

# 平成30年1月分詳細献立表

## 【特記事項】

- 1 原材料配合表には、特定原材料（7品目）及び特定原材料に準ずるもの（20品目）を含む食品の原材料及びアレルギーを表示しています。
- 2 ウインナーなどのように、同一の食品名であっても日によって原材料及びアレルギーが異なる場合がありますので、日々の原材料配合表をご確認ください。
- 3 製造工場の同一ラインで生産しているもので、微量に混入する可能性（コンタミネーション）のあるものについては、表示していません。
- 4 学校給食で使用する海産物（わかめ（ごはんを含む。）、もずく、ひじき、しらす、かえり、こんぶ（煮物・だし、だし用煮干し等））には、生育場所や加工の関係から、微小ないかやたこ及び甲殻類（えび、かに、貝類）等が混入していることがあります。
- 5 1人当たりの予定可食量は、調理の過程で多少変更することがあります。
- 6 原材料配合表の表記は、各製造業者の商品カルテの記載方法に準じて記載しているため、同じ原材料を使用している場合でも表記が異なる場合があります。
- 7 原材料配合表に表示されている原材料の配合割合その他詳しい情報を確認したい場合は、分かる範囲で回答しますので、下記にお問い合わせください。

光市立学校給食センター（電話：0833-72-0050）

詳細献立表  
ホームページ





平成30年1月9日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
鮭わかめ麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
	①	紅鮭わかめ	1.90	2.47
ぶりの照り焼き	②	ぶりの照り焼き	50.00	50.00
紅白なます		だいこん	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
	③	塩昆布	0.10	0.13
		しらす干し	1.00	1.30
		ごま	0.20	0.26
		上白糖	1.20	1.56
		食塩	0.01	0.01
		穀物酢	1.40	1.82
	④	うすくちしょうゆ	0.10	0.13
	紅白雑煮	⑤	白玉もち(白)	13.00
		白玉もち(赤)	13.00	16.90
		だいこん	25.00	32.50
		はくさい	23.00	29.90
		にんじん	10.00	13.00
		かまぼこ	10.00	13.00
⑥		油揚げ	9.00	11.70
		葉ねぎ	3.00	3.90
		乾しいたけ	0.50	0.65
⑦		削り節	1.00	1.30
		だしこんぶ	1.50	1.95
⑧		こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.20	0.26
牛乳			普通牛乳	206.00

① 紅鮭わかめ

原材料	アレルゲン
紅鮭	さけ
わかめ	
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
酸化防止剤(ビタミンE)	

② ぶりの照り焼き

原材料	アレルゲン
ブリ	小麦 大豆
みりん風調味料	
醤油	
砂糖	
アンチオキ(カタチイワシ)	
食塩	

③ 塩昆布

原材料	アレルゲン
醤油	小麦 大豆 ゼラチン
昆布	
食塩	
砂糖	
甘味料(ソルビートル)	
調味料(アミノ酸)	
糊料(プルラン)	

④ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆 小麦
食塩	
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑤ 白玉もち(白)

原材料	アレルゲン
もち米粉	大豆
加工でん粉	
トレハロース	
酵素(大豆由来)	

⑥ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑧ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆 小麦
小麦	
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

平成30年1月10日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さばのみそだれがけ		さば	50.00	50.00
		清酒	0.60	0.60
		しょうが	1.00	1.00
		① 合わせみそ	3.00	3.00
		清酒	1.30	1.30
		みりん	1.30	1.30
		三温糖	3.50	3.50
海そう和え		海藻ミックス	1.20	1.56
		ほうれんそう	7.00	9.10
		キャベツ	13.00	16.90
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんじん	5.00	6.50
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		穀物酢	1.30	1.69
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	ポテトン汁		豚肉	12.00
		食塩	0.10	0.13
		清酒	0.80	1.04
		③ 油揚げ	8.00	10.40
		じゃがいも	18.00	23.40
		さつまいも	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		ごぼう	6.00	7.80
		こんにゃく	8.00	10.40
		葉ねぎ	4.00	5.20
		① 合わせみそ	11.00	14.30
		だしいりこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆 小麦
小麦	
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

