵・大豆を含む）
副菜2	白身フライ	白身魚フライ 揚げ油	たら、衣（パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩）、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グリーガル）、（原材料の一部に大豆、小麦を含む）
汁もの	わかめの味噌汁	和風だしの素 白糖 うまみ調味料 乾燥わかめ	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、てん粉/調味料（アミノ酸等） 大豆 米 食塩 酒粕 稲穀 大豆（遺伝子組み換えでない） 増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦、乾燥わかめを含む）
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 切り人参 スパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、 濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクロース） てん粉（ビート）
デザート	フルーツカクテル	フルーツカクテルシラップづけ	果実（黄もも、洋ナシ、バインナップル、ブドウ、さくらんぼ）、砂糖/酸味料、酸化防止剤（V、C）、赤色3号、（一部にももを含む）

**令和4年度 通常食メニュー
昼食（月～金曜日） 原材料 成分**

/22

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
主食	わかめご飯	カットわかめ お米	わかめ 運元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキス お米(ゆめびりか)
麺類	醤油ラーメン	冷凍ラーメン 醤油ラーメンスープ にんじん もやし 豚ひき肉 キャベツ（食用油）	小麦粉 食塩 小麦たんぱく 卵白 かんすい クチナシ色素 卵殻カルシウム 醤油（国内製造） 香味料 たん白加水分解物 食塩 チキンエキス 砂糖 醗酵調味料 魚介エキス 野菜エキス 酵母エキス 香辛料／調味料（アミノ酸等） カラメル色素 増粘剤（キサンタンガム） 酸化防止剤（ビタミンE）（一部に小麦・卵・さば・大豆・鶏肉を含む） にんじん切り もやし 豚肉 豚タン下 食用なたね油 シリコン
主菜1	豚生姜焼き	豚こま肉 精製塩 コショウ おろししょうが キャベツ（食用油）	豚肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー しょうが 酸化防止剤（VC） pH調整剤 食用なたね油 シリコン
主菜2	カレーコロッケ	カレーコロッケ キャベツ（サラダ油）	野菜（ばれいしょ（北海道）たまねぎ（にんじん） 豚肉 パン粉 砂糖 マーガリン 混脂粉末 カレー粉 食塩、衣（パン粉 小麦粉 植物油脂 米粉 粉末状大豆たん白 ぶどう糖 でん粉） 増粘多糖類 カロチノ／ド色素、（一部に小麦・卵・乳成分 大豆・豚肉を含む） 使用なたね油 シリコン
副菜1	白身フライ	白身フライ キャベツ（サラダ油）	たら、衣（パン粉、小麦粉、小麦てん粉、食塩）、調味料（アミノ酸）、増粘剤（ガーナム）、（原材料の一部に大豆、小麦を含む） 食用なたね油 シリコン
副菜2	切干大根	切り干し大根	切り干 大根、みりん、しょうゆ、ぶどう糖、にんじん、干しこだけ、油揚げ、植物油脂、清酒、かつお節、昆布/凝固剤、クチナシ色素、 (一部に小麦・大豆を含む)
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 切り干人参 スパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醤油酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、 濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース） でん糖（ピート）
デザート	イチゴゼリー	カップゼリー ストロベリー味	糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、寒天／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、紫コーン色素

**令和4年度 通常食メニュー
昼食（土曜日） 原材料 成分**

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
主食	わかめご飯	カットわかめ お米	わかめ 運元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキス お米(ゆめびりか)
麺類	冷やしたぬきうどん	冷凍うどん 昆布かつおつゆ わかめ でん粉	めん（小麦粉、食塩/加工デンプン） しょうゆ（小麦・大豆を含む）（北海道製造） 豆糖・ぶどう糖液糖 砂糖 食塩 カソオエキス（さばを含む） 醤造酢 かつお削りぶし 発酵調味料 たん白加水分解物 昆布 昆布エキス 椰朧エキス 調味料（アミノ酸等） 油脂 香料 湯通し麺藍わら 小麦粉（国内製造） 植物油脂 食塩/調味料（アミノ酸等）
主菜1	チキンチャップ	鶏もも肉 キャベツ（サラダ油） ロイヤルシェフチャップ 上白糖 片栗粉	鶏もも肉 食用なたね油 シリコン トマト（輸入又は国産（5%未満））、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醤造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 でん粉（ピート） でん粉（国内製造）
主菜2	春巻き	パリパリ春巻	野菜（たけのこ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ねぎ）、植物油脂、粒状植物性たん白、しょうゆ、小麦粉 ショットニング、豚脂、はるさめ、しょうがペースト、砂糖、豚肉、オイスターソース、ショートニング、でん粉 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、キシロース、乳化剤、膨張剤、香辛料抽出物 (一部にえび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
副菜1	鮭フライ	サーモンフライ 揚げ油	鮭、衣（パン粉、でん粉、コーンフラワー、小麦粉、砂糖、植物油脂、食塩、植物たん白、卵粉）/調味料（アミノ酸） ベーキングパウダー、（一部に小麦・卵・さけ・大豆を含む） 食用なたね油 シリコン
副菜2	きんぴら	きんぴらごぼう	野菜（ごぼう にんじん） 糖類（ブドウ糖、麦芽糖、砂糖） しょうゆ 植物油脂（大豆油、ごま油） ごま チキンエキスパウダー 食酢 酵母エキス 調味料（アミノ酸等） グリシン 増粘剤（キサンタン） (一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 切り干人参 スパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醤油酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、 濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース） でん糖（ピート）
デザート	イチゴゼリー	カップゼリー ストロベリー味	糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、寒天／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、紫コーン色素

