

令和7年

4月～6月食事メニュー



★ご飯は、千葉県のこしひかりを使用しています 食堂業務委託業者 丸正

提供日		1.5.9.13.17. 21.25.29	2.6.10.14.18 22.26.30	3.7.11.15.19 23.27.31	4.8.12.16.20 24.28
献立		①	②	③	④
朝食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主食2	胡麻ロールパン	胚芽ロール	胡麻ロールパン	胚芽ロール
	主菜1	鰯の塩焼き	肉団子甘酢あえ	鯖の塩焼き	ウィンナー
	副菜1	厚焼き玉子	炒り卵	オムレツ	スクランブルエッグ
	副菜2	納豆	納豆	納豆	納豆
	副菜3	ひじき煮	スパゲティサラダ	ひじき煮	切り干し大根
	サラダ	海藻サラダ	海藻サラダ	海藻サラダ	海藻サラダ
	サイド	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ
		苺ジャム・マーガリン	苺ジャム・マーガリン	苺ジャム・マーガリン	苺ジャム・マーガリン
	汁物	味噌汁（若布）	味噌汁（ほうれん草）	味噌汁（小松菜）	味噌汁（豆腐・油揚げ）
	デザート	オレンジゼリー	ヨーグルトゼリー	オレンジゼリー	ヨーグルトゼリー
昼食	主食1	五目ごはん	いなり寿司	焼きおにぎり	わかめご飯
	主食2	メンチカツ	とり竜田揚げ	かぼちゃコロッケ	ハムカツ
	副菜1	金時豆	ひじきサラダ	さつま芋レモン煮	パンプキンサラダ
	サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ
	汁物	すまし汁（ネギ・豆腐）	すまし汁（若布）	すまし汁（ほうれん草）	すまし汁（小松菜）
	デザート	パイナップル	オレンジ	パイナップル	オレンジ
夕食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主菜1	鶏のチリソース	アジフライ	とり南蛮（タルタル添え）	鶏の野菜甘酢餡かけ
	副菜1	焼売	ナポリタン	塩焼きそば	焼きそば
	副菜2	きんぴらごぼう	菜の花からし和え	ほうれん草のおひたし	もやしナムル
	副菜3	春雨サラダ	ごぼうサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ
	香の物	福神漬け	きゅうりの醤油漬け	福神漬け	きゅうりの醤油漬け
	サラダ	キャベツ千切り コーン 人参	キャベツ千切り コーン 人参	キャベツ千切り コーン 人参	キャベツ千切り コーン 人参
	汁物	野菜中華スープ	けんちん汁	アジつみれ汁	わかめスープ
	デザート	ブルーベリーゼリー	マスカットゼリー	青りんごゼリー	プリン
	お好み	ブルーダックカレー	ブルーダックハヤシライス	ブルーダックカレー	ブルーダックハヤシライス

※ブルーダックカレー・ハヤシは、「鴨青オリジナル」です。
※幼児・小学生・中学生以上では、おかずの盛り付ける量が異なります。



①献立・原材料表 【提供日：2025年4月～6月の1.5.9.13.17.21.25.29日】※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

