



# 朝食A

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
グリーンサラダ		レタス	—											
		キャベツ	—											
		サニーレタス	—											
		青じそ ドレッシング	醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,経節エキス,ホタテエキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆・そばを含む)			○	○							
味噌汁		昆布	—											
		かつお	—											
		木綿豆腐	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)											
		カットワカメ	—											
		味噌	大豆,米,食塩/酒精											
		青ネギ	—											
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わり												
バナナ		バナナ	—											バナナ

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

# 1月～3月冬メニュー 食材食品成分表

## 朝食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 また、対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
ご飯		お米	岡山県産											
鯖の塩焼き		鯖	さば											さば
		塩	—											
野菜炒め		豚肉	豚肉											
		キャベツ	—											
		赤ピーマン	—											
		玉葱	—											
		いんげん	—											
		油	—											
		塩	—											
		こしょう	—											
納豆		濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○							
		納豆	丸大豆(国産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)食塩,納豆菌[たれ]砂糖,果糖ぶどう糖液糖,たんぱく加水分解物(小麦,大豆を含む)醤油(小麦,大豆を含む)食塩,醸造酢,還元水飴,昆布エキス,米発酵調味料,かつお節エキス,オリゴ糖/アルコール,調味料(アミノ酸:大豆由来),酸味料,ビタミンB1[からし]からし,食塩,醸造酢,水飴,酸味料,着色料,(ウコン),増粘多糖類,香料ビタミンC											
味噌汁		濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○							
		昆布	—											
味噌汁		かつお	—											
		おつゆ麩	小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)			○								
		味噌	大豆,米,食塩/酒精											
		カットワカメ	—											
		青ネギ	—											
		漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)										
りんご		りんご	りんご										りんご	

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。



# 昼食A

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
旬菜サラダ		キャベツ	—										
		サニーレタス	—										
		玉ねぎ	—										
		ミニトマト	—										
		青じそ ドレッシング	醤油(国内製造),糖類(果糖,ぶどう糖,液糖,砂糖),醸造酢,鰹節エキス,ホタテエキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ [青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等), pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆・そばを含む)							○	○		
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)											
カップケーキ		薄力粉	小麦粉(国内製造)										
		牛乳	牛乳		○								
		上白糖	—										
		ベーキング	—										
		油	—										

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。



# 昼食B

NO,2

献立名	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
大根のきのこあんかけ	大根	—									
	えのき	—									
	干し椎茸	—									
	油	—									
	上白糖	—									
	薄口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル			○	○					
	本みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越南									
	塩	—									
	料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,									
	昆布	—									
	かつお節	—									
片栗粉	—										
グリーンピース	—										
漬物	*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)										
けんちん汁	鶏肉	—									
	ごぼう	—									
	大根	—									
	里芋	—									
	人参	—									
	板こんにゃく	こんにゃく粉,海藻粉末,水酸化カルシウム									
	青ねぎ	—									
	かつお節	—									
	昆布	—									
	薄口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○					
ごま油	ごま								ごま		
食塩	—										
ピーチフルーチェ	フルーチェ	砂糖(国内製造),果糖ぶどう糖液糖,									
	牛乳	牛乳		○							

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

# 1月～3月冬メニュー

# 食材食品成分表

## 夕食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 また、対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
コーンピラフ		お米	岡山県産											
		コーン	—											
		ソーセージ	豚肉,豚脂肪,水あめ,砂糖,香辛料,食塩,グルタミン酸Na,リボヌクレオチドNa,リン酸塩(Na),ソルビン酸製剤,ビタミンC,フマル酸製剤,亜硝酸Na											
		玉ねぎ	—											
		グリーンピース	—											
		コンソメ	—											
		食塩	—											
冬野菜のホワイトシチュー		鶏肉	鶏もも肉											
		人参	—											
		玉ねぎ	—											
		ブロッコリー	—											
		かぶ	—											
		じゃがいも	—											
		油	—											
		食塩	—											
		牛乳	牛乳		○									
		シチュールー	小麦粉,植物油脂,砂糖,食塩,でんぷん,デキストリン,全粉乳,脱脂粉乳,乳等加工品,玉ねぎ加工品,オニオンパウダー,チーズパウダー,酵母エキス,チキンブイヨンパウダー,野菜パウダー,ポークエキス,醤油加工品,調味油,バターミルクパウダー,調味料(アミノ酸等),香料,乳化剤,酸味料,酸化防止剤(ビタミンC,ビタミンE)		○	○	○							

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。



献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
コロッケ		コロッケ	じゃがいも、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩)、コーン、たまねぎ、にんじん、砂糖、乾燥マッシュポテト、グリーンピース、食塩、大豆油、香料/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・大豆を含む)			○	○						
		油	食用大豆油/シリコーン				○						
		とんかつソース	野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)										りんご
旬菜のサラダ		キャベツ	ー										
		水菜	ー										
		赤ピーマン	ー										
		青じそドレッシング	醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,鰹節エキス,ホタテエキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆・そばを含む)			○	○						
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)											
ココアプリン		牛乳	牛乳		○								
		ココア	砂糖,ココアパウダー,ぶどう糖,脱脂粉乳,乳糖,クリーミングパウダー,pH調整剤,乳化剤,麦芽糖		○								
		ホイップクリーム	クリーム(乳成分を含む),乳化剤,安定剤(メタリン酸Na,増粘多糖類)		○								
		プリンミックス	砂糖,ぶどう糖,乳たんぱく,ゲル化剤,貝Ca,ピロリン酸Na,香料,着色料(クチナシ,紅麴),甘味料,乳化剤		○	○	○						

