

令和4年度 通常食メニュー
朝食(月～金曜日) 原材料 成分

2022/9/8

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(表示に勧められている2品目)

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) 業務用ふりかけおおか	お米(ゆめぴりか) 調味料(砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、醸造酢、醤油、醸造エキス、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)、海苔、脱脂りん粉パウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、酸味料
主菜1	ソーゼージ(乳あり)	あらびきポークウィンナー	豚肉、緑香辛料(てん粉、植物性たん白(大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、ぶどう糖、香料、カゼインNa)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素(原材料の一部に乳を含む))
主菜2	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、食品用精製加工品、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1	ほうれん草ツツ和え	ほうれん草 ライトツナまぐろ油漬けフレーク 薄塩醤油	ほうれん草 きはだまぐろ 大豆油 野菜スープ 食塩 食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆(遺伝子組み換えでない)、アルコール
副菜2	ちくわ磯辺揚げ	ちくわ磯辺炙り キャノーラ(サラダ油)	ちくわ(魚肉すり身(たら、ぐち)、てん粉、食塩、発酵調味料、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、着色料(V、B2、カロチン) 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 白みそ 高野豆腐150/1 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 酒精 糖類 大豆(遺伝子組み換えでない) 炭酸カリウム 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 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(スクラロース) てん糖(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・洋なし・ハインアップル・ぶどう・さくらんぼ)、砂糖【添加物】pH調整剤、着色料(赤色3号)

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(表示に勧められている2品目)

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) 業務用ふりかけおおか	お米(ゆめぴりか) 調味料(砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、醸造酢、醤油、醸造エキス、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)、海苔、脱脂りん粉パウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、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、えだまめ、根深ねぎ)、粒状植物性たん白(国内製造)、鶏肉、つなぎ(小麦粉、卵黄白、小麦粉、粉末状植物性たん白)、豆腐、牛乳、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)、豆腐凝固剤、(一部用小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉を含む)口
主菜2	卵焼き	卵焼き	鶏卵(国産) 砂糖 水飴 しょうゆ 米発酵調味料 食塩 醸造酢 パームオイル 乳糖 醸造粉末 酵母エキス 酵母エキス 食用植物油/加工糖粉 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、えだまめ)、豆類(大豆、レッドキドニー) しょうゆ、糖類(ぶどう糖、砂糖、麦芽糖)、油揚げ、しいたけ、ごま、かつお節パウダー、グリシン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、酢酸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 揚げ油	いか、パン粉、小麦粉、小麦でんぷん、食塩、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、着色料(パプリカ色素)、 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 白みそ 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 酒精 糖類 食品添加物 L-グルタミン酸ナトリウム 人参 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(スクラロース) てん糖(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・洋なし・ハインアップル・ぶどう・さくらんぼ)、砂糖【添加物】pH調整剤、着色料(赤色3号)

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(表示に勧められている2品目)

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) 業務用ふりかけおおか	お米(ゆめぴりか) 調味料(砂糖、麦芽糖、小麦粉、食塩、醸造酢、醤油、醸造エキス、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)、海苔、脱脂りん粉パウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、酸味料
主菜1	ミートボール	ミートボール(たれつき)	鶏肉(国産)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵黄白)、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)、pH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(なたね油)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉を含む)
主菜2	オムレツ	ビエオムレツ	鶏卵(国産)、てん粉、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1	切り干大根	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、干ししいたけ、油揚げ、植物油、酒漬、かつお節、昆布/凝固剤、グチナシ色素、(一部に小麦・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、小麦でんぷん、食塩)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む) 食用なたね油 シリコン
汁もの	わかめの味噌汁	和風だしの素 白みそ 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 酒精 糖類 食品添加物 L-グルタミン酸ナトリウム 湯通し塩蔵わかめ
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(スクラロース) てん糖(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・洋なし・ハインアップル・ぶどう・さくらんぼ)、砂糖【添加物】pH調整剤、着色料(赤色3号)

