



7月～9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	鱈の塩焼き	肉団子甘酢あえ	サバの塩焼き	鮭の塩焼き
	副菜1	ウインナー	スクランブルエッグ	厚焼き玉子	オムレツ
	副菜2	納豆	納豆	納豆	納豆
	副菜3	小松菜おひたし	スパゲッティサラダ	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 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン
	汁物	味噌汁(豆腐・ネギ)	味噌汁(わかめ)	味噌汁(豆腐・油揚げ)	味噌汁(小松菜)
	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	わかめご飯	わかめご飯	わかめご飯	わかめご飯
	主食2	冷やしラーメン	たぬきうどん	冷やし中華	焼ちゃんぽん
	副菜1	揚げ餃子	カレーコロッケ	春巻き	かぼちゃコロッケ
	サラダ	ゴボウサラダ	ほうれん草おひたし	マカロニサラダ	ほうれん草白和え
	サラダ	温野菜	温野菜	温野菜	温野菜
	汁物	すまし汁(わかめ)	すまし汁(ほうれん草)	すまし汁(小松菜)	すまし汁(豆腐・ネギ)
	デザート	パインシロップ	杏仁豆腐	みかんシロップ	フルーツ杏仁
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	ハンバーグ【トマトソース】	なめろうフライ	烏亀田揚げ	ヒレカツ
	副菜1	チキンカツ	筑前煮	焼きそば	上海焼きそば
	副菜2	ナポリタン	焼うどん	焼売	きんぴらゴボウ
	副菜3	トマトパンネ	パンプキンサラダ	春雨サラダ	ポテトサラダ
	香の物	きゅうりの醤油漬	きゅうりの醤油漬	きゅうりの醤油漬	きゅうりの醤油漬
	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	若芽スープ	鱈つみれ汁	野菜中華スープ	コンソメスープ(ベーコン・玉ねぎ)
	デザート	マスカットゼリー	プリン	青りんごゼリー	ブルーベリーゼリー
	お好み	中華丼	ブルーダックハヤシ	麻婆丼	ブルーダックハヤシ

※ブルーダックハヤシは、「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:2026年7月～9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
	鱈の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・ビタミンC・水
	ウインナー	豚肉・鶏肉・豚脂肪・粉末水あめ・ぶどう糖・砂糖・大豆たん白・食塩・たんぱく加水分解物・香辛料・酵母エキス・加工でん粉・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
	小松菜のお浸し	小松菜・ひらたけ・人参・油揚げ(大豆)・砂糖・なたね油・醤油(大豆・小麦)・食塩・かつお風味エキス・かつお風味調味料・酸味料・調味料(アミノ酸等)・豆腐用凝固剤 酢酸Na・クエン酸・グルコノデルタラクトン・フマル酸-Na・L-グルタミン酸Na・グリシン・5'-イノシン酸Na・5'-グアニル酸Na・DL-アラニン・硫酸Ca・塩化Mg
	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(豆腐・ネギ)	豆腐(丸大豆)凝固剤・海水塩化マグネシウム・にがり・ネギ [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
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	
昼食	わかめご飯	塩蔵わかめ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)
	冷やしラーメン	[麺]小麦・小麦蛋白・卵白粉・かんすい・卵殻焼成分カルシウム・クチナシ色素・水[具]若布・味付メンマ(醤油(小麦・大豆)たん白加水分解物(小麦・大豆)砂糖・大豆油・ごま油・発酵調味料・酵母エキス・酸味料・アミノ酸等)・葱[つゆ]醤油(大豆・小麦)水飴・ミリン・リンゴ酢・砂糖・香味油・食塩・鰹/鯖エキス・鯖節・蛋白加水分解物・鰹節・鰹節・酵母エキス・昆布エキス・むろ節・椎茸エキス・そうだ鰹節・アミノ酸・酸味料・カラメル色素・ビタミンE・原判水
	揚げ餃子	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、粒状・植物性たん白、ラード、豆腐、しょうゆ、植物油脂、はっ酵調味料、食塩、かきエキス、香辛料、皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩、粉末状植物性たん白)調味料(アミノ酸)、ソルビトール、乳化剤、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
	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(胡麻)アミノ酸等・増粘多糖類・水
	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(若布)	わかめ[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
	パイナップルシロップ	パイナップル・砂糖・酸味料・安定剤(メチルセルロース)(加工助剤)(水)
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	ハンバーグ ガーリックマトソース	牛肉・豚肉・鶏肉・玉葱・パン粉(小麦・大豆・乳)卵白粉・粉末状植物性淡泊(大豆)・豚脂・牛乳・醤油(大豆・小麦)砂糖・食塩・トマトペースト・ワイン・ゼラチン・ビーフブイヨン調味料・香辛料・アミノ酸・リン酸・乳酸増粘多糖類 [ソース]トマト・ぶどう糖果糖液糖・ガーリックペースト・食塩乾燥ガーリック・大豆油・醸造酢・コーンスターチ・ワイン・チキンブイヨン・香辛料・酵母エキス・増粘剤・酸化防止剤
	チキンカツ	鶏肉、でん粉、食塩、香辛料、粉末状植物性たん白、砂糖、衣(パン粉、小麦粉、植物油脂、加工油脂、食塩)、揚げ油(パーム油)/加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、炭酸Na、炭酸水素Na、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
	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・パプリカ色素)・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(パプリカ色素・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
	トマトペネサラダ	マカロニ(小麦)トマトケチャップ・玉葱・人参・トマトペースト・醸造酢(リンゴ)オニオンエキス・マルトオリゴ糖・砂糖・植物油脂(大豆)食塩・ポーク・チキンエキス・ガーリックペースト・香辛料・加工澱粉・キサンタンガム・アミノ酸等・酢酸ナトリウム・グリシン・水
	きゅうりの醤油漬	きゅうり・生姜・ごま・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
	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
	中華丼 (盛付選択自由)	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