**令和4年度 通常食メニュー
昼食（日曜日） 原材料 成分**

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
主食	わかめご飯	カットわかめ お米	わかめ 運元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキス お米(ゆめびりか)
麺類	味噌ラーメン	冷凍ラーメン 味噌ラーメンスープ にんじん もやし 豚ひき肉 キャベツ（食用油）	小麦粉 食塩 小麦たんぱく 卵白 かんすい クチナシ色素 卵殻カルシウム みそ 動植物性油脂 しょうゆ 砂糖 ホークエキス ニンニク 食塩 発酵調味料 ごま 酵母エキス 香辛料 デキストリン 調味料（アミノ酸等） 酸味料 酸化防止剤（ビタミンE）（一部に小麦・卵・豚肉・ごまを含む） にんじん切り もやし 豚肉 豚タン下 食用なたね油 シリコン
主菜1	豚のケチャップ煮	豚バラ肉 ロイヤルシェフチャップ 砂糖 玉ねぎ キャベツ（食用油）	豚バラ肉 トマト（輸入又は国産（5%未満））、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醤造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 甜菜 玉ねぎ 食用なたね油 シリコン
主菜2	ナチュラルカットポテト	フレンチフライドポテト 精製塩 キャベツ（サラダ油）	じゃがいも、植物油脂、食塩、ぶどう糖（一部に小麦をふくむ） 天日塩 炭酸マグネシウム 食用なたね油 シリコン
副菜1	野菜コロッケ	野菜入りコロッケ キャベツ（サラダ油）	はれいしょ にんじん たまねぎ 植物油脂、ともろこし 脱脂粉乳 バン粉 小麦粉 緑色たん白 調味料（アミノ酸） 砂糖 食塩 香辛料 加工デンプン 着色料（ターメリック カロテノイド）乳化剤（一部に小麦 乳成分 大豆を含む）
副菜2	ひじき煮	ひじきと野菜の彩り煮	ひじき、野菜（にんじん、えだのま）、豆類（大豆、レッドキドニー） しょうゆ、糖類（ぶどう糖、砂糖、麥芽糖）、油揚げ、しいたけ、 ごま、かつおエキスパウダー、グリシン、豆腐用凝固剤、調味料（アミノ酸等）、酵母N o、増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦を含む）
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 切り干人参 スパースイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醤油酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、 増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース） でん糖（ピート）
デザート	イチゴゼリー	カップゼリー ストロベリー味	糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、寒天／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、紫コーン色素

令和4年度 通常食メニュー
夕食（月～金曜日） 原材料 成分

2022/9/22

分類		メニュー	使被材料	照料科 分成	
主食	ご飯	お米(めいりき)	お米(少ひびき)		
生菜1	チキンガーリック焼き	鶏もも肉 醤油 味噌 おろしにんにく 片栗粉 キナモーラ(サラダ油)	鶏もも肉 天貝塩、岩蔵マグネシウム にんにく 醤油、L-半胱アミノ酸調剤 味噌 片栗粉 (国内製造) 食塩なまね油 シリコーン		
生菜2	麻婆豆腐	押し豆腐 鶏ひき肉 長ネギじん切り 玉ねぎじん切り 甘口麻婆豆腐	大根(国内製造) とけい(肉)(国内) 長ネギ 玉ねぎ レバ油、でん粉、オイスタークリーフ、砂糖、還元度濃縮物化、L-グリュニクス調味料、トマトチャッブ 食塩、味噌大根油、ごま油、ガーリックペースト、醤油、しょうが、ビーフエキス調味料、食用水添油 こしょう、デニスリネル、日高味噌調味料(アミノ酸等)、酒類、醤料(グリーガム)、カラメル色素 パラヒドロキシエチトキシド、香料、(一部に小麦・牛乳・大豆・豚肉・ゼラチン・ビコット・玉子を含む)		
生菜3	揚げ餃子	餃子(今寿)	野菜、玉ねぎ、なす、にんじん、にんにく、玉ねぎ、豚肉、玉ねぎ 豚肉調味料、食塩、カニエキス キナモーラ(サラダ油)	野菜(国内製造)、玉ねぎ、なす、にんじん、にんにく、豚肉、玉ねぎ 豚肉調味料、食塩、豚肉 キナモーラ(サラダ油) 脂肪(ビトリル) 乳化剤、香料、香辛料、抽出物 (一部に小麦 大豆 鹿肉を含む) 食塩なまね油 シリコーン	
副菜1	ほれん草ともやしのチマキ	もやし ほれん草 醸型塩 うまみ調味料 サラダ油 ひりこ(日)	もやし ほれん草 天貝塩、岩蔵マグネシウム 食酢添加物 L-グリュニクン酸ナトリウム 食塩なまね油 シリコーン ひりこ(日)		
副菜2	シャーストリングポテト	シャーストリングポテト	ジャガイモ 植物油脂 ブドウ糖/ビロリン酸知 (一部に小麦を含む)		
汁もの	わかめとネギの味噌汁	わかめの味噌汁 白玉ねぎ うまみ調味料 乾燥わかめ 長ネギ	わかめ(国内製造)、味噌、味噌添料(かつお節粉末、かつおエキス)、味噌エキス、てん粉/調味料(アミノ酸等) 大根油、食塩、濃縮 酒類 食酢添加物 L-グリュニクン酸ナトリウム 清湯しらぬわらわ 長ネギ		
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 千切り人参 スペアリーストイートコン カラント インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トマトモロコシ(道伝子細胞換えてない) 食塩 カラント インゲン レンコン 醸造酢(国内製造)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁/セルロース、 増粘剤(キサンタンゴム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)		