献 立		原 材 料
朝食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	胡麻ロールパン	小麦・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン(乳)・ごま・イースト・食塩・脱脂粉乳・ライ麦・アセロラパウダー・乳化剤・香料(乳)カロチノイド色素・調整水・一部に大豆含む
	鰯の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・ビタミンC・水
	厚焼き玉子	鶏卵・砂糖・だし汁(しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他)澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む
	納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等【辛子】食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	ひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚げ(大豆)蒟蒻・醤油(小麦・大豆)・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料(アミノ酸)
	海藻サラダ	わかめ・白きくらげ・赤つのまた・青つのまた
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン(乳・大豆)・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油(大豆・小麦)大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	苺ジャム・マーガリン	[苺ジャム]水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン(リンゴ)・酸味料・香料[マーガリン]食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤(大豆由来)・香料・カロチン・ビタミンA
	味噌汁(若布)	若布・長葱[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
昼食	オレンジゼリー	オレンジ果汁・砂糖・水・ゲル化剤・ビタミンC・クエン酸鉄・香料
	五目ごはん	人参・牛蒡・蒟蒻・植物性油脂・油揚げ・かつお風味調味料・食塩・醤油・干しシイタケ・鰹節エキス・昆布エキス・ポークエキス・砂糖・醸造調味料・酵母エキス・大豆・小麦・豚肉
	メンチカツ	鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉(小麦・乳・大豆)澱粉(大豆)粒状植物性たん白(大豆)豚脂(豚肉)砂糖・中濃ソース(リンゴ)醤油(小麦・大豆)食塩・ポークブイヨン・粉末醤油(小麦・大豆)ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・蛋白加水分解物・香味料(小麦・大豆)酵母エキス[衣]パン粉(小麦・乳・大豆)植物油脂(大豆)小麦粉・粉末状たん白・(大豆)デキストリン・粉末卵白・加工澱粉・アミノ酸等・キサンタンガム・カロチノイド色素・水
	金時豆	金時豆・砂糖・水あめ・食塩・ソルビートル・pH調整剤・※同一工場内で小麦・あわび・さけ・リンゴ・卵・オレンジ・サバ・ゼラチン・胡麻・大豆・牛肉・くるみ・鶏肉・海老・豚肉・蟹・松茸を使用
	温野菜サラダ	温野菜:ブロッコリー・カリフラワー・人参
	すまし汁(ネギ・豆腐)	ネギ・豆腐(大豆・にがり・消泡剤)長葱・[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油(大豆・小麦・食塩・アルコール他)酒・塩
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパンを使用
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	鶏のチリソース	鶏(もも)醤油(小麦・大豆)大豆蛋白・澱粉・砂糖・醤油・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・[衣]小麦粉・大豆蛋白・醤油(小麦・大豆)砂糖・食塩・香料[揚げ油]大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料(大豆)・水・クロレアエキス・pH調整剤・(衣)でん粉(ソース)
	焼売	玉葱・生姜・豚肉・鶏肉・豚脂・粒状植物性蛋白(大豆)パン粉(小麦・乳・大豆)砂糖・醤油・食塩・発酵調味料・たん白加水分解物・香辛料・小麦粉・食塩・加工でん粉・アミノ酸等・香料・カロチノイド色素
	きんぴらごぼう	牛蒡・人参・醤油(大豆・小麦)砂糖・果糖ぶどう糖液糖・植物油・胡麻・ごま油・醸造酢・食塩・ラー油・唐辛子・アミノ酸
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・水飴・醸造酢・さくらげ・人参・若布・ごま油・食塩・ごま・ジンジャーペースト・アミノ酸等・キサンタンガム・酵素(大豆)
	福神漬け	大根・ナス・蓮根・しそ・生姜・なたね油・ごま・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醤油・食塩・ソルビン酸K・香料
	キャベツ千切り コーン 人参	キャベツ コーン 人参
	野菜中華スープ	もやし・キャベツ・若布・ネギ・ラーメンスープの素(醤油・食塩・ポークエキス・魚介エキス・葱・玉葱・昆布パウダー・ニンニク・酵母エキスパウダー・生姜・アミノ酸・カラメル色素)チキンエキス・砂糖・食用油脂(豚肉・鶏肉・牛肉)香辛料・pH調整剤・酒・一部に大豆・小麦・ゼラチン含む
	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖・ブルーベリーゼリー果汁・酸味料・ゲル化剤・加工澱粉・野菜色素・カラメル色素・ビタミンC・クエン酸・香料・水
	ブルーダックカレー (盛付選択自由)	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参[ルウ]小麦粉・牛豚脂混合油・食用油脂(パーム油・なたね油)砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・デキストリン・さつま芋パウダー・酵母パウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ロールとキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素・牛豚脂混合油脂・はちみつ・リンゴペースト・砂糖・ホワイトルウ・バナナペースト・カレーパウダー・チャツネ(リンゴ・大豆)かぼちゃペースト・食塩・酵母エキス(大豆・小麦)トマトペースト・にんじんペースト・チーズ・全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・ソテーオニオン(大豆)でん粉・アスパラガスペースト・ガーリックペースト(大豆)しょうがペースト・ブロッコリーペースト・香辛料・調味料(アミノ酸等)酸味料・香料(リンゴ)ウスターソース(大豆・リンゴ)全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・甘味料(甘草)