■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：2026年7月～9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
	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・ミン・鯉エキス・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・鯉・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・鯉節粉末・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	
昼食	わかめご飯	塩蔵わかめ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)
	たぬきうどん	[麺]小麦粉・食塩・大豆油[具]若布・天かす(小麦・大豆・卵)ネギ[つゆ]砂糖・食塩・たん白加水分解物・醤油・みりん・昆布・うるめいわし節・そうだ鯉節・アミノ酸・カラメル色素
	カレーコロッケ	野菜(ばれいしょ(国産)、たまねぎ、にんじん)、ふくじん漬け、小麦粉、カレールー、粒状植性たん白、砂糖、牛脂、ウスターソース、牛肉、カレー粉、食塩、香辛料、フルーツチャツネ、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、デキストリン、粉末状植物性たん白、大豆粉)調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、アカダイコン、ココア、クチナシ)、増粘多糖類、酸味料、加工テンピン、乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む)
	ほうれん草お浸し	ほうれん草・醤油(大豆・小麦)果糖ぶどう糖液糖・食塩・砂糖・鯉節・粗砕煮干し・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
	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(若布)	わかめ[出汁]アミノ酸等・食塩・砂糖・鯉節粉末・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
	杏仁豆腐	還元澱粉糖化物(国内製造)、牛乳、砂糖、粉末寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.C)、甘味料(スクラロース)、(一部に乳成分を含む)
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	なめろうフライ	あじ・ねぎ・みそ・みりん・しょうが・しそ・魚醤・衣(パン粉・でん粉・小麦粉・食塩)/調味料(アミノ酸)・乳化剤・増粘剤(グアー)・着色料(バプリカ色素)、(一部に小麦・大豆を含む)
	筑前煮	筍・人参・蒟蒻・蓮根・鶏肉・醤油・椎茸・砂糖・牛蒡・大根・本みりん・かつおだし・アミノ酸・原材料の一部に小麦・大豆含む
	焼きうどん	[麺]小麦粉・食塩・加工でんぷん・酸味料・水・大豆油・[具]豚肉・キャベツ・もやし・人参・パプリカ・[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・アミノ酸等(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(豚肉・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・ウスターソース(醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・玉葱・トマト・リンゴエキス・オイスターエキス・カラメル色素・アミノ酸)
	パンプキンサラダ	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)
	きゅうりの醤油漬	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
	鰯つみれ汁	鰯・人参・大根・薄口しょうゆ・味の素・酒・和風だし
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ヨン(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。