令和4年度 通常食メニュー
夕食(土曜日) 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青汁→販売用原紙に準ずるもの(表示に制限されている21品目)					
分類	メニュー	使用食材	原材料	原材料、成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。隨時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。	
主食	ご飯	お米(のりびりか)	お米(のりびりか)		
主菜①	ハンバーグ	グリルドハンバーグ	食肉(魚肉、牛肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、薄力粉)、しょうゆ、醤油(ぶどう糖、砂糖)、食塩、牛乳、発酵調味料、香辛料、卵黄、さしより(小麦粉、ゼラチン、ポークエキス、ソイエキス)、味噌(豆エキス)、ケルヒ化(増粘多糖類)、カラメル色素、ケルヒ化(増粘多糖類)、カラメル色素、乳酸(一部に小麦、大豆、卵黄、牛乳、ゼラチンを含む)		
主菜②	八宝丼	白米 豚バラスライス にんじん切り きゅうりスライス 玉ねぎと切り くらげ 椎茸 中華合わせ調味料	白米 豚バラ にんじん パプリカ(赤ピーマン) 玉ねぎ きゅうり(秋葵) くらげ 椎茸(国内産) 中華合わせ調味料 (一部に小麦、大豆、豚肉、椎茸、ごぼうを含む)		
主菜③	揚げショウマイ	ショウマイ	野菜(たまねぎ(輸入又は通巻)、アーティチョーク)、食肉(魚肉、豚肉)、つなぎ(小麦粉、セラチン、卵白)、豚肉、粒状植物性たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、ぶどう糖、香辛料、コード、チキンエキス(バター、ポークエキスバター)、味噌(豆エキス)、粒状植物性たん白、大豆粉) / 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)		
	揚げ油	食酢なたね油 シリコーン	食酢なたね油 シリコーン		
副菜①	いんげんともやしのナムル もやし さつまいも さつまいも味料 サラダ油 いりごぼす		カットいんげん(冷水) もやし 天麩羅、煎餅(アーティショ 野菜(たまねぎ)、レモン、ミネラルナトリウム 青唐草味噌 シリコーン いりごぼす		
副菜②	チヌルカットボロト	フレンチフライドボロト 野菜(小松菜) 揚げ油	じゃがいも、植物油(植物油、食塩、ぶどう糖(一部に小麦をふくむ) 天麩羅、煎餅(アーティショ 食酢なたね油 シリコーン		
汁もの	ほうれんそうと 高野豆腐の味噌汁	味噌だしの素	食酢(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお粉末、かつおエキス)、酵母エキス、てん粉/調味料(アミノ酸等)		
	白身魚 さつまいも味料 はいもね、草花味 高野豆腐 1.50/1	大根葉 食塩 糖類 植脂 味噌(味噌味) ほいもね 大根(昆布味噌味换成でない) 斜張りカリウム 豆腐用凝固剤	トマトソース(道子味噌味换成でない) 食塩 カラフラワー イカフライ レンコン 醸造(国内製造)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮ライム果汁、ゆず果汁/セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)		
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 手切り人参 スパースライスコート カリフラワー インゲン レンコン ゾンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トマトソース(道子味噌味换成でない) 食塩 カラフラワー イカフライ レンコン 醸造(国内製造)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮ライム果汁、ゆず果汁/セルロース、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)		