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ません。)

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

②献立・原材料表 【提供日：2025年4月～6月の2.6.10.14.18.22.26.30日】※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	胚芽ロール	小麦粉・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン・イースト・小麦胚芽・食塩・ライ麦全粒粉・ビタミンC・一部に小麦・卵・乳製品・大豆含む
	肉団子甘酢あえ	鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油(小麦・大豆)粒状植物性たん白(大豆)パン粉(小麦)イヌリン・醸造酢(小麦)チキンエキス(小麦・ごま・大豆・鶏肉)粉末状植物性たん白(大豆)植物油(ごま)食塩・香辛料・加工でん粉・増粘剤・クエン酸・水・なたね油
	炒り卵	鶏卵・植物油脂(大豆)・砂糖・食塩・澱粉粉末調味料・加工澱粉・清水
	納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・経エキス・砂糖・アミノ酸等[辛子]食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	スパゲティサラダ	スパゲティ(小麦)半固体状ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆)人参・粉末水あめ・砂糖・食塩・醸造酢・食用植物油脂(大豆)・加工でん粉・増粘多糖類・アミノ酸等・酵素(大豆)香辛料抽出物・水
	海藻サラダ	わかめ・白きくらげ・赤つのまた・青つのまた
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン(乳・大豆)・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油(大豆・小麦)大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	苺ジャム・マーガリン	[苺ジャム]水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン(リンゴ)・酸味料・香料[マーガリン]食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤(大豆由来)・香料・カロチン・ビタミンA
昼食	味噌汁(ほうれん草)	ほうれん草・[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	ヨーグルトゼリー	乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天
	いなり寿司	精白米・あわせ酢・果糖ブドウ糖液糖・醸造酢・マルトースシ럽・食塩・植物油・[いなり揚げ]油揚げ・果糖ブドウ糖液糖・醤油・大豆・小麦
	とり竜田揚げ	白菜・たけのこ・人参・イカ・エビ・さやえんどう・清酒・大豆油・ごま油・砂糖・食塩・魚介エキス調味料・ポークエキス調味料・香辛料・ネギ・貝エキス調味料・海老エキスパウダー・きくらげ・卵白・醤油・でんぷん・ラー油・増粘剤(加工でんぷん)・調味料(アミノ酸等)・重曹・水
	ひじきサラダ	蓮根・ひじき・醤油(小麦・大豆)人参・砂糖・胡麻・醸造酢(リンゴ)グリシン・アミノ酸・加工澱粉・キサンタンガム・水
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	すまし汁(わかめ)	ねぎ・豆腐(大豆・にがり・消泡剤)長葱[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油(大豆・小麦・食塩・アルコール・他)酒・塩
夕食	オレンジ	オレンジ
	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	アジフライ	衣(パン粉・小麦粉・でん粉・食塩)・アジ/調味料(アミノ酸)・安定剤(ゲアー)・乳化剤・カロチノイド色素(一部に小麦粉・大豆含む)
	ナポリタン	[麺]小麦粉・小麦タンパク・食塩・卵白粉・着色料(クチナシ・バブリカ色素)・玉葱・ピーマン・ベーコン・トマトケチャップ・果糖ぶどう糖液糖・トマトペースト・濃厚ソース・植物油脂・食塩・卵白加水分解物・加工油脂・オニオンエキス・調味料(アミノ酸等)・着色料(バブリカ色素・カロテン・カラメル)・リン酸塩・酸味料・乳化剤・香料・発色剤・一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・リンゴを含む
	菜の花からし和え	菜の花・そばつゆ・からし
	ごぼうサラダ	牛蒡・乳化液状ドレッシング(小麦・大豆・卵)砂糖・胡麻・胡麻油・カツオエキス・食塩・七味唐辛子・アミノ酸等・増粘多糖類
	きゅうりの醤油漬け	きゅうり・生姜・ごま・トウガラシ・食塩・醤油・アミノ酸・酸味料・甘味料・ステビア・着色料・小麦・大豆
	キャベツ千切り コーン 人参	キャベツ コーン 人参
	けんちん汁	牛蒡・人参・茱萸・葱・油揚げ(大豆・にがり・消泡剤・菜種油)[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・カツオエキス・酵母エキス・澱粉
	マスカットゼリー	糖類・(砂糖・ぶどう糖)寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鉄Na
	ブルーダックハヤシ (盛付選択自由)	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参[ルウ]パーム油・菜種油・小麦粉・でん粉・砂糖・ソテードオニオン・食塩・マッシュルームブイオン(大豆)トマトソースパウダー(豚肉)バナナ・ソースパウダー(乳・大豆・リンゴ)トマトパウダー・ミルポワパウダー・デキストリン・砂糖・食塩・玉葱エキス・ソテードオニオン・人参エキス・セロリ・その他(鶏肉・大豆)粉末醤油(小麦・大豆)香辛料・濃縮醤油(大豆・小麦)白菜エキスパウダー・カラメル色素・唐辛子色素・調味料・乳化剤・酸味料・香料(豚肉・大豆)香辛料抽出物