令和4年度 通常食メニュー 昼食（月～金曜日） 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（表示に動められている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（ゆめぴりか）
種類	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 キャノーラ（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） 香味油 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（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・そば・大豆・鶏肉を含む） にんじん千切り もやし 豚肉 豚タン下 食用なたね油 シリコーン
主菜1	豚塩生姜焼き	豚こま肉 精製塩 コショウ おろししょうが キャノーラ（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 シリコーン
主菜2	カレーコロッケ	カレーコロッケ キャノーラ（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 脱脂粉乳 カレー粉 食塩、衣（パン粉 小麦粉 植物油 米粉 粉末状大豆たん白 ぶどう糖 でん粉） 増粘多糖類 カロチノイド色素、（一部に小麦・乳・卵成分 大豆・豚肉を含む） 食用なたね油 シリコーン
副菜1	白身フライ	白身魚フライ キャノーラ（サラダ油）	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（グァーガム）、（原材料の一部に大豆、小麦を含む） 食用なたね油 シリコーン
副菜2	切干大根	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、干しいたけ、油揚げ、植物油、清酒、かつお節、昆布/海苔類、クチナシ色素、 （一部に小麦・大豆を含む）	切り干し大根、みりん、しょうゆ、ぶどう糖、にんじん、干しいたけ、油揚げ、植物油、清酒、かつお節、昆布/海苔類、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 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（スクラロース） てん糖（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

令和4年度 通常食メニュー 昼食（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（表示に動められている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（ゆめぴりか）
種類	冷やしたぬきうどん	冷凍うどん 昆布かつおつゆ わかめ てんかす	めん（小麦粉、食塩/加エデンプン） しょうゆ（小麦・大豆を含む）（北海道製造） 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 食塩 カツオエキス（さばを含む） 醸造酢 かつお節りぶし 発酵調味料 たん白加水分解物 昆布 昆布エキス 椎茸エキス 調味料（アミノ酸等） 酒精 香料 濃縮し塩蔵わかめ 小麦粉（国内製造） 植物油 食塩/調味料（アミノ酸等）
主菜1	チキンチャップ	鶏もも肉 キャノーラ（サラダ油） 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） 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） 植物油（大豆油 ごま油） 粒状植物性たん白 はるさめ 豚肉 しょうゆ 小麦粉 ショートニング 豚脂 きのことしいたけ きくらげ 砂糖 でん粉 食塩 ポークフィヨン オイスターソース 魚介エキス X0ジャン 香辛料 皮（小麦粉）水あめ 植物油 ショートニング 食塩 でん粉 アルチン 加工でん粉 ソルビトール セルロース 調味料（アミノ酸等） 乳化剤 増粘剤（キサンタンガム）（原材料の一部にえび、鶏肉を含む）
副菜1	鯖フライ	サーモンフライ 揚げ油	鯖、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、卵粉、砂糖、植物油、食塩、大豆たん白）、食塩、加工でん粉、調味料（アミノ酸）、ベーキングパウダー 食用なたね油 シリコーン
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（大豆油 ごま油） ごま チキンエキスパウダー 食酢 酢酸Na 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 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（スクラロース） てん糖（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

令和4年度 通常食メニュー 昼食（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（表示に動められている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（ゆめぴりか）
種類	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	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 ポークエキス 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・大豆・豚肉・ごまを含む） にんじん千切り もやし 豚肉 豚タン下
主菜1	豚のケチャップ煮	豚バラ肉 ロイヤルシェフケチャップ 砂糖 玉ねぎ キャノーラ（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、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 玉ねぎ 食用なたね油 シリコーン
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 キャノーラ（サラダ油）	じゃがいも、植物油、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 シリコーン
副菜1	野菜コロッケ	野菜入りコロッケ キャノーラ（サラダ油）	ばれいしょ にんじん たまねぎ 植物油類 ともろこし 脱脂粉乳 パン粉 小麦粉 植物性たん白 調味料（アミノ酸） 砂糖 食塩 香辛料 加エデンプン 着色料（ターメリック カロチノイド） 乳化剤（一部に小麦 乳成分 大豆を含む） 食用なたね油 シリコーン
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、えだまめ）、豆類（大豆、レッドキドニー） しょうゆ、糖類（ぶどう糖、砂糖、麦芽糖）、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）、酢酸Na、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 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（スクラロース） てん糖（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