令和4年度 通常食メニュー
夕食(日曜日) 原材料 成分

• 電子書籍 | 網上書店 | 紙書

赤字: 特別注意事項 (加工品に必ず表示される旨の表示)					
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分		
主食	ご飯	お米 (ゆめびよりか)	お米 (ゆめびよりか)		
生菜1	鶏塩から揚げ	鶏もも肉 精製卵 おろしにんにく からしらようが うすみ味料 片栗粉 キャノーラ (サラダ油)	鶏もも肉 天ぷら 脂酸マグネシウム ブラックベッパー にんにく 鮭油酢 / ハード調理剤 増粘剤 (グリーガー) 香料 からしらようが うすみ味料 片栗粉 キャノーラ (サラダ油) 食塩なべ油 シーコーン		
生菜2	肉そぼり豆腐	豚こま肉 神戸豆腐 玉ねぎ こいくちしょうゆ みりんと調味料 さわおだし	豚こま肉 (国産) 大豆 (国内製造) 玉ねぎ 生餡、既成加工大貝 (遺伝子組換えてない)、小麦、大亘 (遺伝子組換えてない)、アルコール 木の芽、米およびこうじの醸造味噌料、造選酢 / 調味料 既成加工調味料 (国内製造)、砂糖、既成調味料 (かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、でん粉 / 調味料 (アミノ酸等)		
生菜3	春巻き	パリパリ春巻	野菜 (たけのこの、なすの、にんじん、キャベツ、ねぎ)、植物油脂、酸状物性たん白、しょゆ・ゆ、小麦粉 ショートニング、豚肉、はるさめ、しうがひースト、砂糖、豚肉、オイスターソース、ショーニング、でん粉 増粘剤 (ガムエンド、キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸)、キロソ、乳化剤、膨張剤、香料抽出物 (一部に)えび / 小麦・ごま・大亘 (肉塊・豚肉・豚味を含む)		
副菜1	むやしと人参のナムル	もやし 人参手切り 椎茸 うすみ味料 ささや油 いりごま	もやし 人手手作 (水溶) 天つゆ、油溶マグネシウム 食塩添加物 レグザミン酸ナトリウム 食塩なべ油 シリコーン いりごま		
副菜2	じやか芋/芋風味	地元じやか芋 地元芋 バターフレーイ-オイル パセリ	じやか芋 地元 地元芋 食塩なべ油 (国内製造) / 香料 (乳由来) 乳化剤 (大豆由来) カロテン色素 乾燥ベニズエラ		
汁もの	人参じゆの味噌汁	地元人参の味 白みそ うすみ味料 人参手切り 長ねぎ	地元 (国内製造)、油溶、既成味料 (かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、でん粉 / 調味料 (アミノ酸等) 大豆、米、食塩、酒類 植物 食塩添加物 レグザミン酸ナトリウム 人参 長ねぎ		
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 手切り人参 スヌードルコートコン カラリワカモドキ インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 醤油フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 スヌードルコートコン カラリワカモドキ (遺伝子組換えてない) 食塩 インゲン レンコン 醤油フレンチ (キサンタンガム)、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (スクラロース) てん裡 (ビート)		

令和4年度 キッズメニュー 朝食 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される品目） 青字→特定原材料に準るもの（表示に勤められている2品目）				
原材料・成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。				
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分	
主食	ご飯	お米（ゆめびりか）	お米（ゆめびりか）	
主菜	チキンチャップ	鶏もも肉 キャノーラ（サラ油） ロイヤルシェフケチャップ 上白糖 片栗粉	鶏もも肉 食用たな油 シリコーン トマト（輸入又は国産（5%未満））、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 てんぷ（ビート） でん粉（国内製造）	
副菜1	スクランブルエッグ	バイキングスクランブルエッグ	鶏卵（国産）、植物油、還元水あめ、牛乳、ショートニング、粉末状植物性たん白、卵黄、食品安全用鶏卵加工品、食塩、デキストリン、砂糖、こしょう（加工でん粉、増粘剤（キサンタンガム、アルギン酸Na）、リン酸塩（Na、K）、カロチン色素、調味料（有機酸）、乳化剤、（一部に卵乳成分・大豆を含む）	
副菜2	ソーセージ	あらびきポークウィンナー	豚肉、豚脂肪、タピオカでんぶん、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、香辛料/pH調整剤、調味料（アミノ酸等） ボリリン酸Na、カゼインN、酰化防止剤（ビタミン）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に豚肉、乳成分）	
汁もの	ほうれん草の味噌汁	和風だしの素 白みそ ほうれん草カット	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、でん粉/調味料（アミノ酸等） 大豆 米 食塩 湯種 種麹 ほうれん草	
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 千切り人参 スーパー・スイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えてではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、 増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクロース） てんぷ（ビート）	
デザート	フルーツカクテル	フルーツカクテルラップづけ	果実（ 黄もも 、洋ナシ、バインナップル、ブドウ、さくらんぼ）、砂糖/酸味料、酸化防止剤（V、C）、赤色3号、（一部にもともと含む）	
ドリンク	オレンジジュース	オレンジジュース	オレンジ 香料	

