

平成29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29年1月10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
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
		わかめごはんの素	1.50	1.95
さばの照り焼き	①	さばの照り焼き	40.00	50.00
紅白なます		だいこん	25.00	32.50
		にんじん	15.00	19.50
		しらす干し	1.00	1.30
		食塩	0.18	0.23
		穀物酢	1.20	1.56
		三温糖	1.20	1.56
		ごま	0.15	0.20
		② うすくちしょうゆ	0.30	0.39
雑煮		もち	25.00	32.50
		鶏肉	6.00	7.80
		かまぼこ	8.00	10.40
		③ 油揚げ	5.00	6.50
		にんじん	8.00	10.40
		かぶ	10.00	13.00
		はくさい	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.10	0.13
		根深ねぎ	3.00	3.90
		④ こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		② うすくちしょうゆ	2.50	3.25
		⑤ 清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		だしこんぶ	1.00	1.30
		⑥ 削り節	2.00	2.60
	牛乳		普通牛乳	206.00

① さばの照り焼き

原材料	アレルギー
サバ(大西洋サバ)	さば
みりん風調味料	小麦
醤油	大豆
砂糖	りんご
魚醤油	ごま
(アンチビ [®] (カクチイソ)) 食塩)	

② うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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)	

③ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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 清酒

原材料	アレルギー
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

⑥ 削り節

原材料	アレルギー
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年1月11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
春雨と豚肉のオイスターソース炒め		豚肉	15.00	19.50
		緑豆はるさめ	5.50	7.15
		キャベツ	22.00	28.60
		にんじん	7.00	9.10
		こまつな	6.00	7.80
		スイートコーン	8.00	10.40
	①	清酒	0.50	0.65
	②	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	③	中華スープの素	0.30	0.39
		ごま	0.80	1.04
		オイスターソース	1.40	1.82
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
	④	ごま油	1.00	1.30
水餃子のスープ	⑤	水餃子	30.00	39.00
	⑥	木綿豆腐	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.10	0.13
		はくさい	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にら	3.00	3.90
		ごま	0.50	0.65
	③	中華スープの素	1.00	1.30
	①	清酒	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
		じゃがいもでん粉	0.40	0.52
④	ごま油	1.00	1.30	
オレンジ		オレンジ	75.00	75.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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 中華スープの素

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	大豆			
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				

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 水餃子

原材料	アレルゲン			
豚肉	小麦			
豚脂		豚肉		
玉葱			大豆	
植物性タンパク				ごま
加工澱粉				
(キャッサバ馬鈴薯)				
食塩(並塩)				
醤油(濃口)				
ごま油				
発酵調味料				
(米麴サトウキビトウモロコシ馬鈴薯甘藷)				
生姜				
砂糖	大豆			
ポークエキス				
水				
小麦粉				
加工澱粉	大豆			
小麦蛋白				
食塩(並塩)				
水				

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

平成29年1月12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
小ココア揚げパン		小麦粉	40.50	58.50
		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
	①	クッキング用ミルクココア	2.00	2.89
		ピュアココア	0.80	1.16
	ドーナッツシュガー	2.00	2.89	
ミートボールのブラウンソース煮	②	ミートボール	30.00	39.00
		じゃがいも	30.00	39.00
		にんじん	12.00	15.60
		たまねぎ	35.00	45.50
		しめじ	8.00	10.40
		ブロッコリー	10.00	13.00
		トマト缶詰	5.00	6.50
	③	チキンスープ	3.00	3.90
	④	コンソメ	1.50	1.95
	⑤	デミグラスソース	13.00	16.90
		ケチャップ	3.00	3.90
		ウスターソース	0.60	0.78
		上白糖	0.30	0.39
		赤ワイン	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.01	0.01
	ツナサラダ		まぐろ水煮	10.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	13.00	16.90
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	10.00	13.00
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
⑥		こいくちしょうゆ	2.00	2.60
⑦		サラダ油	0.80	1.04
冷凍ピーチ	⑧	冷凍ピーチ	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① クッキング用ミルクココア

原材料	アレルゲン
砂糖	大豆
ぶどう糖	
ココア	
食塩	
食物レシチン(大豆由来)	
炭酸Ca	
香料	
V. C	
V. B1	
V. B2	

② ミートボール

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
鶏肉	豚肉
たまねぎ	鶏肉
パン粉	
でん粉	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	

③ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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	
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 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	

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 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	

⑧ 冷凍ピーチ

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
酸味料	

平成29年1月13日(金) 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
野沢菜ふりかけ		のざわな漬け	7.00	9.10
		しらす干し	1.50	1.95
		食塩	0.06	0.08
		ごま	1.00	1.30
		みりん	0.50	0.65
	①	こいくちしょうゆ	0.25	0.33
	②	ごま油	0.30	0.39
さんまのかぼすレモン煮	③	さんまのかぼすレモン煮	40.00	50.00
きりたんぼ鍋		きりたんぼ	30.00	39.00
		鶏肉	6.00	7.80
		しらたき	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		はくさい	25.00	32.50
		ごぼう	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.10	0.13
		根深ねぎ	6.00	7.80
	④	清酒	0.50	0.65
		みりん	0.50	0.65
		食塩	0.30	0.39
	①	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
	⑤	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
		だしこんぶ	0.50	0.65
⑥	削り節	1.00	1.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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

⑤ 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)	

③ さんまのかぼすレモン煮

原材料	アレルゲン
さんま	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
かぼす果汁	
レモンペースト (レモン 砂糖 水あめ)	
本みりん	
でん粉(甘藷)	
レモン果汁	
食塩	
水	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年1月16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	
ごはん		精白米	77.00	99.00	
		強化米	0.21	0.27	
しゅうまい	①	しゅうまい	18.00	36.00	
ナムル		ほうれんそう	12.00	15.60	
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		上白糖	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		② こいくちしょうゆ	2.20	2.86	
		ごま	0.40	0.52	
		③ ごま油	1.00	1.30	
	韓国風肉じゃが		豚肉	15.00	19.50
			にんにく	0.40	0.52
		しょうが	0.40	0.52	
		竹輪	10.00	13.00	
		④ 生揚げ	30.00	39.00	
		たけのこ水煮缶詰	7.00	9.10	
		じゃがいも	45.00	58.50	
		たまねぎ	30.00	39.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		根深ねぎ	5.00	6.50	
		② こいくちしょうゆ	3.00	3.90	
		⑤ 清酒	0.60	0.78	
		⑥ 中華スープの素	0.60	0.78	
		上白糖	0.70	0.91	
		トウバンジャン	0.10	0.13	
		⑦ コチュジャン	0.10	0.13	
		⑧ 赤みそ	6.00	7.80	
		食塩	0.10	0.13	
		みりん	0.50	0.65	
		じゃがいもでん粉	0.30	0.39	
	③ ごま油	0.80	1.04		
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① しゅうまい

原材料	アレルギー
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	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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 ごま油

原材料	アレルギー
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

④ 生揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
凝固剤	
菜種油	

⑤ 清酒

原材料	アレルギー
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

⑥ 中華スープの素

原材料	アレルギー
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 コチュジャン

原材料	アレルギー
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	

⑧ 赤みそ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
食塩	
大麦	
米	
酒精	

平成29年1月17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 Coppapan		小麦粉	45.00	58.50
		米粉	5.00	6.50
		ショートニング	3.00	3.90
		小麦グルテン	2.50	3.25
		上白糖	2.50	3.25
		脱脂粉乳	2.00	2.60
		生イースト	1.25	1.63
		食塩	0.85	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
	ぼんかんジャム		ぼんかんジャム	15.00
はなっこリーのペロンチーノ		スパゲッティ(小麦)	25.00	32.50
	①	ベーコン	8.00	10.40
		にんにく	0.60	0.78
		はなっこリー	12.00	15.60
		にんじん	10.00	13.00
		エリンギ	6.00	7.80
		たまねぎ	25.00	32.50
		白ワイン	0.50	0.65
	②	コンソメ	1.00	1.30
	③	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.20	0.26
		オリーブ油	6.50	8.45
		一味とうがらし	0.01	0.01
	ウインナー	④	ウインナー(鶏肉)	20.00
いかと野菜のサラダ		いか	6.00	7.80
		白ワイン	0.50	0.65
		食塩	0.08	0.10
		キャベツ	20.00	26.00
		ほうれんそう	3.00	3.90
		にんじん	6.00	7.80
		ブラックマッペもやし	16.00	20.80
		穀物酢	1.30	1.69
	⑤	サラダ油	1.00	1.30
		上白糖	0.60	0.78
	③	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
	食塩	0.13	0.17	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