令和4年度 通常食メニュー 夕食(月～金曜日) 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(表示に定められている2品目)

Table with 4 columns: 分類, メニュー, 使用食材, 原材料 成分. Rows include 主食 (ごはん), 副菜1 (チキンガーリック焼き), 副菜2 (麻婆豆腐), 主菜3 (揚げ餃子), 副菜1 (ほうれん草とやしのナム), 副菜2 (シューストリングポテト), 汁もの (わかめとネギの味噌汁), サラダ (7種の野菜マリネ), デザート (マスカットゼリー).

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)
青字→特定原材料に準ずるもの(表示に定められている2品目)

Table with 4 columns: 分類, メニュー, 使用食材, 原材料 成分. Rows include 主菜1 (ハンバーグ), 副菜2 (八宝菜), 主菜3 (揚げシューマイ), 副菜1 (いんげんともやしのナム), 副菜2 (チナチュラフライドポテト), 汁もの (ほうれん草と高野豆腐の味噌汁), サラダ (7種の野菜マリネ), デザート (マスカットゼリー).

令和4年度 通常食メニュー 夕食(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(表示に定められている2品目)

Table with 4 columns: 分類, メニュー, 使用食材, 原材料 成分. Rows include 主菜 (鶏もも肉), 副菜1 (肉そぼろ豆腐), 主菜3 (春巻き), 副菜1 (ちやんと人参のナム), 副菜2 (じゃが芋パター風味), 汁もの (人参とネギの味噌汁), サラダ (7種の野菜マリネ), デザート (マスカットゼリー).

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7品目）
青字→特定原材料に準ずるもの（表示に勧められている21品目）

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	お米（ゆめぴりか）	お米（ゆめぴりか）
主菜	チキンチャップ	鶏もも肉 キャノーラ（サラダ油） 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） てん粉（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、結着材料（でん粉、植物性たん白（大豆（遺伝子組み換えでない）））、食塩、ぶどう糖、香辛料、カゼインNa、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、カルミン酸色素（原材料の一部に乳を含む）
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 濃糖 糖類 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 スーパーサイトコーン 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（スクラロース） てん糖（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かけ	果実（黄もも・洋なし・ハインアップル・ぶどう・さくらんぼ）、砂糖【添加物】pH調整剤、着色料（赤色3号）
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7品目）
青字→特定原材料に準ずるもの（表示に勧められている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（ゆめぴりか）
主菜	ハンバーグ	グリルドハンバーグ	食肉（豚肉、牛肉）、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、卵黄粉、しょうゆ加工品、ゼラチン、ポークアイトン、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）、キシロース、乳酸Ca、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・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 醸造酢 バームオイル 乳糖 糖類粉末 酵母エキス 酵母エキス 食用植物油/加工製粉 調味料（アミノ酸等） （一部に小麦 卵 乳成分 大豆を含む）
副菜2	焼きそば	焼きそば煮し中華めん 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 人参 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） 食用なたね油 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150/1	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 濃糖 糖類 大豆（遺伝子組み換えでない） 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 スーパーサイトコーン 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（スクラロース） てん糖（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7品目）
青字→特定原材料に準ずるもの（表示に勧められている21品目）