令和4年度 キッズメニュー 昼食 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される品目） 青字→特定原材料に準るもの（表示に勤められている2品目）				
原材料・成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。				
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分	
主食	わかめご飯	カットわかめ お米	わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキス お米（ゆめびりか）	
主菜	ハンバーグ	グリルドハンバーグ	食肉（豚肉、牛丼）、たまねぎ、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉、鶏卵）、しょうゆ、糖類（ぶどう糖、砂糖）、食塩、牛乳、発酵調味料、 香辛料、卵殻粉、しょゆ加工品、ゼラチン、ボーケイヨン、ワイン（加工でん粉、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、ゲル化剤（増粘多糖類）、 キシリース、乳酸Ca、（一部に小麦、卵、乳成分、牛丼・豚肉、ゼラチンを含む）	
副菜1	卵焼き	卵焼き	鶏卵（国産） 砂糖 水飴 醤油 米発酵調味料 食塩 醤造酢 バームオイル 乳糖 経粉 酵母エキス 鮭夷エキス 食用植物油脂/加工淀粉 調味料（アミノ酸等） (一部に小麦、卵、乳成分 大豆 含む)	
副菜2	焼きそば	焼きそば蒸し中華めん 豚小間肉 人参 たけのこ 玉ねぎ 中濃ソース キャノーラ（サラ油）	小麦粉（国内製造） 植物油 食塩/グリシン かんすい クチナシ色素 保存料（しらこたん白：さけ由来） 豚肉 千切り人参 千切りたけのこ 玉ねぎ トマト（んじん、りんご） その他野菜、果実、醸造酢（国内製造） 砂糖 ぶどう糖 食塩 コーンスターチ 香辛料 カラメル色素 増粘剤（タマリンド） 甘味料（甘草） 調味料（アミノ酸） 食用たな油 シリコーン	
汁もの	高野豆腐の味噌汁	和風だしの素 白みそ 高野豆腐 150g	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、でん粉/調味料（アミノ酸等） 大豆 米 食塩 湯種 種麹 大豆 （遺伝子組み換えてない） 炭酸カリウム 豆腐用凝固剤	
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 千切り人参 スーパー・スイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えてではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、 増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクロース） てんぷ（ビート）	
デザート	イチゴゼリー	カップゼリー ストロベリー味	糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、寒天/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、紫コーン色素	
ドリンク	アップルジュース	アップルジュース	りんご 香料	

令和4年度 キッズメニュー 夕食 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される品目） 青字→特定原材料に準るもの（表示に勤められている2品目）				
原材料・成分は製造業者の都合により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。				
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分	
主食	野菜カレー	お米 温め直すおいしい野菜カレー	お米（ゆめびりか） 野菜（玉ねぎ、ジャガイモ、んじん）、バーム油 砂糖 デキストリン カレーパウダー トマトペースト 食塩 ガーリックペースト ローストコナツペースト 酵母エキス かつぶしエキス 香辛料 増粘剤（加工でんぶん、キサンタンガム） 調味料（アミノ酸等） カラメル色素 乳化剤 酸化防止剤（ビタミンC） 香料 香辛料抽出物	
主菜	鶏塩から揚げ	鶏もも肉 精製塩 おろしにんにく おろししょうが うまみ調味料 片栗粉 キャノーラ（サラ油）	鶏もも肉 精製塩 おろしにんにく おろししょうが うまみ調味料 片栗粉 キャノーラ（サラ油）	天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー にんにく 醤油 / pH調整剤 増粘剤（ガーラム） 香料 しょうが 酸化防止剤（VC） pH調整剤 食品添加物 レグルタイン酸トリウム 馬鈴薯 濃粉（遺伝子組み換えてない） 食用たな油 シリコーン
副菜1	オムレツ	ピュアオムレツ	鶏卵（国産）、でん粉、砂糖、みりん、食塩、植物油/乳酸（Na）、メタリン酸Na、（一部に卵・ 大豆 を含む）	
副菜2	シューストリングポテト	シューストリングポテト キャノーラ（サラ油）	ジャガイモ 植物油 ピドウ糖/ピロリン酸Na (一部に小麦を含む) 食用たな油 シリコーン	
汁もの	わかめの味噌汁	和風だしの素 白みそ 乾燥わかめ	食塩（国内製造）、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス、でん粉/調味料（アミノ酸等） 大豆 米 食塩 湯種 種麹 湯通・塩蔵わかめ	
サラダ	7種の野菜マリネ	玉ねぎ ブロッコリー 千切り人参 スーパー・スイートコーン カリフラワー インゲン レンコン ノンオイルドレッシング 減塩フレンチ 上白糖	玉ねぎ ブロッコリー 人参 トウモロコシ（遺伝子組み換えてではない） 食塩 カリフラワー インゲン レンコン 醸造酢（国内製造）、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ガーリックペースト、濃縮レモン果汁、濃縮ライム果汁、ゆず果汁／セルロース、 増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクロース） てんぷ（ビート）	
デザート	マスカットゼリー	カップゼリー マスカット味	糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖）、寒天/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、香料、チナシ色素	
ドリンク	オレンジジュース	オレンジジュース	オレンジ 香料	

