

## 食堂定食の食品成分表

《定食No.1》

区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料		
朝食	ご飯	米		昼食	豚丼	米 豚こま たまねぎ 青ねぎ おろししょうが キャノーラサラダ油(菜種) こいくちしょうゆ みりん風調味料	豚	夕食	ご飯	米			
	鮭の塩焼き	鮭骨なし切り身 沖縄の塩シママース	さけ			鶏肉の治部煮	鶏モモ肉 にんじん しいたけ 上白糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料		鶏				
	きんぴられんこん	きんぴられんこん	小麦・大豆・ごま								小麦・大豆		
	菜の花の煮ひたし	菜の花 白だし うすくちしょうゆ 上白糖 みりん風調味料	小麦・大豆・さば 小麦・大豆 (★小麦・大豆・さば りんご・バナナ)				料理酒 上白糖 和風だし(かつお) 紅生姜・千本切		小麦・大豆 (★小麦・大豆・さば りんご・バナナ) (★小麦・大豆・さば りんご・バナナ)			和風だし(かつお) おろしわさび	(★小麦・大豆・さば りんご・バナナ) (★小麦・大豆・さば りんご・バナナ)
	たまねぎとあげの味噌汁	たまねぎ きざみあげ 白みそ 和風だし(かつお)	大豆 大豆			ごぼうのカレー和え	千切ごぼう 焙煎ごまドレッシング マヨネーズ カレー粉 塩 コショウ 上白糖 こいくちしょうゆ		小麦・卵・ごま 大豆・りんご 卵・大豆				
	海苔の佃煮	あまのり佃煮	小麦・大豆 (★えび・かに)			肉団子のスープ	鶏肉団子  ちんげん菜 鶏がらスープ うすくちしょうゆ 料理酒 食塩 コショウ ごま油		小麦・卵・乳・大豆 豚・鶏 (★えび・かに) 鶏 小麦・大豆 (★小麦・大豆・さば りんご・バナナ) ごま			小松菜の和え物	小松菜 白だし うすくちしょうゆ 上白糖 刻み柚子
				ももゼリー	ももゼリー	もも (★小麦・卵・乳成分)			里芋と白菜の味噌汁	里芋 はくさい 青ねぎ 白みそ 和風だし(かつお)	大豆		

エネルギー (Kcal) 一般食：521 Kcal  
増量食：580 Kcal

エネルギー (Kcal) 一般食：750 Kcal  
増量食：835 Kcal

エネルギー (Kcal) 一般食：725 Kcal  
増量食：803 Kcal

(★) …コンタミネーション(コンタミ)とは：食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう事をいう。

# 食堂定食の食品成分表

## 《定食No.2》

区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料
朝食	ご飯	米		昼食	肉うどん	冷凍徳得うどん	小麦 (★そば・卵)	夕食	ご飯	米	
	ミートボール	ミートボール (タレ付き) (菜種油) ブロッコリー 食塩	小麦・卵・乳・大豆 ごま・豚・鶏			豚こま たまねぎ きざみあげ 赤丸蒲鉾 青ねぎ 白だし 上白糖 うすくちしょうゆ	豚		ハンバーグ	グリルドハンバーグ80g  たまねぎ 北海道よつ葉バター食塩不使用 トマトケチャップ ウスターソース ワイン風調味料・赤 上白糖 こいくちしょうゆ パセリ(乾)	小麦・卵・乳・牛 大豆・豚・ゼラチン 乳 大豆・りんご 小麦・大豆
	ミニオムレツ	ミニオムレツ ケチャップ	小麦・卵・大豆			大豆	小麦・大豆・さば 小麦・大豆		野菜のグリル	ブロッコリー かぼちゃ ヤングコーン プチトマト オリーブ油 食塩 コショウ	
	マカロニサラダ	マカロニサラダ ミックスベジタブル (コーン、人参、 グリーンピース)	小麦・卵・乳・大豆		わかめご飯	米 炊き込みわかめ	(★えび・かに)		ポテトサラダ	ポテトサラダ	小麦・卵・乳・大豆 りんご・さけ 大豆 小麦・大豆 卵・大豆
	豆腐とわかめの 味噌汁	豆腐 わかめ  青ねぎ 白みそ 和風だし(かつお)	大豆 (★えび・かに・ あわび・いか・さば) 大豆		わらび餅	わらび餅(きなこ) 黒みつ	大豆 (★バナナ・りんご・もも オレンジ・キウイ)		たまねぎスープ	たまねぎ ベーコン コンソメ 食塩 コショウ みりん風調味料	卵・乳・大豆・豚 小麦・乳・大豆・鶏 (★小麦・大豆・ りんご・さば・バナナ)
	ふりかけ	かつお	小麦・卵・乳・大豆 ごま								

エネルギー (Kcal) 一般食：642 Kcal  
増量食：718 Kcal

エネルギー (Kcal) 一般食：906 Kcal  
増量食：1011 Kcal

エネルギー (Kcal) 一般食：820 Kcal  
増量食：961 Kcal

(★) …コンタミネーション (コンタミ) とは：食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入 (コンタミネーション) してしまう事をいう。

# 食堂定食の食品成分表

《定食No.3》

区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	
朝食	ご飯	米		昼食	キムタク丼	米 豚こま もやし キムチ・はくさい 刻みたくあん にら おろし生にんにく おろししょうが 焼肉のたれ 黄金の味 甘口 料理酒	豚  小麦・大豆 小麦・大豆・ごま もも・りんご (★小麦・大豆・さば りんご・バナ)	夕食	ご飯	米		
	ウインナー	荒挽きウインナー スナップエンドウ 青じそドレ	豚 (★小麦・卵・乳) 小麦・大豆・鶏 豚・りんご		トンカツ 80g	三元豚ロースとんかつ 白絞油 とんかつソース キャベツ にんじん 焙煎ごまドレッシング	小麦・乳・大豆・豚 大豆 りんご 小麦・卵・ごま 大豆・りんご					
	ぶりの照焼	天然ぶり照焼	小麦・大豆		温泉卵	卵	卵			もやしとハムの酢の物	もやし ロースハム ほうれん草 上白糖 うすくちしょうゆ 酢(穀物酢) ごま油 いりごま・白	卵・乳・大豆・豚 小麦・大豆 小麦 ごま ごま
	スパゲティサラダ	スパゲティサラダ ミックスベジタブル (コーン、人参、 グリーンピース)	小麦・卵・乳・大豆		わかめスープ	わかめ いりごま・白 青ねぎ 鶏がらスープ 食塩 コショウ うすくちしょうゆ ごま油	(★えび・かに・ あわび・いか・さば) ごま 鶏 小麦・大豆 ごま		大学芋	大学芋		
	ほうれん草とふの 味噌汁	ほうれん草 おつゆ麩 白みそ 和風だし(かつお)	小麦 大豆		ヨーグルト	牧場の朝ヨーグルト	乳		大根とにんじんの 味噌汁	大根 にんじん 青ねぎ 白みそ 和風だし(かつお)	大豆	
	ふりかけ	のりごま	乳・大豆・ごま (★えび・かに)									

エネルギー (Kcal) 一般食：687 Kcal  
増量食：771 Kcal

エネルギー (Kcal) 一般食：802 Kcal  
増量食：891 Kcal

エネルギー (Kcal) 一般食：796 Kcal  
増量食：888 Kcal

(★) …コンタミネーション(コンタミ)とは：食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう事を