平成30年1月11日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
小抹茶揚げパン		小麦粉	40.50	58.50
		米粉	4.50	6.50
		ショートニング	2.70	3.90
		小麦グルテン	2.25	3.25
		上白糖	2.25	3.25
		脱脂粉乳	1.80	2.60
		生イースト	1.13	1.63
		食塩	0.77	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
		なたね油	4.50	6.50
		抹茶	0.20	0.29
		ドーナツシュガー	2.50	3.61
		上白糖	3.50	5.05
		食塩	0.10	0.14
パンプキンアンサンブルエッグ	①	パンプキンアンサンブルエッグ	50.00	50.00
くるみときなこのサラダ		ほうれんそう	18.00	23.40
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	5.00	6.50
		くるみ	2.50	3.25
		きな粉	1.00	1.30
		上白糖	0.50	0.65
		② こいくちしょうゆ	1.60	2.08
白菜の豆乳スープ		はくさい	30.00	39.00
		たまねぎ	20.00	26.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		スイートコーン	10.00	13.00
		③ ウインナー	10.00	13.00
		④ 豆乳	20.00	26.00
		白ワイン	0.30	0.39
		⑤ コンソメ	1.30	1.69
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.04	0.05	
ミルメークコーヒー		ミルメークコーヒー	5.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① パンプキンアンサンブルエッグ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
かぼちゃ	小麦
かつおだし汁	鶏肉
鶏肉	りんご
でん粉(馬鈴薯)	大豆
植物油(米、ひまわり)	
砂糖	
食酢	
しょうゆ(大豆)	
食塩	
酵母エキス	
みりん	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料(ペパー、オニオン、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ)	
水	

④ 豆乳

原材料	アレルゲン
国産脱皮大豆	大豆
水あめ	
食塩	
トレハロース	
乳酸カルシウム	
ビタミンE	
水	

⑤ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年1月12日(金) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
キーマカレー		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
		じゃがいも	45.00	58.50
		たまねぎ	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		グリーンピース	5.00	6.50
		トマト缶詰	20.00	26.00
		① アップルピューレ	5.00	6.50
		ウスターソース	2.50	3.25
		ケチャップ	3.60	4.68
		赤ワイン	1.50	1.95
		② サラダ油	3.00	3.90
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.70	0.91
		③ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.70	0.91
		こしょう	0.02	0.03
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
ひじきとツナのソテー		ほしひじき	2.50	3.25
		まぐろ水煮	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		⑤ 油揚げ	3.00	3.90
		ごま	1.50	1.95
		和風だし	0.10	0.13
		みりん	0.40	0.52
		上白糖	0.80	1.04
		④ こいくちしょうゆ	1.60	2.08
キウイフルーツ		キウイフルーツ	43.00	43.00
福神漬	⑥	福神漬	10.00	10.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① アップルピューレ

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	
香料	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑥ 福神漬

原材料	アレルゲン
塩蔵大根	小麦
塩蔵なす	大豆
塩蔵胡瓜	
塩蔵高菜	
塩蔵生姜	
塩蔵なた豆	
塩蔵蓮根	
醤油	
砂糖	
醸造酢	
塩	
唐がらし	
水	

平成30年1月15日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
ししやもの天ぷら	①	ししやもの天ぷら	30.00	60.00
		なたね油	3.00	6.00
わかめのさっぱり和え		カットわかめ	0.50	0.65
		まぐろ水煮	8.00	10.40
		だいこん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		ごま	1.80	2.34
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60
	じゃがいものそぼろ煮		鶏肉	22.00
		食塩	0.10	0.13
		平天	13.00	16.90
		じゃがいも	55.00	71.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	23.00	29.90
		さやいんげん	10.00	13.00
		③ サラダ油	0.30	0.39
		和風だし	0.56	0.73
		清酒	1.50	1.95
		三温糖	1.90	2.47
		② こいくちしょうゆ	5.20	6.76
		じゃがいもでん粉	1.20	1.56
小魚		小魚	5.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ししやもの天ぷら