令和4年度 通常食 7大アレルゲン代替食メニュー 朝食 原材料 成分

赤字→特定原材料(加工食品で必ず表示される7品目) 青字→特定原材料に準ずるもの(表示に勤められている21品目)			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
主菜1	アレルギー対応ソーセージ ポークソーセージ	豚肉 豚脂防 豚横隔膜 結着材料(てんぶん 植物性たんぱく) 食塩 糖類(水あめ 砂糖) 香辛料 リン酸塩 (Na) 調味料 (アミノ酸など) 保存料 (グルビン酸) 酸化防止剤 (ビタミンC) pH調整剤 発色剤 (亜硝酸Na) (原材料の一部に大豆を含む)	
主菜2	チキンガーリック焼き	鶏もも肉 精製塩 コショウ ガーリックパウダー キャノーラ(サラダ油)	鶏もも肉 天日塩 岩塩マグネシウム ブラックペッパー ガーリック てんぶん 食塩 調味料 (アミノ酸) 増粘剤 (グーガム) 食用なたね油 シリコーン
副菜1	コーンと蒸しかぼちゃ	カーネルコーン カボチャ 精製塩 コショウ	どうもろこし (遺伝子組み換えてはない) カボチャ 天日塩 岩塩マグネシウム ホワイトペッパー
副菜2	チキンチャップ	鶏もも肉 精製塩 コショウ キャノーラ(サラダ油) ロイヤルシェフチャップ 上白糖	鶏もも肉 天日塩 岩塩マグネシウム ブラックペッパー 天用なたね油 シリコーン トマト(輸入又は国産(5%未満))、砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 てん糖(ビート) 天日塩 岩塩マグネシウム

令和4年度 通常食 7大アレルゲン代替食メニュー 昼食 原材料 成分

赤字→特定原材料(加工食品で必ず表示される7品目) 青字→特定原材料に準ずるもの(表示に勤められている21品目)			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
雑類	春雨スープ	中華カラタし 精製塩 コショウ 緑豆春雨 いりごぼ白	食塩 チキンエキス たんぱく加水分解物 ポークエキス オニオンエキス 昆布エキス 鮭骨エキス ジンジャー オイル 調味料 (アミノ酸等) ソルビット 糖類 (グーガム) 香辛料抽出物 (一部にセラチン 大豆を含む) 天日塩 岩塩マグネシウム ホワイトペッパー 緑豆 エンドウ豆 いりごぼ白
主菜2	アレルギー対応ソーセージ ポークソーセージ	豚肉 豚脂防 豚横隔膜 結着材料(てんぶん 植物性たんぱく) 食塩 糖類(水あめ 砂糖) 香辛料 リン酸塩 (Na) 調味料 (アミノ酸など) 保存料 (グルビン酸) 酸化防止剤 (ビタミンC) pH調整剤 発色剤 (亜硝酸Na) (原材料の一部に大豆を含む)	
副菜1	コーンと蒸しかぼちゃ	カーネルコーン カボチャ 精製塩 コショウ	どうもろこし (遺伝子組み換えてはない) カボチャ 天日塩 岩塩マグネシウム ホワイトペッパー
副菜2	ジャガイモ煮揚げ	じゃがいも(冷凍) キャノーラ(サラダ油) 精製塩	じゃがいも 食用なたね油 シリコーン 天日塩 岩塩マグネシウム

令和4年度 通常食 7大アレルゲン代替食メニュー 夕食 原材料 成分

赤字→特定原材料(加工食品で必ず表示される7品目) 青字→特定原材料に準ずるもの(表示に勤められている21品目)			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
主菜1	チキンガーリック焼き	鶏もも肉 精製塩 コショウ ガーリックパウダー オリーブオイル	鶏もも肉 天日塩 岩塩マグネシウム ブラックペッパー ガーリック てんぶん 食塩 調味料 (アミノ酸) 増粘剤 (グーガム)
主菜2	鶏塩から揚げ	鶏もも肉 精製塩 ガーリックパウダー おろしそうが 片栗粉 キャノーラ(サラダ油)	鶏もも肉 天日塩 岩塩マグネシウム ブラックペッパー ガーリック てんぶん 食塩 調味料 (アミノ酸) 増粘剤 (グーガム) しょうが 酸化防止剤 (VC) pH調整剤 馬鈴薯 濃粉 (遺伝子組み換えてはない) 食用なたね油 シリコーン
主菜3	アレルギー対応ソーセージ ポークソーセージ	豚肉 豚脂防 豚横隔膜 結着材料(てんぶん 植物性たんぱく) 食塩 糖類(水あめ 砂糖) 香辛料 リン酸塩 (Na) 調味料 (アミノ酸など) 保存料 (グルビン酸) 酸化防止剤 (ビタミンC) pH調整剤 発色剤 (亜硝酸Na) (原材料の一部に大豆を含む)	
副菜2	ジャガイモ煮揚げ	じゃがいも(冷凍) キャノーラ(サラダ油) 精製塩	じゃがいも 食用なたね油 シリコーン 天日塩 岩塩マグネシウム