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 1月～3月冬メニュー 食材食品成分表

## 夕食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。  
 また、対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。  
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)											
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
ゆかりご飯		お米	岡山県産												
		三島ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ,食塩,梅酢),食塩,砂糖,調味料(アミノ酸等),酸味料												
すき焼き風煮		豚肉	豚肉												
		麩	小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)			○	○								
		糸こんにゃく	—												
		玉ねぎ	—												
		えのき	—												
		白菜	—												
		ごぼう	—												
		小松菜	—												
		焼き豆腐	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)												
		油	食用大豆油(国内製造)/シリコーン												
砂糖	—														
濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)														
清酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料														
温泉卵	除去	温泉卵	鶏卵	○											

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

# 夕食B

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
春雨サラダ	ハム・ポーンヨネーズ←除去	春雨	かんしょ澱粉(国内製造),はれいしょ澱粉(国内製造)/糊料(CMC),ミョウバン										
		胡瓜	—										
		人参	—										
		ロースハム	豚ロース肉,大豆たんぱく,還元水あめ,卵たんぱく,食塩,乳たんぱく,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩,増粘多糖類,調味料,酸化防止剤,食用植物油脂,卵黄,醸造酢,食塩,粉末水あめ,砂糖,香辛料,調味料,香辛料抽出物	○	○		○						
		マヨネーズ	末水あめ,砂糖,香辛料,調味料,香辛料抽出物	○		○	○						
味噌汁		昆布	—										
		かつお	—										
		薄揚げ	大豆,植物油,凝固剤				○						
		味噌	大豆,米,食塩/酒精				○						
		切干大根	大根										
		青ネギ	—										
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)											
みかん		みかん	みかん									みかん	

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

# 食材食品成分表

## 野外炊事 カレーライス

<カレーライス>

ゴールデンカレー

NO,1

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
野外カレーライス	お米		—										
	牛肉		—										
	じゃが芋		—										
	人参		—										
	玉ねぎ		—										
	ゴールデンカレー(甘口)		小麦粉(国内製造),パーム油・なたね油混合油脂,砂糖,食塩,カレー粉,でん粉,酵母エキス,香辛料,たん白加水分解物(ゼラチン),焙煎香辛料(香辛料,コーン油),ハーブオイル,ソースパウダー/調味料(アミノ酸等),カラメル色素,酸味料,(一部に小麦,大豆,ゼラチンを含む)			○	○						
	福神漬		大根,茄子,胡瓜,なた豆,蓮根,しその葉,生姜,漬け原材料(醤油(大豆,小麦えお含む)砂糖,米酢,発酵調味料)			○	○						

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## 野外炊事 牛鍋

### <牛鍋セット>

NO.1

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
牛鍋	お米		—										
	牛肉		—										
	じゃが芋		—										
	玉ねぎ		—										
	ごぼう		—										
	ネギ		—										
	糸こんにゃく		こんにゃく粉(国内産)海藻粉末/水酸化カルシウム										
	濃口醤油		食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
	みりん		もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール										
	砂糖		—										
清酒		醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料											

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## 漬物類

<漬物類>

\*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	対応方法	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)							
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに
千切大根漬け		大根 漬け原材料[食塩]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa,ステビア),着色料(黄4)								
刻みつぼ漬け		干し大根 漬け原材料[ぶどう糖加糖液糖,食塩,アミノ酸液,醸造酢,醤油,たんぱく加水分解物,みりん,唐辛子]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),酒精,ソルビトール,着色料(黄4,黄5),(一部に小麦・大豆を含む)				○				
桜大根漬け		大根 漬け原材料[食塩,醸造酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa),着色料(赤106,赤102,黄4),漂白剤(次亜硫酸Na)								
しば漬け		胡瓜,生姜,しその葉 漬け原材料[食塩,醸造酢,ぶどう糖果糖液糖,アミノ酸,たんぱく加水分解物,梅酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),香料,酒精,着色料(赤106),(一部に大豆を含む)				○				

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

\*通常商品を記載しています。

# 食材食品成分表

## ドレッシング

### <ドレッシング類>

\*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	方 対 法 応	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)							
			卵	乳	小 麦	大 豆	そ ば	落 花 生	え び	か に
青じそドレッシング		醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,鯉節エキス,ホタテエキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆・さばを含む)			○	○				
イタリアンドレッシング		食用食物油脂[菜種油(国内製造),大豆油],醸造酢,ぶどう糖果糖液,食塩,醤油,たん白加水分解物,ベーコン風味調味料,にんにくペースト,オニオンエキス,乾燥赤ピーマン,椎茸エキスパウダー,胡椒/増粘剤(キサンガム),調味料(アミノ酸等),酢酸,V.B1,酸化防止剤(ミックスマルチンE,ローズマリー抽出物)ホップ抽出物,香料,(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)			○	○				
中濃ソース (とんかつソース)		野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)			○	○				

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

\*通常商品を記載しています。