原材料	アレルゲン
ししやも	小麦
小麦粉	
とうもろこし澱粉	
揚げ油	
(菜種、大豆)	
米粉	
炭酸カルシウム	
膨張剤	
食塩	
コシヨー	
水	
着色料(ビタミンB2)	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン	
脱脂加工大豆	大豆	
小麦		小麦
食塩		
アミノ酸液		
砂糖		
調味料(アミノ酸等)		
カラメル色素		
甘味料		
(甘草・ステビア)		
ビタミンB1		

③ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

平成30年1月16日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
小コッペパン		小麦粉	40.50	58.50
		米粉	4.50	6.50
		ショートニング	2.70	3.90
		小麦グルテン	2.25	3.25
		上白糖	2.25	3.25
		脱脂粉乳	1.80	2.60
		生イースト	1.13	1.63
		食塩	0.77	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
	レーズンクリーム	①	レーズンクリーム	10.00
ナポリタンスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
		② ウインナー	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		スイートコーン	7.00	9.10
		グリーンピース	5.00	6.50
		マッシュルーム	5.00	6.50
		トマト缶詰	20.00	26.00
		にんにく	0.30	0.39
		オリーブ油	0.50	0.65
		ケチャップ	9.00	11.70
		③ トマトソース	2.00	2.60
		ウスターソース	1.00	1.30
		④ コンソメ	0.40	0.52
		上白糖	0.30	0.39
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.05	0.07
オムレツ	⑤	オムレツ	40.00	60.00
イタリアンサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		オリーブ油	0.50	0.65
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.30	0.39
		穀物酢	1.20	1.56
		こしょう	0.10	0.13
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① レーズンクリーム

原材料	アレルゲン
食用油脂 (植物油脂、加工油脂)	乳 大豆
デキストリン	
糖類 (砂糖、粉末水あめ)	
レーズン	
難消化性デキストリン	
ホエイパウダー	
全粉乳	
脱脂粉乳	
食塩	
乳化剤	
炭酸カルシウム	
香料	

② ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料 (ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ)	
水	

③ トマトソース

原材料	アレルゲン
トマト	大豆
たまねぎ	
大豆油	
食塩	
砂糖	
白ワイン	
にんにく	
パプリカ果汁	
香辛料	
クエン酸	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦 大豆 鶏肉 豚肉
デキストリン	
ぶどう糖	
麦芽糖	
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑤ オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵 小麦 大豆
湯	
上白糖	
安定剤(加工澱粉)	
薄口醤油	
食塩	
みりん	
めんつゆ	
ふくらし粉(GDL)	



平成30年1月17日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
ごはん		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.23	0.30	
ひじきコロッケ	①	ひじきコロッケ	50.00	60.00	
		なたね油	5.00	6.00	
白菜のおひたし		はくさい	20.00	26.00	
		キャベツ	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
	②	油揚げ	4.00	5.20	
		和風だし	0.20	0.26	
		上白糖	0.35	0.46	
	③	こいくちしょうゆ	1.40	1.82	
大根と生揚げのう ま煮		だいこん	50.00	65.00	
	④	生揚げ	50.00	65.00	
		鶏肉	7.00	9.10	
		れんこん	20.00	26.00	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		こんにゃく	15.00	19.50	
		和風だし	0.80	1.04	
		清酒	1.00	1.30	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.20	0.26	
	③	こいくちしょうゆ	4.00	5.20	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ひじきコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
ひじき	大豆
椎茸	
人参	
パン粉	
ミックス粉	
水	
醤油	
砂糖	
みりん	
油揚げ	
料理酒	
食塩	
発酵酵母	
酒精	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

