

## 令和5年度 平日（月～金曜日）通常食 朝食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	米	ななつぼしブレンド(北海道産)
主菜 ①	鯖の塩焼き	鯖 塩	サバ 食塩
主菜 ②	粗挽き ポークウィンナー	荒挽きウィンナー	豚肉 豚脂肪 着材料(でん粉、粉末状大豆たん白) 糖類(砂糖 水あめ) 食塩 香辛料 にんにく/調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(エリソルビン酸Na) 発色剤(亜硝酸Na)(一部に豚肉 大豆 牛肉を含む)
副菜 ①	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐 油 長ねぎ 和風だし 上白糖 食塩 料理酒 みりん 片栗粉	長ねぎ 上白糖 片栗粉 食塩 上白糖 【豆腐】大豆(国産) /安定剤(加工でん粉 グァーガム) 焼成カルシウム 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 チアミン塩酸塩 (一部に大豆を含む) 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
副菜 ②	ごぼうと 人参の金平風ソテー	ごぼう 人参 ゴマ油 塩 こしょう 料理酒 みりん いんげん	ごぼう 人参 ゴマ油 食塩 こしょう いんげん 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料
汁物	高野豆腐とわかめ の味噌汁	こうや豆腐 わかめ 和風だし 白みそ 長ねぎ	わかめ 長ねぎ 【こうや豆腐】大豆(アメリカ)/炭酸カリウム、豆腐用凝固剤 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【白みそ】大豆(アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精
サラダ	グリーンサラダ	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 上白糖 塩 米酢 こめ油	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール

## 令和5年度 平日（月～金曜日）通常食 昼食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ごはん	米	ななつぼしブレンド北海道産)
麺類	春雨スープ	春雨 鶏ガラスープ ほうれん草 人参 もやし 油 料理酒 食塩 ホワイトペッパー	春雨 ほうれん草 人参 もやし 食塩 ホワイトペッパー 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に鶏肉を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料
主菜①	豚肉の生姜風味焼き	豚肉 玉ねぎ 油 生姜 塩 ホワイトペッパー ピーマン(緑・赤・黄)	豚肉 玉ねぎ 食塩 ホワイトペッパー ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン 【生姜】しょうが(中国)/酸化防止剤(V.C) pH調整剤 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風味調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む)
主菜②	ウインナー	ウインナー	ウインナー 鶏肉(国産) 豚脂肪 砂糖 食塩 香辛料 オニオンエキス/加工でん粉 くん液 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na K) pH調整剤 保存料(ソルビン酸) 着色料(赤104、カロチノイド 香辛料抽出物)(一部に牛肉 鶏肉 豚肉を含む)
副菜	切干大根の煮物	切干大根 人参 椎茸 きざみ揚げ 和風だし みりん 料理酒 食塩 いんげん	切干大根 人参 椎茸 食塩 いんげん 【きざみ揚げ】大豆(分別生産流通管理済み) 植物油/凝固剤(一部に大豆を含む) 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風味調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料
サラダ	海藻サラダ	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 海藻サラダ 米酢 こめ油 上白糖 食塩	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 海藻サラダ 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール
デザート	フルーツ缶	フルーツカクテル	【フルーツカクテル】パインアップル 黄パパイア 濃縮パインアップル果汁 砂糖 ナタデココ 硫酸アンモニウム) チェリー 赤色3号 クエン酸 塩化カルシウム 水

