

平成30年度 冬期メニュー加工食品原材料表（朝食）①

献立	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
NO. 1				
きんぴら	こんにゃく	こんにゃく芋、こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（凝固剤）		
みそ汁	わかめ	湯通し塩蔵わかめ (エビ・カニの生息する場所で収穫されます。)		
	とうふ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）	大豆	
味付のり	味付のり	乾のり、魚介エキス、米発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、デキストリン、唐辛子、粉末魚醤、調味料（アミノ酸等）、グリシン、甘味料（カンゾウ）、香辛料抽出物、pH調整剤	えび	えび、かに、大豆、小麦
ジョアプレーン	ジョアプレーン	脱脂粉乳、砂糖、クリーム、乳酸Ca、ビタミンD	乳	
NO. 2				
オムレツ	チキンオムレツ	鶏卵、チキンフィリング、玉ねぎ、鶏肉、人参、食塩、加工澱粉（とうもろこし）、調整糖[砂糖、米粉]、醸造酢、食塩、食用加工油脂[植物油（菜種油）、乳化剤]、グルタミン酸Na、着色料製剤（30%β - カロチン懸濁液、その他）、水、植物油（菜種油）、植物油（大豆油）	卵 大豆 鶏肉	
ほうれん草のソテー	ベーコン	豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩（Na）、グルタミン酸Na（調味料）、ビタミンC（酸化防止剤）、亜硝酸Na（発色剤）	豚肉	
	ホールコーン	とうもろこし		
グラタン	グラタン（とうもろこし）	スイートコーン、豆乳、コーンペースト、ショートニング、米加工品（米パスタ）、水溶性食物繊維、植物油、砂糖、ワイン、ソテーオニオン、チキンオイル、食塩、酵母エキス、香辛料、水、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、ピロリン酸第二鉄	大豆 鶏肉	
みそ汁	わかめ	湯通し塩蔵わかめ (エビ・カニの生息する場所で収穫されます。)		
ゆかり	スティックゆかり	赤しそ、砂糖、食塩、酵母エキス、リンゴ酸		
パイン缶	パインアップル	パインアップル、砂糖、クエン酸、水		

平成30年度 冬期メニュー加工食品原材料表（朝食）②

献立	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
NO. 3				
みそ汁	厚あげ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）、食用油	大豆	
ふりかけ	ふりかけ	鮭風味顆粒（乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、コーンスターチ）、ごま、味付ごま（ごま、食塩、砂糖、その他）、のり、調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麹、クチナシ、紅花黄）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）、本製品で使っているのりは、エビ、カニが生息する水域で採取しています。	乳 小麦 大豆 ごま さけ	卵、えび、さば、鶏肉、ゼラチン、豚肉
ヨーグルト	ヨーグルト	生乳、砂糖、乳製品、寒天、香料	乳	
黄桃缶	黄桃缶	黄桃、砂糖、クエン酸、ビタミンC	もも	
NO. 4				
コロッケ	野菜コロッケ	ばれいしょ、パン粉、小麦粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、たまねぎ、にんじん、とうもろこし、でん粉、食塩、グリーンピース、調味料（アミノ酸）、着色料（パプリカ粉末）、増粘多糖類、水	乳及び乳製品 小麦	
キャベツとウインナーのソテー	ポークウインナー	畜肉（豚肉、牛肉）、豚脂肪、鶏肉、馬鈴薯澱粉、糖類（水飴、ぶどう糖）、食塩、還元水飴、おろしにんにく、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー、卵粉末、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、酸味料、（原材料の一部に卵、牛肉、鶏肉、豚肉を含む）	卵 鶏肉 牛肉 豚肉	
うめぼし	うめぼし	梅、しそ、漬け原材料（食塩、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢）、酸味料、酒精、調味料（アミノ酸等）、野菜色素、甘味料（ステビア）	大豆	