令和4年度 キッズ 7大アレルゲン代替食メニュー 朝食 原材料 成分

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
副菜1	もやしのソテー	もやし 精製塩 コショウ キャノーラ（サラダ油）	もやし 天日塩 塩酸マグネシウム ホワイトペッパー 食用なたね油 シリコーン
副菜2	蒸しカボチャピプロッコリー	カボチャ クッキングオイル プロッコリー	カボチャ 食用植物油脂/レシチン ブタン プロパン プロッコリー

令和4年度 キッズ 7大アレルゲン代替食メニュー 昼食 原材料 成分

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
主菜	ポークグリル	豚ロース 精製塩 コショウ キャノーラ（サラダ油）	豚ロース 天日塩 塩酸マグネシウム ホワイトペッパー 食用なたね油 シリコーン
副菜1	ジャガイモ煮揚げ	じゃがいも（冷凍） キャノーラ（サラダ油）	じゃがいも 食用なたね油 シリコーン 天日塩 塩酸マグネシウム
副菜2	蒸しカボチャとコーン	カーネルコーン カボチャ 精製塩 コショウ	どうもろこし（蓮根子組み換えてはない） カボチャ 天日塩 塩酸マグネシウム ホワイトペッパー

令和4年度 キッズ 7大アレルゲン代替食メニュー 夕食 原材料 成分

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。			
分類	メニュー	使用食材	原材料・成分
副菜1	ソーセージピプロッコリーのソテー	ポークソーセージ プロッコリー 精製塩 コショウ キャノーラ（サラダ油）	豚肉 脂肪 脂肪精製 味噌材料（でんぶん、植物性たんぱく） 食塩 精製（水あめ、砂糖） 香辛料 リン酸塩 (Na) 調味料（アミノ酸など） 保存料（グルビン酸） 酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤 発色剤（亜硝酸Na） （原材料の一部に大豆を含む） プロッコリー 天日塩 塩酸マグネシウム ホワイトペッパー 食用なたね油 シリコーン
副菜2	蒸しカボチャとコーン	カーネルコーン カボチャ 精製塩 コショウ	どうもろこし（蓮根子組み換えてはない） カボチャ 天日塩 塩酸マグネシウム ホワイトペッパー

令和4年度 飲料メニュー 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示が進められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。隨時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

メニュー		内容量	原材料・成分
紙パック	健康ミネラル麦茶 (伊藤園)	200ml	大麦（カナダ、オーストラリア、その他） 飲用海洋深層水 麦芽/ビタミンC
	りんごmix100% (伊藤園)	200ml	果実（りんご、カムカム） 酸味料
	オレンジmix100% (伊藤園)	200ml	果実（オレンジ、カムカム）
ペットボトル	健康ミネラル麦茶 (伊藤園)	500ml	大麦（カナダ、オーストラリア、その他） 飲用海洋深層水 麦芽/ビタミンC
	アクエリアス (コカ・コーラ)	500ml	果糖ぶどう糖液糖・塩化Na/シトルリン・クエン酸・香料 クエン酸Na・アルギニン・塩化K・硫酸Mg・乳酸Ca 酸化防止剤（ビタミンC）・甘味料（ラククロース） イソロイシン・バリン・ロイシン
	いろはす (コカ・コーラ)	500ml	水（純水）

令和4年度 炊事食メニュー 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示が進められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

メニュー	分量	原材料 成分
防災炊事	お米	お米（ゆめびりか）
	温めずにおいしい野菜カレー	野菜（ねぎ ジャガイモ にんじん） バーム油 砂糖 デキストリン カレーパウダー トマトペースト 食塩 ガーリックペースト ローストココナッツペースト 酵母エキス かつおぶしエキス 香辛料 増粘剤（加工でんぶん キサンタンガム） 調味料（アミノ酸等） カラメル色素 乳化剤 酸化防止剤（ビタミンC） 香料 香辛料抽出物
カレーライス	米 豚ひき肉 乱切りレンコン 千切り人参 ブロッコリー 玉ねぎ コクと旨味のまろやかカレー	米（ゆめびりか） 豚肉 レンコン 人参 ブロッコリー 玉ねぎ やし油クリーミングパウダー（国内製造） 砂糖 乾燥マッシュポテト 食塩 コーンスター マッシュルームエキス カレーパウダー 米粉 スイートコーンパウダー ローストオニオンパウダー 酵母エキス ガーリックパウダー フライドジンジャー デキストリン ターメリック／ 増粘剤（加工デンプン） 乳化剤 着色料（カラメル バブリカラ色素） 香料 酸味料
焼きそば	焼きそば蒸し中華めん 豚小間肉 人参 たけのこ 玉ねぎ 中濃ソース キャノーラ（サラダ油）	小麦粉 （国内製造） 植物油 食塩／グリシン かんすい クチナシ色素 保存料（しらこたん白：さけ由来） 豚肉 千切り人参 千切りたけのこ 玉ねぎ トマト にんじん りんご その他野菜・果実 醸造酢（国内製造） 砂糖 ぶどう糖 食塩 コーンスター 香辛料 カラメル色素 増粘剤（タマリンド） 甘味料（甘草） 調味料（アミノ酸） 食用なたね油 シリコーン
焚火でおやつ	ホワイトマッシュマロ 麦茶スティック（粉）	水あめ、砂糖、ゼラチン、コーンスター、 大豆たんぱく 、バニラフレーバー、ジャマイカラムフレーバー、バニリン 大麦、デキストリン、飲用海洋深層水、ビタミンC