## 令和5年度 平日（月～金曜日）通常食 夕食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	米	ななつぼしブレンド北海道産)
主菜①	鶏の塩唐揚	鶏肉 料理酒 唐揚げ粉油	<b>鶏肉</b> 【唐揚げ粉】でん粉（国内製造） 米粉 食塩 シンジャー末 砂糖 ガーリック末 オニオン末 ホワイトペッパー末/調味料（アミノ酸）、膨脹剤 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン（一部に大豆を含む） 【料理酒】醸造調味料(国内製造)（醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料
主菜②	マスの塩焼	マス 塩 料理酒	マス 食塩 【料理酒】醸造調味料(国内製造)（醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩)/酸味料
主菜③	煮込み肉団子	肉団子 玉ねぎ マッシュルーム 和風だし 上白糖 みりん 料理酒 味噌	玉ねぎ マッシュルーム 食塩 片栗粉 【肉団子】 <b>鶏肉</b> 玉ねぎ <b>豚肉</b> <b>豚脂</b> 粒状植物性たん白 水溶性食物繊維 しょうがペースト 食塩 にんにくペースト 香辛料 砂糖 揚げ油(なたね油)(使用添加物)加工デンプン セルロース 貝Ca ピロリン酸第二鉄（一部に大豆 <b>鶏肉</b> <b>豚肉</b> を含む） 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン（一部に大豆を含む） 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【料理酒】醸造調味料(国内製造)（醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【白みそ】 <b>大豆</b> (アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精
副菜①	フライドポテト	じゃがいも 油 塩 パセリ	食塩 パセリ じゃがいも 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン（一部に大豆を含む）
副菜②	ブロッコリーとコーンの塩ゴマ和え	ブロッコリー ごま ホールコーン 塩	ブロッコリー とうもろこし 食塩 <b>ごま</b>
汁物	白菜と油揚げの味噌汁	白菜 きざみ揚げ 和風だし 白みそ 長ねぎ	白菜 きざみ揚げ 和風だし 白みそ 長ねぎ 【きざみ揚げ】 <b>大豆</b> (分別生産流通管理済み) 植物油/凝固剤(一部に大豆を含む) 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【白みそ】 <b>大豆</b> (アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精
サラダ	60gベジサラダ	サニーレタス 水菜 玉ねぎ キャベツ レッドキャベツ きゅうり ピーマン(赤・黄) 塩 米酢 こめ油 上白糖	サニーレタス 水菜 玉ねぎ キャベツ レッドキャベツ きゅうり ピーマン(赤・黄) 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油脂、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール
デザート	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	【ぶどうゼリー】ぶどう果汁(アメリカ製造) 糖類(水あめ 果糖 グラニュー糖) 難消化性デキストリン 洋酒 食塩/ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄 香料

令和5年度 土曜日 通常食 朝食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	米	ななつぼしブレンド(北海道産)
主菜①	ミートボール 中華風あんかけ	肉だんご 玉ねぎ 人参 油 鶏ガラスープ 料理酒 塩 上白糖 片栗粉 絹さやえんどう	玉ねぎ 人参 上白糖 食塩 片栗粉 絹さやえんどう 【肉団子】鶏肉 玉ねぎ 豚肉 豚脂 粒状植物性たん白 水溶性食物繊維 しょうがペースト 食塩 にんにくペースト 香辛料 砂糖 揚げ油(なたね油)(使用添加物)加工デンプン セルロース 貝Ca ピロリン酸第二鉄（一部に大豆 鶏肉 豚肉を含む） 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン（一部に大豆を含む） 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤（一部に鶏肉を含む） 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩)/酸味料
主菜②	ポテトとたまねぎの ソテー	玉ねぎ じゃがいも 油 鶏ガラスープ 料理酒 塩 ホワイトペッパー パセリ	玉ねぎ じゃが芋 食塩 ホワイトペッパー パセリ 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩)/酸味料 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤（一部に鶏肉を含む） 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン（一部に大豆を含む）
副菜①	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐 油 長ねぎ 和風だし 上白糖 食塩 料理酒 みりん 片栗粉	長ねぎ 上白糖 片栗粉 食塩 上白糖 【豆腐】大豆(国産) /安定剤(加工でん粉 グァーガム) 焼成カルシウム 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 チアミン塩酸塩（一部に大豆を含む） 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン（一部に大豆を含む） 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
副菜②	もやしと蒸し鶏 の中華和え	鶏肉 塩 もやし 人参 鶏ガラスープ 料理酒 塩 上白糖	鶏肉 もやし 人参 食塩 上白糖 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤（一部に鶏肉を含む）
汁物	ほうれん草と しめじの味噌汁	ほうれん草 しめじ 和風だし 白みそ	ほうれん草 しめじ 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【白みそ】大豆(アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精
サラダ	グリーンサラダ	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 上白糖 塩 米酢 こめ油	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール

## 令和5年度 土曜日 通常食 昼食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	わかめごはん	米 わかめ 塩	ななつぼしブレンド(北海道産) わかめ 塩
麺類	春雨スープ	春雨 鶏ガラスープ ほうれん草 人参 もやし 油 料理酒 食塩 ホワイトペッパー	春雨 ほうれん草 人参 もやし 食塩 ホワイトペッパー 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン(一部に大豆を含む) 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に鶏肉を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料
主菜①	鶏肉の山賊焼き塩味	鶏肉 塩 たかの爪 ホワイトペッパー はちみつ みりん 料理酒 にんにく 片栗粉 油	鶏肉 食塩 ホワイトペッパー たかの爪 はちみつ 片栗粉 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【おろしにんにく】にんにく(中国)/pH調整剤 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコン(一部に大豆を含む)
主菜②	豚ごぼう煮	豚肉 料理酒 塩 玉ねぎ ごぼう 人参 和風だし みりん 上白糖 唐辛子 ねぎ	豚肉 食塩 玉ねぎ ごぼう 人参 上白糖 唐辛子 ねぎ 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
副菜	白菜と人参の レモン和え	白菜 人参 レモン 食塩	白菜 人参 レモン 食塩
サラダ	海藻サラダ	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 海藻サラダ 米酢 こめ油 上白糖 食塩	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 海藻サラダ 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール
デザート	フルーツ缶	フルーツカクテル	【フルーツカクテル】パインアップル 黄パパイア 濃縮パインアップル果汁 砂糖 ナタデココ 硫酸アンモニウム) チェリー 赤色3号 クエン酸 塩化カルシウム 水



令和5年度 土曜日 通常食 夕食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	米	ななつぼしブレンド(北海道産)
主菜①	キャベツと豚肉の味噌炒め	豚肉 油 キャベツ 人参 塩 ホワイトペッパー にんにく 生姜 コチジャン 上白糖 料理酒 味噌 ゴマ油 ピーマン	豚肉 食塩 ホワイトペッパー キャベツ 人参 上白糖 <b>ゴマ油</b> ピーマン 【おろしにんにく】にんにく(中国)/pH調整剤 【コチジャン】 <b>みそ</b> (国内製造) 糖類(砂糖 水あめ ぶどう糖) 発酵調味料 唐辛子 食塩 米粉 にんにく <b>魚醤(魚介類)大豆粉</b> /ソルビット 調味料(アミノ酸等) パプリカ色素 酸味料 (一部に <b>大豆</b> 魚醤(魚介類)を含む) 【白絞油】食用大豆油( <b>大豆</b> ) 食用なたね油 シリコン(一部に <b>大豆</b> を含む) 【おろし生姜】しょうが(中国)/酸化防止剤(V.C) pH調整剤 【白みそ】 <b>大豆</b> (アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料
主菜②	あじの唐揚	アジ 料理酒 唐揚げ粉 油	アジ 【唐揚げ粉】でん粉(国内製造) 米粉 食塩 ジンジャー末 砂糖 ガーリック末 オニオン末 ホワイトペッパー末/調味料(アミノ酸)、膨脹剤 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【白絞油】食用大豆油( <b>大豆</b> ) 食用なたね油 シリコン(一部に <b>大豆</b> を含む)
主菜③	ペペロンチーノ風 麺	豆乳入りこんにゃく麺 にんにく 赤唐辛子 オリーブ油 食塩	にんにく 赤唐辛子 オリーブ油 塩 【おろしにんにく】にんにく(中国)/pH調整剤 【豆乳入りこんにゃく麺】 <b>豆乳</b> こんにゃく粉 トレハロース 水酸化カルシウム 地下水
副菜①	れんこんと 人参の塩金平	れんこん 人参 ゴマ油 上白糖 塩 ごま 和風だし みりん	れんこん 人参 <b>ゴマ油</b> 上白糖 食塩 <b>ごま</b> いんげん 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料
副菜②	菜の花のお浸し	菜の花 塩 和風だし 花かつお	菜の花 食塩 花かつお 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
汁物	中華風オニオンスープ	玉ねぎ 油 鶏ガラスープ 塩 ホワイトペッパー パセリ	玉ねぎ 食塩 ホワイトペッパー パセリ 【白絞油】食用大豆油( <b>大豆</b> ) 食用なたね油 シリコン(一部に <b>大豆</b> を含む) 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン <b>チキンエキス</b> 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 <b>肉風味調味パウダー</b> 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に <b>鶏肉</b> を含む)
サラダ	60g ベジサラダ	サニーレタス 水菜 玉ねぎ キャベツ レッドキャベツ きゅうり ピーマン(赤・黄) 塩 米酢 こめ油 上白糖	サニーレタス 水菜 玉ねぎ キャベツ レッドキャベツ きゅうり ピーマン(赤・黄) 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール
デザート	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	【ぶどうゼリー】ぶどう果汁(アメリカ製造) 糖類(水あめ 果糖 グラニュー糖) 難消化性デキストリン 洋酒 食塩/ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄 香料