平成30年1月18日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
中華丼 ごはん 中華丼の具		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		鶏肉	20.00	26.00
		いか	18.00	23.40
		竹輪	16.00	20.80
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		はくさい	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.50	0.65
		葉ねぎ	3.00	3.90
		しょうが	0.50	0.65
		① ごま油	1.00	1.30
		② 中華だし	0.30	0.39
		清酒	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		③ こいくちしょうゆ	5.00	6.50
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
焼売	④ 焼売	36.00	36.00	
大根とほうれんそ うの梅サラダ		だいこん	18.00	23.40
		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		梅干し	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	③ こいくちしょうゆ	0.80	1.04	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

② 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油脂	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 焼売

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
豚脂	大豆
玉ねぎ	豚肉
ねぎ	
生姜	
ニンニク	
でん粉	
粉末植物性タンパク	
粒状植物性タンパク	
砂糖	
しょう油	
ホタテエキス	
酵母エキス	
料理酒(みりん)	
ポークエキス	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
植物性蛋白	
醸造調味料	
還元水飴	
水	

平成30年1月19日(金) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
とりたまひじき丼 ごはん とりたまひじき 丼の具		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		鶏肉	20.00	26.00
		食塩	0.20	0.26
		清酒	0.50	0.65
		鶏卵	23.00	29.90
		ほしひじき	1.60	2.08
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	2.00	2.60
	①	サラダ油	1.00	1.30
		上白糖	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		和風だし	0.30	0.39
山口野菜のゆずき ち和え		キャベツ	15.00	19.50
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		はなっこりー	8.00	10.40
		ゆずきち果汁	1.00	1.30
		上白糖	0.60	0.78
		食塩	0.15	0.20
		穀物酢	0.30	0.39
	③	うすくちしょうゆ	0.60	0.78
		④ 木綿豆腐	30.00	39.00
ふぐのみそ汁		ふぐ	30.00	39.00
		清酒	2.00	2.60
		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	合わせみそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	2.00	2.60
		⑥ おからケーキ	0.00	30.00
おからケーキ(中学)		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

⑥ おからケーキ

原材料	アレルゲン
おから	大豆
全卵	卵
食用植物油脂 (菜種・パーム)	乳
食用精製加工油脂	
脱脂粉乳	
食塩	
香料(バター香料)	
乳化剤(大豆レシチン)	
酸化防止剤 (ミックストコフェロール・米油)	
水	
上白糖 (サトウキビ・甜菜)	

平成30年1月22日(月) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
減ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
高菜ふりかけ	①	高菜漬け	7.00	9.10
		しらす干し	3.00	3.90
		かつお節	0.50	0.65
		ごま	1.00	1.30
	②	ごま油	0.30	0.39
		みりん	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
みそ煮込みうどん	④	うどん	55.00	71.50
		鶏肉	10.00	13.00
		かまぼこ	5.00	6.50
		だいこん	15.00	19.50
		はくさい	10.00	13.00
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	5.00	6.50
		さといも	5.00	6.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑤	削り節	1.50	1.95
	⑥	合わせみそ	11.00	14.30
	③	こいくちしょうゆ	0.30	0.39
	赤えびの唐揚げ	⑦	赤えびの唐揚げ	30.00
なたね油			3.00	3.90
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 高菜漬け

原材料	アレルゲン
高菜	大豆
ごま	ごま
食塩	
醸造酢	
調味料(アミノ酸)	
着色料 (ウコン、紅花黄)	
酸味料(クエン酸)	
甘味料(アセスルファムK)	

② ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
塩	
麴	

⑦ 赤えびの唐揚げ

原材料	アレルゲン
赤エビ	えび
でん粉	小麦
小麦粉	大豆
調味エキス	
砂糖	
香辛料	
食塩	
ぶどう糖	
植物性たん白	
加工でん粉	
水	
植物油(大豆油)	

