

朝食

《A定食》掲載

※ゴシックは、加工食品使用

メニュー		原材料名
主食	ごはん	・精白米
主菜	さばの塩焼き	・さば、塩
	玉子焼き	・鶏卵、かつお出汁、砂糖、しょうゆ、酒
副菜	切り干し大根の煮物	・切干大根うま煮：切干大根（中国産）、砂糖、にんじん、油揚げ、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、かつお節エキス、しょうゆ粉末、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、凝固剤、（一部に小麦・大豆を含む）
	納豆	・大豆
	きゅうり漬け	・きゅうり、塩、しょうゆ
汁物	みそ汁	・かつお出汁、みそ、豆腐、わかめ

《B定食》

※ゴシックは、加工食品使用

メニュー		原材料名
主食	ごはん	・精白米
主菜	ミートオムレツ	・オムレツ：卵液（国内製造）、野菜（たまねぎ、にんじん）、粒状植物性たん白、食肉（牛肉、豚肉）、砂糖、食塩、植物油脂、しょうゆ、ラード、ポークエキス、チキンコンソメパウダー、香辛料／加工でん粉、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、クエン酸、カロチノイド色素、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む） ・レタス
	ウインナーソーセージ	・ウインナーソーセージ：鶏肉（国産）、豚脂肪、結着材料（でん粉、大豆たん白）、食塩、香辛料、砂糖／調味料（アミノ酸等）、グリシン、酢酸Na、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、赤色102号、（一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
副菜	切り干し大根の煮物	・切干大根うま煮：切干大根（中国産）、砂糖、にんじん、油揚げ、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、かつお節エキス、しょうゆ粉末、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、凝固剤、（一部に小麦・大豆を含む）
	納豆	・大豆
汁物	みそ汁	・かつお出汁、みそ、豆腐、わかめ

昼 食

※ゴシツクは、加工食品使用

メニュー		原 材 料 名
主食	じゃじゃめん	うどん（小麦粉）、ぶた肉、みそ、ごま油、しょうが、にんにく、きゅうり、長ねぎ
汁物	たまごスープ	鶏肉、鶏ガラスープ、長ねぎ、片くり粉

弁 当

※ゴシツクは、加工食品使用

メニュー		原 材 料 名	
主食	ごはん	・精白米 ・黒ゴマ ・梅干	
主菜	コロッケ	・コロッケ：野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、小麦粉加工品、パン粉、砂糖、牛脂、粒状大豆たん白、しょうゆ、たん白加水分解物、食塩、香辛料、衣（野菜パン粉、小麦粉）／調味料（アミノ酸等）、乳化剤、カラメル色素、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む）	
	鶏のから揚げ	・冷凍鶏の唐揚げ：鶏肉、しょうゆ、粉末状植物性たん白、白ワイン、しょうが、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、こしょう、衣〔小麦粉、でん粉、米粉、粉末状植物性たん白、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、こしょう〕、揚げ油（大豆油）／加工でん粉、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、ベーキングパウダー、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）	
	玉子焼き	・鶏卵、かつお出汁、砂糖、しょうゆ、酒	
	ウイナーソーセージ	・ウイナーソーセージ：畜肉〔鶏肉（国産）、豚肉〕、魚肉（まぐろ）、豚脂肪、砂糖、食塩、オニオンエキス、香辛料／加工でん粉、くん液、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、保存料（ソルビン酸）、pH調整剤、着色料（赤104、カロチノイド）、香辛料抽出物、（一部に牛肉・鶏肉・豚肉を含む）	
	副菜	ミートボール	・ミートボール：鶏肉（国産）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白）、粒上植物性たん白、豚脂、しょうゆ、砂糖蜜、チキンブイヨン調味料、おろししょうが、香辛料、植物油脂／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、ソース（しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、チキンブイヨン調味料、植物油脂、香辛料／増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、揚げ油（なたね油）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
	きんぴらごぼう	・きんぴらごぼう：ごぼう、にんじん、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、植物油脂（ごま油、菜種油）、こんぶエキス、かつおエキス、食塩、ごま、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料	
	大根漬け	・しょうゆ漬け：胡瓜、生姜、唐辛子、ごま、漬け原材料〔アミノ酸液、食塩、ぶどう糖果糖液糖〕／調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（ステビア）、着色料（黄4、赤102）、（一部に大豆・ゴマを含む）	