平成30年度 冬期メニュー加工食品原材料表（昼食）①

献立	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
NO. 1				
きつねうどん	うどん玉	小麦粉、食塩、加工デンプン、調製水	小麦	
	かまぼこ	魚肉、卵白、でん粉、発酵調味料、食塩、砂糖、たん白加水分解物、加工デンプン（小麦由来）、甘味料（ソルビット）、調味料（アミノ酸等）、着色料（赤3、赤106）、加水、（原料として使用している魚はえび・かにを食べています。）	卵 小麦 豚肉	
	油あげ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）、食用油	大豆	
コールスロースアラダ	コーン缶	とうもろこし、食塩、水		
NO. 2				
カレーライス	カレールー	やし油クリーミングパウダー、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（加工デンプン）、乳化剤、着色料（カラメル、パプリカ色素）、香料、酸味料		
フルーツカクテル	フルーツカクテル缶	黄桃、洋なし、パインアップル、ぶどう、チェリー（赤色3号）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、酸味料（クエン酸）、水、	もも	
チキンソーセージ	チキンソーセージ	鶏肉、結着材料（でん粉、粉末状植物性たん白）、魚肉（たら）、食塩、砂糖、香辛料、チキンエキス、くん液、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（甘草）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（赤102、赤106）、（原材料の一部に小麦、乳成分、牛、ごま、ゼラチン、大豆、豚を含む）	乳成分 小麦 大豆 ごま 鶏 牛 ゼラチン 豚	
福神づけ	福神漬	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、その他、 漬け原材料 [糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、しょうゆ、醸造酢、食塩、みりん、酒精]、調味料（アミノ酸等）（原材料の一部に小麦を含む）	小麦 大豆	

平成30年度 冬期メニュー加工食品原材料表（昼食）②

献立	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
NO. 3				
わかめごはん	わかめ	わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス		
ウインナー	ウインナー	畜肉（豚肉、牛肉）、豚脂肪、鶏肉、馬鈴薯澱粉、糖類（水飴、ぶどう糖）、食塩、還元水飴、おろしにんにく、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー、卵粉末、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、酸味料、（原材料の一部に卵、牛肉、鶏肉、豚肉を含む）	卵 鶏肉 牛肉 豚肉	
すまし汁	とうふ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）	大豆	
	かまぼこ	魚肉、卵白、でん粉、発酵調味料、食塩、砂糖、たん白加水分解物、加工デンプン（小麦由来）、甘味料（ソルビット）、調味料（アミノ酸等）、着色料（赤3、赤106）、加水、（原料として使用している魚はえび・かにを食べています。）	卵 小麦 豚肉	
キャベツのサラダ	ハム	豚肉、たら、でん粉、植物性たん白、食塩、砂糖、乳糖、卵たん白製剤、ポークエキス、たん白加水分解物、香辛料、リン酸塩（Na）、グルタミン酸Na、イノシン酸Na、リボヌクレオチドNa、ソルビン酸製剤、増粘多糖類、くん液、ビタミンC、亜硝酸Na、香辛料抽出物製剤、アナトー色素、赤色106号、赤色3号	卵 小麦 大豆 豚 乳成分	
ホキのフライ	パン粉	小麦粉、上白糖、油脂（ショートニング）、イースト、塩、米麴、大豆粉	小麦 大豆	
NO. 4				
ソースカツ丼	パン粉	小麦粉、上白糖、油脂（ショートニング）、イースト、塩、米麴、大豆粉	小麦 大豆	
シーチキンの和え物	シーチキン缶	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸等）、水	大豆	
みそ汁	とうふ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）	大豆	
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ （エビ・カニの生息する場所で収穫されます。）		
ゼリー	グレープゼリー	ぶどう糖果糖液糖、果汁（ぶどう、リンゴ）、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、着色料（クチナシ）、香料	りんご	
	りんごゼリー	ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、はちみつ、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料	りんご	

平成30年度 冬期メニュー加工食品原材料表（夕食）①

献立	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
NO. 1				
おでん	ちくわ	魚肉（たら、飛魚、いとより、その他）、卵白、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、たん白加水分解物、加工デンプン（小麦由来）、甘味料（ソルビット）、調味料（アミノ酸等）、キシロース、保存料（ソルビン酸）、乳化剤、酵素製剤（加工助剤）、加水	卵 小麦 大豆 豚肉	
	こんにゃく	こんにゃく芋、こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（凝固剤）		
揚げ餃子	餃子	キャベツ、たまねぎ、にんにく、しょうが、豚脂、鶏肉、粒状植物性たん白、しょうゆ、でん粉、砂糖、植物油、魚介エキス、豚骨エキス、食塩、香辛料、皮（小麦粉、還元でん粉糖化物、食塩、植物油、粉末状植物性たん白）、乳化剤、加工デンプン（調整水）	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま	
NO. 2				
春巻	春巻	野菜（キャベツ、にんじん）、粒状植物性たん白、ラード、しょうゆ、はるさめ、つなぎ（でん粉、ゼラチン）、植物油、砂糖、鶏肉、食塩、がらスープ、香辛料、皮（小麦粉、植物油、粉末水あめ、油脂加工品、食塩、ぶどう糖）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、キシロース、カラメル色素、酸味料、（原材料の一部に乳成分、ごま、豚、りんごを含む）	乳成分 小麦 大豆 ごま 鶏 りんご ゼラチン 豚	
春雨サラダ	緑豆春雨	緑豆でんぷん		
	シーチキン缶	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸等）、水	大豆	

