No	献立名	予定重量	原材料名	含まれる食品添加物	含まれる特定原材料(法定)	含まれる特定原材料(通知)
1-1	金時人参入り生酢	45 g	大根、食酢、人参、砂糖、醤油、食塩	-	小麦	大豆
1-2	いくら醤油漬	5 g	いくら、醤油、発酵調味料、植物たん白加水分解物、還元水飴、味醂、食塩、魚介エキス、清酒	酒精、調味料（アミノ酸等）	小麦	いくら、大豆
1-3	黒豆	55 g	黒大豆、還元水飴、砂糖、食塩	-	-	大豆
1-4	桜型大根	4 g	大根、調味酢（ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、砂糖）、砂糖、食酢、醤油	-	小麦	大豆
1-5	一口昆布巻	3 個	昆布、干瓢、麦芽糖、還元水飴、砂糖、醤油、酵母エキス、食塩	加工でん粉	小麦	大豆
1-6	数の子醤油漬	3 切	数の子（にしん卵、食塩）、醤油、水飴、味醂、かつお節調味エキス、昆布エキス	ソルビトール、pH調整剤、加工でん粉	小麦	大豆
1-7	小鮎のし奉書	1 個	小鮎、水飴、醤油、砂糖、寒天	-	小麦	大豆
1-8	たたきごぼう	30 g	牛蒡、水飴、胡麻、醤油、砂糖、食酢、かつお節調味エキス、昆布エキス、混合山椒末	pH調整剤、リン酸塩（Na）	小麦	ごま、大豆
1-9	鯉くるみ	3 切	くるみ、還元水飴、醤油、砂糖、味醂、かつお節、寒天	-	小麦	くるみ、大豆
1-10	伊達巻	2 個	鶏卵、砂糖、魚肉すりみ、でん粉、味醂、清酒、食塩、醤油	乳化剤	小麦、卵	大豆
1-11	いか黄金焼	3 個	いか、調味液（アミノ酸液、還元水飴、砂糖、水飴、その他）	着色料（アナトー）	-	いか
1-12	お祝い海老	3 尾	えび、発酵調味料、醤油、砂糖、昆布エキス	pH調整剤、加工でん粉	小麦、えび	大豆
1-13	笹団子	3 個	上新粉、砂糖、小豆生あん、でん粉	ソルビトール、加工でん粉、酵素	-	大豆

1-15	梅型人参	-	2個-	人参、醤油、水飴、砂糖、植物油、かつお節調味エキス、昆布エキス	加工でん粉、pH調整剤	小麦	大豆
2-1	梅酢蓮根の芽		25g	蓮根の茎、梅酢、醸造酢、醤油、砂糖、食塩	ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、着色料（野菜色素）、乳酸Ca、香料、酸味料、甘味料（ステビア）	小麦	大豆
2-2	合鴨ロース		3切	合鴨肉、ぶどう糖、食塩、砂糖、大豆たん白、胡椒	ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）	-	大豆
2-3	龍皮巻		3切	カレイ、昆布加工品（昆布、砂糖、醸造酢）、生姜加工品（生姜、食塩、醸造酢）、醸造酢、砂糖、米発酵調味料、食塩	酸味料、酢酸Na、グリシン、調味料（アミノ酸）	-	-
2-4	あわび姿煮		1個	あわび、食塩、たん白加水分解物、醤油、砂糖、かつおエキス、かつお節、米発酵調味料、ぶどう糖果糖液糖、昆布エキス、煮干しいわし、昆布、醸造酢、酵母エキス	調味料（アミノ酸等）、酒精	小麦	あわび、大豆
2-5	鶏山椒焼		50g	鶏肉、醤油、みりん、砂糖、ガラスープ、昆布エキス、オイスターソース、食用ごま油、粉山椒、花椒、おろししょうが、食塩	カラメル色素、増粘剤（加工でん粉）、pH調整剤、グリシン、調味料（アミノ酸等）、酵素	小麦、卵	ごま、大豆、鶏肉、豚肉
2-6	胡麻甘藷		40g	さつま芋、砂糖、胡麻、植物油（大豆、菜種）	-	-	ごま、大豆
2-7	栗きんとん		70g	さつま芋、砂糖、水飴、栗甘露煮（栗、砂糖）、還元水飴、寒天	着色料（クチナシ）	-	-
2-8	鶏松風焼		3切	鶏肉、鶏卵、粒状大豆たん白、和風だし、味噌、でん粉、砂糖、マヨネーズ、醤油、けしの実、酵母エキス	酢酸（Na）、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、香辛料抽出物	小麦、卵	さば、大豆、鶏肉
2-9	金柑甘露煮		3個	金柑、砂糖	-	-	-