夕食

《A定食》

※ゴシックは、加工食品使用

メニュー		原材料名
主食	ごはん	・精白米
主菜	鶏のから揚げ	・鶏肉、片くり粉、しょうゆ、酒、にんにく、しょうが
副菜	ポテトサラダ	・レタス ・トマト ・ ポテトサラダ ：じゃがいも（国産）、たまねぎ、にんじん、ドレッシング（食用植物油脂、砂糖、卵、その他）、砂糖、食塩、食用植物油脂／調味料（アミノ酸）、酒石酸、増粘剤（キサンタンガム）、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物、（一部に卵を含む）
	春雨の酢の物	・春雨 ・きゅうり ・にんじん ・ ドレッシングタイプ調味料 ：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（キサンタンガム）、V. B1、香料、ホップ抽出物、（一部に小麦・大豆・さばを含む）
汁物	コンソメスープ	・白菜 ・鶏ひき肉 ・ 乾燥スープ（コンソメ） ：乳糖（カナダ製造又はアメリカ製造）、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・乳成分、大豆・鶏肉を含む）
その他	フルーツゼリー	・ ゼリー ：うんしゅうみかん果汁（韓国製造）、果糖ぶどう糖液糖／ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料

《B定食》

メニュー		原材料名
主食	ごはん	・精白米
主菜	メンチカツ	・ メンチカツ ：粒状植物性たん白（国内製造）、鶏肉、つなぎ（粉末状植物性たん白、パン粉）、たまねぎ、牛脂、植物油脂、食用風味油、香辛料、食塩、砂糖、ビーフエキス、酵母パウダー、衣（パン粉、小麦粉、粉末水あめ、でん粉、粉末油脂、粉末状植物性たん白、食塩）／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、膨張剤、増粘剤（グアー）、アルギニン、香料、塩化Ca、着色料（カラメル）、pH調整剤、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む）
	副菜	マカロニサラダ
汁もの	みそ汁	・かつお出汁、みそ、高野とうふ、わかめ
その他	プリン	・鶏卵、牛乳、砂糖

野外炊事

《カレーライス》

※ゴシックは、加工食品使用

メニュー		原 材 料 名
主食	白米（ごはん）	・精白米
主菜	カレー	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 ・たまねぎ ・にんじん ・じゃがいも ・カレールウ：豚脂（国内製造）、小麦粉、でんぷん、砂糖、食塩、デキストリン、カレーパウダー、ソテーカレーペースト、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、香辛料、チャツネ、セロリエキス、粉末ソース、しょう油加工品、ガーリックパウダー、酵母エキス、チキンエキス、脱脂大豆、ローストオニオンパウダー、粉乳小麦粉ルウ、ごまペースト、粉末みそ、ブラウンルウ、玉ねぎ加工品／カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・オレンジ・ごま・大豆・鶏肉・りんごを含む） ・カレールウ：小麦粉（国内製造）、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、デキストリン、脱脂粉乳、オニオンパウダー、トマトパウダー、チーズ、粉末ソース、バナナペースト、はちみつ、全粉乳、酵母エキス、ココア、ポークエキス、粉乳小麦粉ルウ、ガーリックパウダー、りんごペースト、ホエイパウダー、しょう油加工品、脱脂大豆、小麦発酵調味料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（グァーガム）、乳化剤、酸味料、香料、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む） <p style="text-align: center;">※2種類のカレールウをブレンドして使用</p>
その他	福神漬け	・大根、きゅうり、レンコン、しょうが、しそ、ごま、食塩、しょうゆ、アミノ酸液、酢、着色料

《豚汁》

メニュー		原 材 料 名
主食	白米（ごはん）	・精白米
主菜	豚汁	・豚肉、豆腐、人参、ごぼう、大根、白菜、えのき、しいたけ みそ、かつお出汁