平成30年1月23日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
山口バーガー 丸パン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	山口バーガーのデ ミグラスソース がけ	①	ハンバーグ	50.00
		たまねぎ	5.00	5.00
②		デミグラスソース	7.00	7.00
		ケチャップ	3.00	3.00
		ウスターソース	0.80	0.80
		赤ワイン	0.30	0.30
ゆでキャベツ		上白糖	0.60	0.60
		キャベツ	37.00	48.10
クリームシチュー		鶏肉	5.00	6.50
		さつまいも	45.00	58.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		はくさい	18.00	23.40
		にんじん	12.00	15.60
		ほうれんそう	10.00	13.00
		はなっこりー	10.00	13.00
		普通牛乳	22.00	28.60
		③ ベシヤメルソース	8.00	10.40
		④ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
	牛乳		普通牛乳	206.00

① ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉(ムネ)	小麦
豚肉(スネ)	牛肉
牛脂	鶏肉
玉ねぎ	豚肉
パン粉	
小麦粉	
ブドウ糖	
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	
鶏ガラスープ	

② デミグラスソース

原材料	アレルゲン
トマト	小麦
小麦粉	牛肉
牛肉	大豆
ビーフエキス	豚肉
ラード	
コーンスターチ	
フライドオニオン	
食塩	
たん白加水分解物	
香辛料	
デキストリン	
ぶどう糖	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
増粘剤(加工デンプン)	
水	

③ ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品 (脱脂粉乳 ホエイパウダー 全粉乳 チーズ バター)	乳 小麦 大豆
粉末植物油脂	
小麦粉	
たん白加水分解物	
小麦たん白発酵調味料	
砂糖	
デキストリン	
食塩	
酵母エキスパウダー	
オニオンパウダー	
ほたてエキスパウダー	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年1月24日(水) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
さわらの西京焼き	①	さわらの西京焼き	40.00	50.00
いとこ煮	②	白玉もち(白)	13.00	16.90
		白玉もち(赤)	7.00	9.10
		たこ	10.00	13.00
		小豆	18.00	23.40
		三温糖	8.00	10.40
大平		食塩	0.25	0.33
		さといも	25.00	32.50
		鶏肉	10.00	13.00
	③	生揚げ	15.00	19.50
		こんにゃく	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		だいこん	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		れんこん	15.00	19.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
	④	サラダ油	0.50	0.65
		清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
	⑤	鳥がらだし	0.50	0.65
		三温糖	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
⑥	こいくちしょうゆ	4.00	5.20	
⑦	うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① さわらの西京焼き

原材料	アレルゲン
サワラ	大豆
米味噌	
砂糖	
みりん風調味料	

② 白玉もち(白)

原材料	アレルゲン
もち米粉	大豆
加工でん粉	
トレハロース	
酵素(大豆由来)	

③ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

④ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑤ 鳥がらだし

原材料	アレルゲン
食塩	鶏肉
デキストリン	
チキンエキスパウダー	
鶏脂	
丸鶏パウダー	
発酵酵母エキスパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
pH調整剤	

⑥ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン	
脱脂加工大豆	大豆	
小麦		小麦
食塩		
アミノ酸液		
砂糖		
調味料(アミノ酸等)		
カラメル色素		
甘味料 (甘草・ステビア)		
ビタミンB1		

⑦ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン	
アミノ酸液	大豆	
食塩		小麦
脱脂加工大豆		
小麦		
ソルビット		
調味料(アミノ酸等)		
ビタミンB1		
甘味料 (甘草・ステビア)		

平成30年1月25日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
アップルパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
		① ドライアップル	11.00	17.00
	鯨のアンブレース	②	鯨竜田揚げ	50.00
		なたね油	5.00	6.50
③		パン粉	2.50	3.25
		ウスターソース	3.50	4.55
		清酒	0.50	0.65
ハムサラダ		上白糖	2.00	2.60
	④	ハム	7.00	9.10
		キャベツ	18.00	23.40
		だいこん	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		スイートコーン	5.00	6.50
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		食塩	0.20	0.26
ラビオリスープ		穀物酢	1.50	1.95
		こしょう	0.03	0.04
	⑤	ラビオリ	15.00	19.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.50	0.65
	⑥	コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.05	0.07	
	⑦ こいくちしょうゆ	1.20	1.56	
ミニクレープ	⑧	ミニクレープ	20.00	20.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ドライアップル