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	野菜カレー	お米 塩のずにおいしい野菜カレー	お米（ゆめぴりか） 野菜（玉ねぎ 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 ローストコナツペスト 酵母エキス かつおぶしエキス 香辛料 増粘剤（加工でん粉 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（サラダ油）	鶏もも肉 太白塩 炭酸マグネシウム、ブラックペッパー にんにく 醸造酢 / pH調整剤 増粘剤（グアーガム） 香料 しょうが 酸化防止剤（VC） pH調整剤 食品添加物 L-グルタミン酸ナトリウム 馬鈴薯 澱粉（遺伝子組み換えではない） 食用なたね油 シリコーン
副菜1	オムレツ	ビュアオムレツ	鶏卵（国産）、でん粉、砂糖、みりん、食塩、植物油/乳酸（No）、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（サラダ油）	ジャガイモ 植物油 砂糖/ピロリン酸Na （一部に小麦を含む） 食用なたね油 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 濃糖 糖類 湯通し塩蔵わかめ
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 スーパーサイトコーン 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（スクラロース） てん糖（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、クチナシ色素
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大アレルギー代替食メニュー 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（表示に勧められている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	ソーセージ	豚肉 豚脂肪 豚骨抽出液 結着材料（でんぷん 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（ソルビン酸） 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 炭酸マグネシウム ブラックペッパー ガーリック でんぷん 食塩 調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム） 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（遺伝子組み換えではない） カボチャ 天日塩 炭酸マグネシウム 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） ロイヤルシェフケチャップ 上白糖	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー 食用なたね油 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）

令和4年度 通常食 7大アレルギー代替食メニュー 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（表示に勧められている21品目）

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
種類	春雨スープ	中華ガラだし 精製塩 コショウ 緑豆春雨 いりごま白	食塩 チキنعキス たんぱく加水分解物 ホウエキス オニオンエキス 昆布エキス 酵母エキス ジンジャーオイル 調味料（アミノ酸等） ソルビット 糊料（グァーガム） 香辛料抽出物（一部にゼラチン 大豆を含む） 天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー 緑豆 エンドウ豆 いりごま白
主菜2	アレルギー対応ソーセージ	ソーセージ	豚肉 豚脂肪 豚骨抽出液 結着材料（でんぷん 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（ソルビン酸） 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（遺伝子組み換えではない） カボチャ 天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー
副菜2	ジャガイモ素揚げ	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 炭酸マグネシウム

令和4年度 通常食 7大アレルギー代替食メニュー 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（表示に勧められている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 炭酸マグネシウム ブラックペッパー ガーリック でんぷん 食塩 調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム）
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 おろししょうが 片栗粉 キャノーラ（サラダ油）	鶏もも肉 天日塩 炭酸マグネシウム ブラックペッパー ガーリック でんぷん 食塩 調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム） しょうが 酸化防止剤（VC） pH調整剤 馬鈴薯 澱粉（遺伝子組み換えではない） 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	ソーセージ	豚肉 豚脂肪 豚骨抽出液 結着材料（でんぷん 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（ソルビン酸） 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	ジャガイモ素揚げ	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 炭酸マグネシウム

令和4年度 キッズ 7大アレルギー代替食メニュー 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（表示に勧められている21品目）

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）	天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー 食用なたね油 シリコン
副菜2	蒸しカボチャとブロッコリー	カボチャ クッキングオイル ブロッコリー	カボチャ 食用植物油/レシチン ブタン プロパン ブロッコリー

令和4年度 キッズ 7大アレルギー代替食メニュー 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（表示に勧められている21品目）

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主菜	ホークグリル	豚ロース	豚ロース
		精製塩 コショウ キャノーラ（サラダ油）	天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー 食用なたね油 シリコン
副菜1	ジャガイモ素揚げ	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 シリコン 天日塩 炭酸マグネシウム
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	どうもちこし（遺伝子組み換えではない） カボチャ 天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー

令和4年度 キッズ 7大アレルギー代替食メニュー 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（表示に勧められている21品目）

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
副菜1	ソーセージとブロッコリーのソテー	ソーセージ	豚肉 豚脂肪 豚横隔膜 結着材料（でんぷん 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（ソルビン酸） 酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤 着色剤（亜硫酸Na）（原材料の一部に大豆を含む） ブロッコリー
		精製塩 コショウ キャノーラ（サラダ油）	天日塩 炭酸マグネシウム ホワイトペッパー 食用なたね油 シリコン
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	どうもちこし（遺伝子組み換えではない） カボチャ 天日塩 炭酸マグネシウム 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（表示が定められている21品目）

	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 強化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（スクロース） 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）