② 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	

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	

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	

④ ウインナー(鶏肉)

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
でん粉	
発酵調味料	
粉あめ	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料(パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー)	
水	

平成29年1月18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	0.21	0.27
ひじきふりかけ		ほしひじき	0.50	0.65
		しその葉	0.70	0.91
		しらす干し	0.50	0.65
		上白糖	0.50	0.65
		食塩	0.05	0.07
	①	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	②	清酒	0.30	0.39
③	ごま油	1.00	1.30	
黒鯛の竜田揚げ	④	黒鯛の竜田揚げ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
かきたま汁	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
		はくさい	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.10	0.13
		鶏卵	25.00	32.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
	②	清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.30	0.39
	⑥	うすくちしょうゆ	3.00	3.90
	①	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	1.30	1.69
		だしこんぶ	1.00	1.30
⑦	削り節	2.00	2.60	
小野茶ムース	⑧	小野茶ムース	50.00	50.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

③ 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

④ 黒鯛の竜田揚げ

原材料	アレルゲン
黒鯛(チヌ)	大豆
醤油	小麦
片栗粉	
料理酒	
みりん	
三温糖	
生姜	
にんにく	
大豆油	
魚醤	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 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)	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

⑧ 小野茶ムース

原材料	アレルゲン
加糖全脂練乳	乳
脱脂粉乳	
クリーム(乳製品)	
牛乳	
水飴	
植物油脂(ヤシ油)	
茶	
ほうれん草	
食塩	
安定剤(増粘多糖類) (ロ-カストビ-ンガム カラギーナン グァーガム タラガム)	
乳化剤 (グリセリン脂肪酸エステル)	
香料(抹茶香料)	
調合水	

平成29年1月19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
セルフ照り焼きチキンバーガー 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
	鶏肉の照り焼きソースがけ	①	鶏肉(加工品)	40.00
		三温糖	0.80	1.00
②		こいくちしょうゆ	3.00	3.75
ゆでキャベツ		みりん	2.40	3.00
	③	清酒	0.80	1.00
		じゃがいもでん粉	0.26	0.33
さつまいもと白菜のクリーム煮		キャベツ	25.00	32.50
	④	ベーコン	6.00	7.80
		はくさい	35.00	45.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		さつまいも	35.00	45.50
		大豆水煮	3.00	3.90
	⑤	サラダ油	1.00	1.30
		普通牛乳	30.00	39.00
	⑥	ベシヤメルソース	10.00	13.00
牛乳	⑦	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
		普通牛乳	206.00	206.00

① 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(モモ)	鶏肉
食塩	
香辛料	

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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

④ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

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 ベシヤメルソース

原材料	アレルゲン
乳製品(脱脂粉乳)	乳
ホエイパウダー	小麦
全粉乳	大豆
チーズ	
バター	
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	

⑦ 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29年1月20日(金) 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	0.21	0.27
はもの光ソースがけ		はも	36.00	46.80
		なたね油	3.60	4.70
		梅ジャム	3.60	4.68
	①	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	②	清酒	1.50	1.95
		みりん	1.50	1.95
		上白糖	1.00	1.30
		じゃがいもでん粉	0.20	0.26
キャベツともやし の和えもの		キャベツ	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	7.00	9.10
		しらす干し	0.80	1.04
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
	③	こいくちしょうゆ	1.40	1.82
ちゃんこ鍋	④	チキンボール	20.00	26.00
	⑤	木綿豆腐	20.00	26.00
	⑥	油揚げ	3.00	3.90
		乾しいたけ	0.10	0.13
		こんにゃく	5.00	6.50
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	5.00	6.50
		はくさい	20.00	26.00
		根深ねぎ	3.00	3.90
	②	清酒	0.80	1.04
		みりん	0.80	1.04
		食塩	0.25	0.33
	③	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
	①	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		だしこんぶ	0.70	0.91
	⑦	削り節	1.50	1.95
	みかん		みかん	80.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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 チキンボール

原材料	アレルゲン
鶏肉(ムネ)	小麦
豆腐	大豆
玉ねぎ	鶏肉
パン粉	
アルファ化小麦粉	
ブドウ糖	
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	
鶏ガラスープ	
食塩	
コショウ	
魚醤	
大豆油	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