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	
仕込水	

② 鯨竜田揚げ

原材料	アレルゲン
鯨赤肉	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
砂糖	
味醂	
玉ねぎ	
生姜	

③ パン粉

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
上白糖	大豆
油脂(ショートニング)	
イースト	
塩	
米麴	
大豆粉	

④ ハム

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉 (えんどう豆・タピオカ 馬鈴薯・米)	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
香辛料 (コリアンダー グリーンペッパー オニオン・メース・ペパー)	
水	

⑤ ラビオリ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
小麦たん白	豚肉
食塩	
食用植物油脂	
加工デンプン	
水	
豚肉	
パン粉	
玉ねぎ	
食塩	
ポークエキス	
香辛料	
酵母エキス	

⑥ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑦ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑧ ミニクレープ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
小麦粉	小麦
ファットスプレッド	大豆
砂糖	乳
植物油	ゼラチン
<small>乳又は乳製品を主要原料とする食品</small>	
水	
乳化剤	
ベーキングパウダー	
増粘剤 (グァーガム 加工デンプン キサンタンガム)	
香料	
加糖脱脂れん乳	
豚ゼラチン	
ヨーグルト	
水	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	

平成30年1月26日(金) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
炊き出し雑炊		精白米	25.00	32.50
		鶏肉	10.00	13.00
		かまぼこ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		はくさい	35.00	45.50
		かぶ	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		① うすくちしょうゆ	4.00	5.20
		② こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
	③ 削り節	2.00	2.60	
大豆の磯がらめ		大豆	10.00	13.00
		アーモンド	6.00	7.80
		ごま	1.00	1.30
		あおのり	0.05	0.07
		みりん	1.00	1.30
		三温糖	1.20	1.56
		② こいくちしょうゆ	0.60	0.78
かぼちゃの煮物		かぼちゃ	40.00	52.00
		鶏肉	8.00	10.40
		④ 油揚げ	10.00	13.00
		さやいんげん	4.00	5.20
		⑤ サラダ油	0.40	0.52
		清酒	0.50	0.65
		みりん	0.50	0.65
		三温糖	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		② こいくちしょうゆ	2.50	3.25
フルーツココ		みかん缶詰	15.00	19.50
		⑥ もも缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	20.00	26.00
		ナタデココ	15.00	19.50
ビスケット(小学)	⑦	ビスケット	15.90	0.00
乾パン(中学)	⑧	乾パン	0.00	38.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑤ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑥ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑦ ビスケット

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
植物油脂	
砂糖	
ショートニング	
ぶどう糖	
食塩	
膨張剤	

⑧ 乾パン

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	ごま
ショートニング	
胡麻	
食塩	
イースト	
炭酸カルシウム	



平成30年1月29日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
プルコギ丼 麦ごはん ----- プルコギ丼の具		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
		牛肉	20.00	26.00	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	15.00	19.50	
		にら	5.00	6.50	
		ごま	1.50	1.95	
		① ごま油	0.50	0.65	
		清酒	1.50	1.95	
		みりん	2.00	2.60	
		上白糖	2.25	2.93	
		食塩	0.30	0.39	
		② こいくちしょうゆ	2.25	2.93	
		こしょう	0.01	0.01	
	トッポギ		韓国餅	30.00	39.00
			平天	12.00	15.60
		キャベツ	15.00	19.50	
		葉ねぎ	3.00	3.90	
		③ コチュジャン	3.00	3.90	
		清酒	2.00	2.60	
		上白糖	3.50	4.55	
		食塩	0.10	0.13	
		② こいくちしょうゆ	4.00	5.20	
ミヨックク			カットわかめ	0.90	1.17
		④ 木綿豆腐	25.00	32.50	
		鶏肉	8.00	10.40	
		緑豆はるさめ	2.00	2.60	
		たまねぎ	20.00	26.00	
		にんじん	10.00	13.00	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		⑤ チキンスープ	4.00	5.20	
		⑥ 中華だし	0.80	1.04	
		清酒	0.50	0.65	
		食塩	0.30	0.39	
		⑦ うすくちしょうゆ	0.50	0.65	
		② こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ コチュジャン