2-10	若桃甘露煮	-	3個-	桃、砂糖、リキュール	酸味料、酸化防止剤（V.C）、香料	-	もも
2-11	穴子八幡巻		3切	穴子、牛蒡、砂糖、醤油、清酒、味醂、発酵調味料、かつお節エキス	増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）	小麦	大豆
2-12	鰯西京焼		3切	カラスガレイ、米みそ、塩こうじ（米こうじ、食塩）、砂糖、醸造調味料（焼酎、塩）、水飴、みりん、食塩	ソルビット、pH調整剤、酒精、調味料（アミノ酸）、着色料（クチナシ色素）	-	大豆
2-13	三色団子松葉串		1本	麦芽糖、米粉、砂糖、もち米粉、よもぎ/酵素、着色料（紅麴）	酵素、着色料（紅麴）	-	-
2-14	梅型人参		2個	人参、醤油、水飴、砂糖、植物油、かつお節調味エキス、昆布エキス	加工でん粉、pH調整剤	小麦	大豆
3-1	鶏五目巾着煮		3個	五目巾着（油揚げ、鶏肉、人参、筍、いんげん、豚脂、凍り豆腐、醤油、干瓢、植物油、砂糖、木耳、でん粉、かつお節エキス調味料）、砂糖、醤油、かつお節調味エキス、昆布エキス	ソルビトール、凝固剤、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤	小麦	ごま、大豆、鶏肉、豚肉
3-2	ごぼう煮		3個	牛蒡、醤油、還元水飴、砂糖、かつお節調味エキス、昆布エキス	ソルビトール、pH調整剤、加工でん粉、リン酸塩（Na）	小麦	大豆
3-3	味付こんにやく		3個	蒟蒻、醤油、砂糖、醸造調味料、還元水飴、和風調味料	加工でん粉、水酸化Ca、酸味料、調味料（アミノ酸等）	小麦	大豆
3-4	六角里芋煮		3個	里芋、醤油、水飴、砂糖、かつお節調味エキス、昆布エキス	ソルビトール、加工でん粉、pH調整剤、リン酸塩（Na）	小麦	大豆

3-5	高野豆腐の含め煮	3 個	凍り豆腐、砂糖、かつお節調味エキス、醤油、食塩、昆布エキス	-	小麦	大豆
3-6	椎茸旨煮	3 個 -	椎茸、醤油、発酵調味料、砂糖、かつお節調味エキス、昆布エキス	ソルビトール、pH調整剤、加工でん粉	小麦	大豆
3-7	焼き湯葉煮	3 個	湯葉、砂糖、醤油、食塩	調味料（アミノ酸等）	小麦、乳成分	大豆
3-8	手まり麩	3 個	手まり麩（小麦グルテン、もち米粉、小麦粉、食塩）、水飴、昆布エキス、食塩、梅エキス	加工でん粉、グリシン、pH調整剤、着色料（紅麴、クチナシ）	小麦	-
3-9	きぬさや	3 枚	きぬさや、醤油、砂糖	pH調整剤	小麦	大豆
3-10	梅型人参	2 個	人参、醤油、水飴、砂糖、植物油、かつお節調味エキス、昆布エキス	加工でん粉、pH調整剤	小麦	大豆
3-11	たこ照焼	3 個	たこ、果糖ぶどう糖液糖、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、カキエキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料	糊料（加工でん粉、増粘多糖類）、酒精、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、紅麴）、酢酸Na、グリシン	小麦	大豆・鶏肉
3-12	亀甲筍	3 個	筍、醤油、発酵調味料、砂糖、かつお節調味エキス、昆布エキス	ソルビトール、加工でん粉、pH調整剤	小麦	大豆
3-13	鱈旨煮	55 g	すけとうだら、還元水飴、醤油、砂糖、水飴、食塩、たん白加水分解物、でん粉	-	小麦	大豆

栄養成分表示1セット(39品目 3~4人前)当たり「推定値」
エネルギー2349kcal たんぱく質123.4g 脂質84.0g
炭水化物286.3g 食塩相当量17.4g