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ません。)

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

③献立・原材料表 【提供日：2025年4月～6月の3.7.11.15.19.23.27.31日】※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	胡麻ロールパン	小麦・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン(乳)・ごま・イースト・食塩・脱脂粉乳・ライ麦・アセロラパウダー・乳化剤・香料(乳)カロチノイド色素・調整水・一部に大豆含む
	鯖の塩焼き	鯖・塩
	オムレツ	鶏卵・玉葱・人参・牛肉・豚肉・粉状植物性大豆蛋白・砂糖・でんぶ粉・植物油・食塩・醤油(小麦・大豆)ラード・チキンコンソメパウダー(乳成分・鶏肉)ポークエキス・香辛料(大豆)加工澱粉・増粘剤・アミノ酸・酸味料・カロチノイド色素・水
	納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等[辛子]食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	ひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚げ(大豆)蒟蒻・醤油(小麦・大豆)・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料(アミノ酸)
	海藻サラダ	わかめ・白きくらげ・赤つのまた・青つのまた
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン(乳・大豆)・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油(大豆・小麦)大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	苺ジャム・マーガリン	[苺ジャム]水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン(リンゴ)・酸味料・香料[マーガリン]食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤(大豆由来)・香料・カロチン・ビタミンA
昼食	味噌汁(小松菜)	小松菜[味噌]大豆・米・食塩・酒糟[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	オレンジゼリー	オレンジ果汁・砂糖・水・ゲル化剤・ビタミンC・クエン酸鉄・香料
	焼おにぎり	米・醤油・こんぶエキス・みりん・食塩・香味料・かつおエキス・植物油脂・砂糖・ぶどう糖・粉末しょうゆ・たん白加水解物・果糖ぶどう糖液糖・調味料(アミノ酸等)加工でん粉・カラメル色素・水
	かぼちゃコロッケ	ばれいしょ(国産)・かぼちゃ・砂糖・パン粉・小麦粉・食塩 衣)パン粉・小麦粉・でん粉・植物油脂・食塩・脱脂粉乳・脱脂大豆粉・粉末卵黄・増粘多糖類・加工でん粉・着色料・カロチノイド・香料・水
	さつま芋レモン煮	さつま芋・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ)レモン果汁・醸造酢・食塩・グリシン・加工澱粉・香料・清水
	温野菜サラダ	温野菜・ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	すまし汁(ほうれん草)	ほうれん草[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油(大豆・小麦・食塩・アルコール・他)酒・塩
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパンを使用
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	とりの南蛮(タルタル添え)	鶏もも・醤油・大豆蛋白・でん粉・砂糖・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・小麦粉・香料・大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料・卵
	塩焼きそば	めん(小麦粉・粉末状植物性たん白・卵白粉・食塩・なたね油・加工でん粉・増粘剤(キサンタン)・かんすい・カロチノイド色素・水)野菜(キャベツ・にんじん・いんげん)豚肉・大豆油・きくらげ・鶏がらスープ・しいたけエキス調味料・オイスターソース・発酵調味料・食塩・チキンエキス調味料・しょうゆ・こしょう・いため油(なたね油・大豆油)・調味料(アミノ酸等)増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)・カラメル色素・水・一部に乳を含む
	ほうれん草のおひたし	ほうれん草・醤油(大豆・小麦)果糖ぶどう糖液糖・食塩・砂糖・鰹節・粗碎煮干し・魚介エキス・煮干しエキス・濃縮だし・酵母エキス・カラメル色素・環状オリゴ糖・酸味料・酸化防止剤
	マカロニサラダ	マカロニ(デュラム小麦のセモリナ)マヨネーズ(大豆・小麦・卵)半固体状ドレッシング(小麦・卵・大豆)胡瓜・玉葱・人参・砂糖・乳糖・卵・食塩・食用油脂(大豆)アミノ酸等・増粘剤・酵素・香辛料抽出物
	福神漬け	大根・ナス・蓮根・しそ・生姜・なたね油・ごま・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醤油・食塩・ソルビン酸K・香料
	キャベツ千切り コーン 人参	キャベツ コーン 人参
	アジつまれ汁	鰯・人参・大根・薄口しょうゆ・味の素・酒・和風だし
	青りんごゼリー	リンゴ果汁(濃縮還元)砂糖・ぶどう糖果糖液糖・ブドウ糖・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素
	ブルーダックカレー (盛付選択自由)	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参[ルウ]小麦粉・牛脂脂混合油・食用油脂(パーム油・なたね油)砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・デキストリン・さつま芋パウダー・酵母パウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ロールとキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素・牛豚脂混合油脂・はちみつ・リンゴペースト・砂糖・ホワイトルウ・バナナペースト・カレーパウダー・チャツネ(リンゴ・大豆)かぼちゃペースト・食塩・酵母エキス(大豆・小麦)トマトペースト・にんじんペースト・チーズ・全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・ソテーオニオン(大豆)でん粉・アスパラガスペースト・ガーリックペースト(大豆)しょうがペースト・ブロッコリーペースト・香辛料・調味料(アミノ酸等)酸味料・香料(リンゴ)ウスターソース(大豆・リンゴ)全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・甘味料(甘草)