令和4年度 炊事食 7大アレルゲン代替食メニュー 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示が進められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。随時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

メニュー	分量	原材料 成分
焼きそば	米めん（フォー） 豚小間肉 人参 たけのこ 玉ねぎ 中濃ソース キャノーラ（サラダ油）	米、タピオカでん粉、食塩 豚肉 千切り人参 千切りたけのこ 玉ねぎ トマト にんじん りんご その他野菜・果実 醸造酢（国内製造） 砂糖 ぶどう糖 食塩 コーンスター 香辛料 カラメル色素 増粘剤（タマリンド） 甘味料（甘草） 調味料（アミノ酸） 食用なたね油 シリコーン

令和4年度 携帯食メニュー 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示が進められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。隨時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

メニュー		使用食材	原材料 成分
おにぎり	(鮭・鮭)	お米 調理油 海苔 食塩 鮭 桜漬け	米 食用なたね油 海苔 食塩 塩鮭 大根→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNo） 着色料（赤106 赤102）
	(梅・梅)	お米 調理油 海苔 食塩 小梅 桜漬け	米 食用なたね油 海苔 食塩 小梅→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 着色料（赤102） ビタミンB1 甘味料（アセスルファムカリウム） 香料 大根→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNo） 着色料（赤106 赤102）
	(塩・塩)	お米 調理油 食塩 桜漬け	米 食用なたね油 食塩 大根→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNo） 着色料（赤106 赤102）
携帯弁当	(鮭・鮭)の場合	お米 調理油 海苔 食塩 鮭 桜漬け	米 食用なたね油 海苔 食塩 塩鮭 大根→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNo） 着色料（赤106 赤102）
	(梅・梅)の場合	お米 調理油 海苔 食塩 小梅 桜漬け	米 食用なたね油 海苔 食塩 小梅→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 着色料（赤102） ビタミンB1 甘味料（アセスルファムカリウム） 香料 大根→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNo） 着色料（赤106 赤102）
	(塩・塩)の場合	お米 調理油 食塩 桜漬け	米 食用なたね油 食塩 大根→漬け原材料（食塩 醋造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 甘味料（サッカリンNo） 着色料（赤106 赤102）
からあげ君			
玉子焼			
しゅうまい			
赤ワインナー			
ちくわ天			
ブチ焼き芋			

令和4年度 携帯食 7大アレルゲン代替食メニュー 原材料 成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（表示が進められている21品目）

原材料・成分は製造業者の都合等により変更になる場合があります。隨時ご確認の上、ご対応いただけますようお願いします。

メニュー	使用食材	原材料・成分
携帯弁当	(鮭・鮭)の場合 お米 調理油 海苔 食塩 鮭	米 食用なたね油 海苔 食塩 鮭
	(梅・梅)の場合 お米 調理油 海苔 食塩 小梅	米 食用なたね油 海苔 食塩 小梅→漬け原材料（食塩、醸造酢） 調味料（アミノ酸等） 酸味料 着色料（赤102） ビタミンB1 甘味料（アセスルファムカリウム） 香料
	(塩・塩)の場合 お米 調理油 食塩	米 食用なたね油 食塩
	塩こしょうチキン 鶏もも肉 こしょう 塩	鶏もも肉 コーンバウダー、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、唐辛子 海水100%（岡山）（瀬戸内海）
	皮付ポテト 皮付ポテト 調理油 塩 ミニトマト	じゃがいも（遺伝子組み換えでない）、 植物油脂 、ぶどう糖 食用なたね油 海水100%（岡山）（瀬戸内海） ミニトマト
	野菜マリネ 玉葱、人参、ビーマン 塩 砂糖 調理油 穀物酢 ブラックペッパー	玉葱、人参、ビーマン 海水100%（岡山）（瀬戸内海） てん菜（甜菜） 食用なたね油 米、アルコール、食塩、酒粕 ブラックペッパー（マレーシア）
	プロッコリー プロッコリー	プロッコリー