## 令和5年度 日曜日 通常食 朝食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	米	ななつぼしブレンド(北海道産)
主菜 ①	鯖の塩焼き	サバ 塩	サバ 食塩
主菜 ②	あっさり肉じゃが	豚肉 玉ねぎ 油 人参 じゃがいも 和風だし 上白糖 料理酒 塩 グリーンピース	豚肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 上白糖 グリンピース 食塩 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩) 酒精 食塩)/酸味料
副菜 ①	揚げ出し豆腐	揚げ出し豆腐 油 長ねぎ 和風だし 上白糖 食塩 料理酒 みりん 片栗粉	長ねぎ 上白糖 片栗粉 食塩 上白糖 【豆腐】大豆(国産) /安定剤(加工でん粉 グァーガム) 焼成カルシウム 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 チアミン塩酸塩 (一部に大豆を含む) 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
副菜 ②	キャベツのお浸し	キャベツ 人参 和風だし 塩 花かつお	キャベツ 人参 食塩 花かつお 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
汁物	小松菜と えのき茸の味噌汁	小松菜 えのき 和風だし 白みそ 長ねぎ	小松菜 えのき 長ねぎ 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【白みそ】大豆(アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精
サラダ	グリーンサラダ	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 上白糖 塩 米酢 こめ油	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール

## 令和5年度 日曜日 通常食 昼食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	カレーチャーハン	米 玉ねぎ ミックスベジタブル マッシュルーム 油 鶏ガラスープ カレー粉 にんにく 塩 ホワイトペッパー	ななつぼしブレンド(北海道産) ミックスベジタブル マッシュルーム 食塩 ホワイトペッパー 玉ねぎ 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【おろしにんにく】にんにく(中国)/pH調整剤 【カレー粉】ターメリック コリアンダー クミン フェネグリーク こしょう 赤唐辛子 ちんぴ その他香辛料 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に鶏肉を含む)
麺類	春雨スープ	春雨 鶏ガラスープ ほうれん草 人参 もやし 油 料理酒 食塩 ホワイトペッパー	春雨 ほうれん草 人参 もやし 食塩 ホワイトペッパー 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に鶏肉を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料
主菜①	BBQチキン	鶏肉 ウスターソース トマト ケチャップ はちみつ スイートチリソース ブラックペッパー 油 塩	鶏肉 はちみつ ブラックペッパー 食塩 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【ウスターソース】野菜(たまねぎ(国産) トマト) 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 醸造酢 食塩 香辛料/カラメル色素 調味料(アミノ酸) 【トマトケチャップ】トマト(中国) 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料/増粘剤(タマリンドシードガム) 【スイートチリソース】砂糖 赤唐辛子 にんにく 食塩 【添加物】酢酸
主菜②	ウインナー	ウインナー	ウインナー 鶏肉(国産) 豚脂肪 砂糖 食塩 香辛料 オニオンエキス/加工でん粉 くん液 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na K) pH調整剤 保存料(ソルビン酸) 着色料(赤104、カロチノイド 香辛料抽出物)(一部に牛肉 鶏肉 豚肉を含む)
副菜	玉ねぎとアスパラのソテー	グリーンアスパラ 玉ねぎ 油 塩 ブラックペッパー	グリーンアスパラ 玉ねぎ 食塩 ブラックペッパー 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む)
サラダ	海藻サラダ	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 海藻サラダ 米酢 こめ油 上白糖 食塩	レタス サニーレタス 水菜 キャベツ ブロッコリー 海藻サラダ 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール
デザート	フルーツ缶	フルーツカクテル	【フルーツカクテル】パインアップル 黄パパイア 濃縮パインアップル果汁 砂糖 ナタデココ 硫酸アンモニウム) チェリー 赤色3号 クエン酸 塩化カルシウム 水