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。)

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱になります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えていただいておりますのでご容赦ください。

④献立・原材料表 【提供日：2025年4月～6月の4.8.12.16.20.24.28日】※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	胚芽ロール	小麦粉・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン・イースト・小麦胚芽・食塩・ライ麦全粒粉・ビタミンC・一部に小麦・卵・乳製品・大豆含む
	ウインナー	豚肉・鶏肉・豚脂肪・粉末水あめ・ブドウ糖・砂糖・大豆蛋白・食塩・蛋白加水分解物・香辛料・酵母エキス・加工澱粉・カゼインNa・アミノ酸・リン酸塩・保存料ソルビン酸他・酸化防止剤・香辛料抽出物・発色剤・アトナー・原材料の一部に乳・牛肉含む
	スクランブルエッグ	鶏卵・植物油脂・牛乳・粉末水あめ・醸造酢・食塩・ゼラチン・還元水あめ・加工澱粉・キサンタンガム・アミノ酸・調整剤・カロチノイド色素・香料(乳)
	納豆	大豆・大豆菌[タレ]醤油(小麦・大豆)植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等[辛子]食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	切り干し大根	切り干し大根・醤油・還元水あめ・にんじん・油揚げ・発酵調味料・食用植物油脂・出汁(鰹・サバ・椎茸・昆布)砂糖・醸造酢・一部に小麦・さば・大豆含む
	海藻サラダ	わかめ・白きくらげ・赤つのまた・青つのまた
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン(乳・大豆)・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油(大豆・小麦)大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	いちごジャム・マーガリン	[苺ジャム]水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン(リンゴ)・酸味料・香料[マーガリン]食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤(大豆由来)・香料・カロチン・ビタミンA
昼食	みそ汁(豆腐・油揚げ)	豆腐(丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム・にがり)油揚げ(大豆・にがり・消泡剤・菜種油)[味噌]大豆・米・食塩・酒精[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・カツオエキス・酵母エキス・でん粉
	ヨーグルトゼリー	乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天
	わかめご飯	塩蔵わかめ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)
	ハムカツ	鶏肉・豚肉・豚脂・澱粉(小麦)粉末状大豆たん白・水あめ・食塩・還元水あめ・卵たん白・乳たん白・香辛料(大豆)ポークパウダー・玉ねぎ・加工でん粉・調整剤・アミノ酸等・酸化防止剤・リン酸塩・発色剤・コチニール色素・グリシン・水[衣]パン粉(小麦・乳・大豆)バターミックス・加工でん粉・増粘剤・乳化剤・水