原材料	アレルゲン
米みそ	大豆
水あめ	
麦芽エキス	
米こうじ調味料	
唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油脂	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

⑦ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

平成30年1月30日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	ほうれんそうグラタン	①	ほうれんそうグラタン	50.00
シーフードサラダ		いか	8.00	10.40
		えび	8.00	10.40
		清酒	0.10	0.13
		海藻ミックス	0.30	0.39
		まぐろ水煮	8.00	10.40
		キャベツ	17.00	22.10
		にんじん	8.00	10.40
		オリーブ油	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
		穀物酢	1.40	1.82
		② こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	カレーシチュー		鶏肉	10.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		グリーンピース	5.00	6.50
		普通牛乳	30.00	39.00
		③ サラダ油	0.40	0.52
		小麦粉	3.00	3.90
		カレー粉	0.50	0.65
		④ コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.50	0.65
	こしょう	0.03	0.04	
紅茶のマフィン	⑤	紅茶のマフィン	25.00	25.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ほうれんそうグラタン

原材料	アレルゲン
じゃがいも	大豆
でん粉	乳
乾燥マッシュポテト	小麦
植物油脂	鶏肉
食塩	
砂糖	
コーンフラワー	
香辛料	
パーム油	
牛乳	
プロセスチーズ	
ほうれん草	
たまねぎ	
マーガリン	
小麦粉	
酵母エキス	
チキンエキス	
増粘剤 (加工デンプン アルギン酸Na)	
加工デンプン	
キシロース	
乳化剤	
香料	
カロチノイド色素	
調整水	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑤ 紅茶のマフィン

原材料	アレルゲン
豆乳	大豆
砂糖	
米粉	
植物油	
調整豆乳粉末	
海藻カルシウム	
発酵調味料	
紅茶エキス	
水	
加工デンプン	
膨張剤	
安定剤(カドラン)	
乳化剤	
凝固剤	
サイクロデキストリン	
ピロリン酸第二鉄	
香料	

平成30年1月31日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
トントンレモン	①	豚肉(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		しょうが	0.30	0.39
		レモン果汁	0.90	1.17
		オイスターソース	0.40	0.52
	②	お好み焼きソース	0.70	0.91
		ケチャップ	0.70	0.91
		清酒	0.50	0.65
		上白糖	1.10	1.43
		穀物酢	0.36	0.47
	③	こいくちしょうゆ	0.55	0.72
れんこんのきんぴら		れんこん	26.00	33.80
		にんじん	7.00	9.10
		牛肉	5.00	6.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		ごま	1.50	1.95
	④	ごま油	0.30	0.39
		和風だし	0.30	0.39
		清酒	0.30	0.39
		三温糖	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		一味とうがらし	0.01	0.01
	おじゃがもち汁		おじゃがもち	25.00
⑤		油揚げ	7.00	9.10
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	12.00	15.60
		こまつな	12.00	15.60
		だしiriこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
⑥	合わせみそ	11.00	14.30	
みかん		みかん	80.00	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 豚肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
豚肉(ロース)	豚肉
澱粉(コーンスターチ)	小麦
小麦粉	大豆
食塩	
こしょう	
粉末醤油	
粉末水飴	
生姜	
砂糖	
ぶどう糖	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

② お好み焼きソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	もも
糖類	りんご
醸造酢	大豆
アミノ酸液	小麦
食塩	鶏肉
酒精	豚肉
醤油	
香辛料	
オイスターエキス	
肉エキス	
酵母エキス	
昆布	
蛋白加水分解物	
しいたけ	
水	
増粘剤	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	

④ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	