③献立・原材料表 【提供日：2026年7月～9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
	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
	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
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	
昼食	わかめご飯	塩蔵わかめ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)
	冷やし中華	[具]ハム(豚ロール肉・大豆たん白・乳糖・還元水あめ・卵蛋白・食塩・乳蛋白・蛋白加水分解物・リン酸・増粘多糖類酸化防止剤・香辛料抽出物・発色剤・コチニール色素)錦糸卵(鶏卵・澱粉(タピオカ)砂糖・醸造酢(トウモロコシ)食塩・グリシン・水)胡瓜・若布・ナルト(魚肉・澱粉・食塩・砂糖・米発酵調味料液・加工でん粉・アミノ酸・着色料)紅生姜(生姜・食塩・醸造酢・酸味料・ソルビン酸K・着色料)[麺]小麦・小麦蛋白・卵白粉・かんすい・卵殻焼成分カルシウム・クチナシ色素・水[タレ]醤油(大豆・小麦)果糖ぶどう糖液糖・砂糖・醸造酢・リンゴ酢・食塩・胡麻油・濃縮リンゴ果汁・アミノ酸・香辛料抽出物(たまねぎエキス・しょうがエキス)酸味料
	春巻き	野菜(筍・玉葱・人参・キャベツ・ネギ)植物油脂・粉状植物性蛋白・醤油・小麦粉・ショートニング・豚脂・春雨・生姜ペースト・砂糖豚肉・オイスターソース・ニンニクペースト・上湯・乾燥シイタケ・XO醤・香辛料・皮・加工澱粉・増粘剤(キサンタンガム)調味料(アミノ酸等)キシロース・乳化剤・膨張剤・香辛料抽出物
	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
	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
	みかんシロップ	みかん・砂糖・酸味料・安定剤(メチルセルロース)(加工助剤)(水)
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	とり竜田揚げ	鶏肉(もも)、しょうが汁、醤油、鶏皮、小麦粉、酒、卵白、植物油脂、砂糖、オイスター風味調味料、食塩、さばぶしパウダー、米粉、衣(でん粉、植物油脂、食塩、小麦粉、米粉)揚げ油(パーム油、大豆油)加工でん粉、ポリリン酸Na、乳化剤、キシロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)
	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
	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
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・水飴・醸造酢・きくらげ・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)
	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
	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
	青りんごゼリー	リンゴ果汁(濃縮還元)砂糖・ぶどう果糖液糖・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
	麻婆(盛付選択自由)	豆腐・ニラ[ソース]豚肉・鶏肉・砂糖・ごま油・醤油(小麦・大豆)ガーリックペースト・牛脂豚脂混合油・小麦粉・オイスターソース・食塩・トマトペースト・チキンエキス・生姜ペースト・みりん風発酵調味料・でん粉・ポークエキス・味噌・醸造酢・還元水あめ・豆板醤みそ・唐辛子・アミノ酸等・増粘剤・着色料・酸味料・原材料の一部に小麦・胡麻・大豆・ゼラチン

■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。

④献立・原材料表 【提供日：2026年7月～9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
	鮭の塩焼き	鮭・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・でんぷ粉・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
	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	
昼食	わかめご飯	塩蔵わかめ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)
	焼ちゃんぽん	・めん【小麦粉(国内製造)、食塩/かんすい、カロチノイド色素)、野菜(キャベツ、ニンジン)・ちゃんぽんのたれ[糖類(砂糖、異性化液糖)、食酢、食塩、肉エキス、たん白加水分解物、にんにく粉末、香辛料、しょうゆ、たまねぎ粉末]ポークエキス、植物油脂(大豆油、なたね油)、豚肉、いか、乾燥キャベツ、きくらげ、還元水あめ、かまぼこ、魚介エキス、発酵調味料、しょうゆ、風味調味料(かつお)、食塩、焼きあごだし、香辛料、いため油(なたね油、大豆油)・調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、乳化剤、香料、コチニール色素、(一部に小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	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
	ほうれん草 白和え	充填豆腐(牛肉・ゼラチン・大豆を含む、国内製造)・ほうれん草、こんにゃく、還元澱粉糖化物、ごま、砂糖、しょう油(小麦・大豆を含む)、とうもろこし乳酸発酵粉末調味料、粉末白しょう油(小麦・大豆を含む)、食塩/安定剤(加工デンプン)、凝固剤、水酸化Ca、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(甘草)・
	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(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
フルーツ杏仁豆腐	還元澱粉糖化物(国内製造)、牛乳、砂糖、粉末寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.C)、甘味料(スクラロース)、(一部に乳成分を含む)黄もも・洋なし・パインアップル・ぶどう・さくらんぼ・砂糖・酸味料・着色料(赤色3号)・(水)	
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	ヒレカツ	豚肉・小麦粉・卵・塩・胡椒・粉末状植物性たん白(大豆)乾燥卵白・食塩・トレハロース・リン酸塩・増粘多糖類・加工でん粉・アミノ酸等・pH調整剤・乳化剤[衣]生パン粉(小麦粉・ショートニング・イースト・ぶどう糖・食塩・澱粉・大豆粉・イーストフード・VC)植物油脂・水溶性植物繊維・加工でん粉・増粘多糖類・乳化剤(大豆)
	上海やきそば	[麺]小麦粉・小麦たん白・卵白粉・食塩・かんすい・カラメル色素)植物油脂・野菜(小松菜・ピーマン)醤油・海老・チキンエキス・ポークエキス・食塩・オイスターエキス・還元水あめ・香味油・老酒・香辛料・調味料(アミノ酸)カラメル色素・酒精・pH調整剤・増粘剤・香料・酸味料
	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
	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
	コンソメスープ(ベーコン・玉ねぎ)	牛蒡・人参・蒟蒻・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
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。