平成30年度 冬期メニュー加工食品原材料表（夕食）②

献立	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
NO. 3				
煮込みハンバーグ	チキンとポークのハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、パン粉、豚肉、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、砂糖、食塩、発酵調味料、香辛料、液状混合調味料、しょうがペースト、海藻ミネラル、鉄含有パン酵母、海洋深層水ミネラル、水	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	卵、乳、小麦、えび、かに、いか、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま
グラタン	グラタン（とうもろこし）	スイートコーン、豆乳、コーンペースト、ショートニング、米加工品（米パスタ）、水溶性食物繊維、植物油、砂糖、ワイン、ソテーオニオン、チキンオイル、食塩、酵母エキス、香辛料、水、増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、ピロリン酸第二鉄	大豆 鶏肉	
棒棒鶏（パンパンジャー）	ほぐし鶏	鶏肉、チキンブイヨン、味醂、食塩、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、pH調整剤、酸化防止剤（V. C）、グリシン、（原材料の一部に鶏肉、卵を含む）	卵 鶏	
さつま汁	こんにゃく	こんにゃく芋、こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（凝固剤）		
NO. 4				
エビフライ	エビフライ	衣（パン粉、小麦粉、脱脂大豆粉、食塩、でん粉、粉末油脂、大豆粉、植物油）、バナメイ海老、加工澱粉、アナトー色素、pH調整剤、（乳由来原材料を使用）	乳 小麦 エビ 大豆	
荒挽きウインナー	荒挽きウインナー	豚肉、豚脂肪、糖類（砂糖、水飴、ぶどう糖）、澱粉、ポークエキス、食塩、香辛料、還元水飴、卵粉末、リン酸塩（Na）、カゼインNa、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、トレハロース、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（原材料の一部に卵、乳成分、豚肉を含む）	卵 乳成分 豚肉	
スパゲティナポリタン	ベーコン	豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩（Na）、グルタミン酸Na（調味料）、ビタミンC（酸化防止剤）亜硝酸Na（発色剤）	豚肉	
	スパゲティ	強力粉、デュラム小麦のセモリナ	小麦	
かきたま汁	とうふ	丸大豆、凝固剤（硫酸カルシウム）	大豆	
カットコーン	カットコーン	とうもろこし		

平成 30 年度冬期メニュー加工食品原材料表（野外食、副食）①

野外食	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
ごはん セット	とうふ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）	大豆	
	油あげ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）、食用油	大豆	
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ (エビ・カニの生息する場所で収穫されます。)		
	ベーコン	豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩（Na）、グルタミン酸Na（調味料）、ビタミンC（酸化防止剤）、亜硝酸Na（発色剤）	豚肉	
	ふりかけ	鮭風味顆粒（乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、コーンスターチ）、ごま、味付けごま（ごま、食塩、砂糖、その他）、のり、調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麹、クチナシ、紅花黄）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）（本製品で使用しているのりは、エビ、カニが生息する水域で採取しています）	乳 小麦 大豆 ごま さけ	卵、えび、さば、 鶏肉、ゼラチン、 豚肉
パン セット	ドッグパン	強力粉、薄力粉、砂糖、マーガリン、玉子、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード、水	卵 乳 小麦	
	ウインナー	畜肉（豚肉、牛肉）、豚脂肪、鶏肉、馬鈴薯澱粉、糖類（水飴、ぶどう糖）、食塩、還元水飴、おろしにんにく、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー、卵粉末、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、酸味料、（原材料の一部に卵、牛肉、鶏肉、豚肉を含む）	卵 鶏肉 牛肉 豚肉	
カレー ライス	カレールー	やし油クリーミングパウダー、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（加工デンプン）、乳化剤、着色料（カラメル、パプリカ色素）、香料、酸味料		
	福神漬	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、その他、 漬け原材料 [糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、しょうゆ、醸造酢、食塩、みりん、清酒]、調味料（アミノ酸等）（原材料の一部に小麦を含む）	小麦 大豆	