令和5年度 日曜日 通常食 夕食メニュー 原材料・成分

赤字→特定原材料（加工食品で必ず表示される8品目）

青字→特定原材料に準ずるもの（加工食品で必ず表示される20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いたします。

分類	メニュー	使用食材	原材料 成分
主食	ご飯	米	ななつほしブレンド(北海道産)
主菜①	鶏の塩唐揚	鶏肉 塩 胡椒 片栗粉 油	鶏肉 塩 胡椒 片栗粉 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む)
主菜②	塩風味麻婆豆腐	豚挽肉 生姜 にんにく 油 鶏ガラスープ 料理酒 塩 上白糖 みりん ホワイトペッパー 料理酒 豆腐 長ねぎ	豚挽肉 食塩 ホワイトペッパー 長ねぎ 上白糖 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【おろしにんにく】にんにく(中国)/pH調整剤【おろししょうが】しょうが(中国)/酸化防止剤(V.C) pH調整剤 【生姜】しょうが(中国)/酸化防止剤(V.C) pH調整剤 【豆腐】大豆(国産) /安定剤(加工でん粉 グァーガム) 焼成カルシウム 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 チアミン塩酸塩 (一部に大豆を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に鶏肉を含む)
主菜③	あんかけ焼きそば風 麺	豆乳入りこんにゃく麺 豚 肉 玉ねぎ 人参 白菜 椎茸 油 鶏ガラスープ 塩 料理酒 ホワイトペッ パー みりん 片栗粉 ゴマ油 上白糖 絹さやえんどう	豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 椎茸 食塩 ホワイトペッパー 片栗粉 ゴマ油 上白糖 絹さやえんどう 【白絞油】食用大豆油(大豆) 食用なたね油 シリコーン(一部に大豆を含む) 【料理酒】醸造調味料(国内製造) (醸造調味料(米・米麴・食塩)、酒精、食塩)/酸味料 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料 【豆乳入りこんにゃく麺】豆乳 こんにゃく粉 トレハロース 水酸化カルシウム 地下水 【鶏ガラスープ】食塩(国内製造) デキストリン チキンエキス 食用油脂 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) たん白加水分解物 香辛料 肉風味調味パウダー 酵母エキス/調味料(アミノ酸等) pH調整剤 (一部に鶏肉を含む)
副菜①	れんこんと 人参の塩金平	れんこん 人参 ゴマ油 上白糖 塩 ごま 和風だし みりん	れんこん 人参 ゴマ油 上白糖 食塩 ごま いんげん 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【みりん風調味料】水あめ(国内製造) 醸造調味料(米 米麴 食塩 アルコール)/酸味料
副菜②	ほうれん草 のお浸し	ほうれん草 人参 和風だし 花かつお 塩	ほうれん草 人参 花かつお 食塩 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等)
汁物	わかめと油揚げ の味噌汁	きざみ揚げ わかめ 和風だし 白みそ 長ねぎ	わかめ 長ねぎ 【きざみ揚げ】大豆(分別生産流通管理済み) 植物油/凝固剤(一部に大豆を含む) 【和風だし】調食塩(国内製造) 砂糖 風味原料(かつお節粉末 かつおエキス)/調味料(アミノ酸等) 【白みそ】大豆(アメリカ産又はカナダ産又はその他) 米 食塩/酒精
サラダ	60g ベジサラダ	サニーレタス 水菜 玉ねぎ キャベツ レッドキャベツ きゅうり ピーマン(赤・黄) 塩 米酢 こめ油 上白糖	サニーレタス 水菜 玉ねぎ キャベツ レッドキャベツ きゅうり ピーマン(赤・黄) 食塩 上白糖 【こめ油】食用植物油、こめ油 【米酢】米(国産) アルコール
デザート	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	【ぶどうゼリー】ぶどう果汁(アメリカ製造) 糖類(水あめ 果糖 グラニュー糖) 難消化性デキストリン 洋酒 食塩/ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄 香料