	パンブキンサラダ	かぼちゃ・砂糖・半固体状ドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・卵)・小麦粉・乳化剤・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(タマリンドシーガム)・pH調整剤・香辛料抽出物(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・リンゴを含む)
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
	すまし汁(小松菜)	小松菜[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油(大豆・小麦・食塩・アルコール・他)酒・塩
夕食	オレンジ	オレンジ
	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	鶏の野菜甘酢餡かけ	鶏(もも)醤油(小麦・大豆)大豆蛋白・澱粉・砂糖・醤油・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・[衣]小麦粉・大豆蛋白・醤油(小麦・大豆)砂糖・食塩・香料[揚げ油]大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料(大豆)・パプリカミックス・酢
	焼きそば	小麦粉・植物油脂・食塩・グリシン・かんすい・乳化剤・クチナシ色素・保存料(白子タンパク※鮭由来)・水・[ソース]糖類・醸造酢・野菜・果実(もも・リンゴ)醤油(小麦・大豆)食塩・アミノ酸液(大豆)・香辛料(大豆)・オイスターソース(大豆)マッシュルーム・肉エキス(豚・鶏肉)酵母エキス(大豆)・魚肉エキス・ほたてエキス・昆布・海老エキス・(海老・大豆)・水・カラメル色素・増粘剤・アミノ酸等
	もやしナムル	もやし・食塩・ごま油・ニンニクペースト・鶏ガラエキス・薄口醤油
	ポテトサラダ	馬鈴薯・半凝固体ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆)人参・玉葱・砂糖・食塩・増粘多糖類・アミノ酸・グリシン・酢酸・酵素(大豆)※食品素材(さけ)・水
	きゅうりの醤油漬け	きゅうり・生姜・ごま・トウガラシ・食塩・醤油・アミノ酸・酸味料・甘味料・ステビア・着色料・小麦・大豆
	キャベツ千切り　コーン　人参	キャベツ　コーン　人参
	わかめスープ	若布・ラーメンスープの素(醤油・食塩・ポークエキス・魚介エキス・葱・玉葱・昆布エキスパウダー・ニンニク・酵母エキスパウダー・生姜・アミノ酸・カラメル色素)チキンエキス・砂糖・食用油脂(豚肉・鶏肉・牛肉)香辛料・pH調整剤・酒・一部に大豆・小麦・ゼラチン含む
デザート	プリン	砂糖・水あめ・果糖ぶどう糖液糖・ショートニング(大豆)・脱脂粉乳(乳・乳製品)加糖卵黄・牛乳・加糖練乳・卵黄加工品・食塩・ゲル化剤・香料(乳・乳製品)着色料(ゼラチン)乳化剤・水
	ブルーダックハヤシ (盛付選択自由)	鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参[ルウ]パーム油・菜種油・小麦粉・でん粉・砂糖・ソテードオニオン・食塩・マッシュルームブイオン(大豆)トマトソースパウダー(豚肉)バナナ・ソースパウダー(乳・大豆・リンゴ)トマトパウダー・ミルポフパウダー・デキストリン・砂糖・食塩・玉葱エキス・ソテードオニオン・人参エキス・セロリ・その他(鶏肉・大豆)粉末醤油(小麦・大豆)香辛料・濃縮醤油(大豆・小麦)白菜エキスパウダー・カラメル色素・唐辛子色素・調味料・乳化剤・酸味料・香料(豚肉・大豆)香辛料抽出物

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。(持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。)

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。