平成 30 年度冬期メニュー加工食品原材料表（野外食、副食）②

野外食	食品名	使用原材料	アレルギー表示	コンタミネーション
おもいで鍋	ちくわ	魚肉（たら、飛魚、いとより、その他）卵白、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、たん白加水分解物、加工デンプン（小麦由来）、甘味料（ソルビット）、調味料（アミノ酸等）、キシロース、保存料（ソルビン酸）、乳化剤、酵素製剤（加工助剤）、加水	卵 小麦 大豆 豚肉	
	こんにやく	こんにやく芋、こんにやく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム（凝固剤）		
	油あげ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）、食用油	大豆	
焼きそば	中華麺	小麦粉、かんすい、クチナシ色素、植物性油脂	小麦	
鉄板焼き	ウインナー	畜肉（豚肉、牛肉）、豚脂肪、鶏肉、馬鈴薯澱粉、糖類（水飴、ぶどう糖）、食塩、還元水飴、おろしにんにく、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー、卵粉末、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、酸味料、（原材料の一部に卵、牛肉、鶏肉、豚肉を含む）	卵 鶏肉 牛肉 豚肉	
炊き込み弁当	ちくわ	魚肉（たら、飛魚、いとより、その他）、卵白、でん粉、食塩、発酵調味料、砂糖、たん白加水分解物、加工デンプン（小麦由来）、甘味料（ソルビット）、調味料（アミノ酸等）、キシロース、保存料（ソルビン酸）、乳化剤、酵素製剤（加工助剤）、加水	卵 小麦 大豆 豚肉	
	油あげ	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム）、食用油	大豆	

平成 30 年度冬期メニュー加工食品原材料表(野外食、副食)③

おにぎり 弁当	カリカリうめ	梅、しそ、ごま、漬け原材料[食塩、梅酢、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料]、ソルビトール、酸味料、調味料（アミノ酸等）、酒精、野菜色素、香料、甘味料（ステビア）、（原材料の一部にごまを含む）	ごま	
	さけ	秋鮭、植物油、食塩、水、清酒、あわせだし（かつお節、かつお・かつお節エキス）、昆布エキス、pH調整剤（酢酸ナトリウム、クエン酸、ピロリン酸二水素ナトリウム）、グリシン、パプリカ色素、調味料（アミノ酸等）、ベニコウジ色素、クチナシ色素	さけ	
	わかめ	食塩、わかめ、砂糖、ごま、おから、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部にごま、大豆を含む）	大豆 ごま	
	たくあん	大根、漬け原材料[果糖ぶどう糖液糖、ふすま（小麦由来）、食塩、アミノ酸液（大豆由来）、米ぬか]、増粘剤（グァー、キサンタン）、保存料（ソルビン酸K）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、着色料（ウコン、黄4、赤3、黄5）、甘味料（ステビア）、酸化防止剤（ビタミンC）、香辛料抽出物	小麦 大豆	
	味付のり	乾のり、魚介エキス、米発酵調味料、砂糖、食塩、酵母エキス、デキストリン、唐辛子、粉末魚醤、調味料（アミノ酸等）、グリシン、甘味料（カンゾウ）、香辛料抽出物、pH調整剤	えび	えび、かに、大豆、小麦
副 食	アンパン	小麦粉、小豆（あん）、卵、上白糖、マーガリン、イーストフード、ケシの実、塩、バニラエッセンス	卵 乳 小麦	
	クリームパン	小麦粉、砂糖、マーガリン、卵、イースト、粉乳、塩、バニラエッセンス、イーストフード、クリーム	卵 乳 小麦	
	りんごパン	小麦粉、砂糖、卵、パピロクリーム、水飴、ベーキングパウダー、乳化剤	卵 小麦	
	バニラアイス	乳製品、水あめ、砂糖、卵黄、カラメルシロップ、バニラ香料	卵 乳	
	果汁 100%アップル	りんご、香料、酸化防止剤（ビタミンC）	りんご	
	果汁 100%オレンジ	オレンジ、香料	オレンジ	
	果汁 100%グレープ	ぶどう、香料		
	果汁 100%ピーチフルーツミックス	果実（ぶどう、もも、バナナ、レモン）、香料	バナナ もも	

平成 30 年度冬期メニュー加工食品原材料表(野外食、副食)④

副食	ジョア プレーン	脱脂粉乳、砂糖、クリーム、乳酸Ca、ビタミンD	乳	
	アクエリア ス	果糖ぶどう糖液糖、塩化Na/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(スクラロース)、イソロイシン、バリン、ロイシン		
	お〜いお茶	緑茶、ビタミンC		
アレルギー 代替品 (牛乳)	Q00 みかん	果実(オレンジ、うんしゅうみかん)、果糖ぶどう糖液糖、香料、酸味料、ビタミンC、カロチン色素	オレンジ	
	Q00 りんご	りんご、果糖ぶどう糖液糖、香料、酸味料	りんご	
(バニラ アイス)	かき氷 みぞれ	砂糖、異性化液糖、果糖、デキストリン、食塩、安定剤(増粘多糖類)、香料		

※かき氷は季節商品のため夏期のみ対応となります。