メニュー	分量	原材料 成分
防災炊事	お米 温めずにおいしい野菜カレー	お米（ゆめぴりか） 野菜（玉ねぎ ジャガイモ にんじん） パーム油 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（加工でんぷん 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（ゆめぴりか） 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 コーンスターチ 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（加工でんぷん） 乳化剤 着色料（カラメル パプリカ色素） 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：きけ由来） 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） 食用なたね油 シリコーン
焚火でおやつ	ホワイトマシュマロ 麦茶スティック（粉）	水あめ、砂糖、ゼラチン、コーンスターチ、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）

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(表示が定められている21品目)

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 食塩 塩麹 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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 食塩 小梅 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 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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)
		お米 調理油 海苔 食塩 食塩 塩麹 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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)
		お米 調理油 海苔 食塩 食塩 小梅 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 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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)
		お米 調理油 食塩 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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 食塩 塩麹 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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 食塩 小梅 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 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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 大根→漬け原材料(食塩 醸造酢) 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	鶏肉、醤油、粉末状植物性たん白、白ワイン、生姜、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、胡椒 衣【小麦粉、でん粉、米粉、粉末状植物性たん白、糖類(砂糖、ブドウ糖)、食塩、胡椒】、揚げ油(大豆油) 加工でん粉、リン酸塩(No)、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、(一部に小麦・大豆、鶏肉を含む) 食用なたね油、シリコーン
	玉子焼	鶏卵(国産) 砂糖 醸造酢 醤油 食塩 植物油(菜種油 大豆油) 風味調味料(食塩 乳糖 砂糖 かつおぶし粉末 その他) 米粉 加工澱粉 調味料(アミノ酸等) 食肉 乳化剤 カロチン色素 (原材料の一部に小麦を含む)
	しゅうまい	野菜(たまねぎ グリンピース) 食肉(鶏肉 豚肉) つなぎ(小麦粉 セラチン 卵白) 糖類 遊離植物性たん白 糖類(砂糖 ぶどう糖) 食塩 しょうゆ(大豆 小麦を含む) たん白加水分解物 香辛料 エキス(チキン ポーク) 皮(小麦粉 でん粉 粉末状植物性たん白) 調味料(アミノ酸等)
	赤ワインナー	豚肉 豚脂肪 鶏肉 結着材料(ポーク肌ゼラチン 大豆たん白 卵たん白 乳たん白 でん粉) 食塩 糖類(砂糖 本飴 ぶどう糖) 香辛料 還元水あめ 豚コラーゲンペプチド 豚コラーゲン 酵母エキス 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(No) カゼインNo pH調整剤 増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンC) 着色料(コチニール アナトー 赤3) 発色剤(亜硝酸Na) 香辛料抽出物(原材料の一部に小麦 牛肉を含む)
	ちくわ天	ちくわ(食肉) でん粉(馬鈴薯(遺伝子組み換え不分別)) みりん 砂糖 食塩 大豆油(大豆(遺伝子組み換え不分別)) 大豆たん白 魚肉エキス pH調整剤 炭酸Ca ソルビトール 調味料(アミノ酸) キシロース 鶏卵 てんぷら粉(小麦粉 ベーキングパウダー クチナシ色素) たれ(しょうゆ(大豆 小麦を含む) 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 たん白加水分解物 こんぶエキス かつおエキス 酵母エキス 粉末しょうゆ(大豆 小麦を含む) 加工でん粉 酒精 カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン) 酸味料 くん液(原材料の一部に大豆 小麦を含む) 揚げ油キャノーラ油(食用なたね油 シリコーン)
	プチ焼き芋	さつまいも 砂糖
	桜漬け	大根 漬け原材料(食塩 醸造酢) 酸味料 調味料(アミノ酸等) 甘味料(サッカリンNo) 着色料(赤106 赤102)

令和4年度 携帯食 7大アレルギー代替食メニュー 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）

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 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 コーンパウダー、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)、植物油類、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、ピーマン 塩 砂糖 調理油 穀物酢 ブラックペッパー	玉葱、人参、ピーマン 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)
	フロココリー	フロココリー	フロココリー