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
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年1月23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
三色そばろ		鶏肉(ひき肉)	30.00	39.00
		しょうが	0.40	0.52
		三温糖	0.80	1.04
		① サラダ油	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		② 清酒	1.50	1.95
		③ こいくちしょうゆ	0.70	0.91
		④ たかな漬	8.00	10.40
		⑤ いり玉子	25.00	32.50
切干し大根のみそ汁		⑥ 木綿豆腐	20.00	26.00
		カットわかめ	0.25	0.33
		切干しだいこん	3.00	3.90
		じゃがいも	12.00	15.60
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		⑦ 油揚げ	5.00	6.50
		葉ねぎ	4.00	5.20
		⑧ 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	
りんご		りんご	65.00	65.00
小魚アーモンド(中学)		小魚アーモンド	0.00	6.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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 たかな漬

原材料	アレルゲン
高菜	大豆
ごま	ごま
漬け原料 (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)	

⑤ いり玉子

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

⑥ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑦ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑧ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成29年1月24日(火) 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	
ミートパイ	①	ミートパイ	75.00	75.00	
		なたね油	7.50	7.50	
チーズ入りマッシュポテト	②	じゃがいも	60.00	78.00	
		ベーコン	5.00	6.50	
		サラダ油	1.00	1.30	
		スイートコーン	5.00	6.50	
		プロセスチーズ	5.00	6.50	
		パセリ	0.02	0.03	
		食塩	0.24	0.31	
		こしょう	0.02	0.03	
		⑤	コンソメ	0.48	0.62
		野菜スープ	⑥	ウインナー(豚肉・鶏肉)	10.00
③	サラダ油			1.00	1.30
マカロニ(小麦)	5.00			6.50	
たまねぎ	20.00			26.00	
ブラックマップモやし	20.00			26.00	
キャベツ	10.00			13.00	
にんじん	8.00			10.40	
⑦	チキンスープ			3.00	3.90
白ワイン	0.70			0.91	
⑤	コンソメ			1.00	1.30
食塩	0.30			0.39	
⑧	うすくちしょうゆ			2.00	2.60
こしょう	0.02			0.03	
キウイフルーツ入りフルーツミックス	⑨	みかん缶詰	15.00	19.50	
		パインアップル缶詰	15.00	19.50	
		もも缶詰	15.00	19.50	
		ぶどうゼリー	15.00	19.50	
		キウイフルーツ	11.00	14.30	
		上白糖	2.00	2.60	
赤ワイン	1.00	1.30			
ミックスナッツ(中学)	⑩	ミックスナッツ	0.00	17.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

原材料配合表

① ミートパイ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
たまねぎ	乳
じゃがいも	牛肉
にんにく	大豆
ショートニング	豚肉
豚肉	
牛肉	
トマトケチャップ	
トマトペースト	
粒状植物性たん白	
ウスターソース	
なたね油	
食塩	
ビーフコンソメ	
赤ワイン	
ビーフエキス	
香辛料	
砂糖	
酵母エキス	
安定剤(加工デンプン)	
調味料(アミノ酸等)	
香料	
カラメル色素	
膨張剤	
乳化剤	
増粘剤(グァー)	
香辛料抽出物	
調味料	
水	

② ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

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 プロセスチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
水	
乳化剤	
セルロース	
乳たんぱく質	

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	

⑥ ウインナー(豚肉・鶏肉)

原材料	アレルゲン
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
豚脂	大豆
粉末水あめ	
粉末状植物性たん白	
食塩	
でん粉	
砂糖	
香辛料	
かつお節エキス調味料	
水	

⑦ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑧ 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)	

⑨ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑩ ミックスナッツ

原材料	アレルゲン
アーモンド	落花生
落花生	(ピーナッツ)
カシューナッツ	カシューナッツ
ガルパンソー	
食物油脂	
食塩	

平成29年1月25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
ちくわの磯辺揚げ		竹輪	30.00	50.00
		小麦粉	3.00	5.00
		じゃがいもでん粉	2.50	4.17
		あおさ	0.07	0.12
		なたね油	3.00	5.00
たくあんと人参の炒めもの		にんじん	10.00	13.00
	①	干切りたくあん	12.00	15.60
	②	ごま油	0.80	1.04
		ごま	0.30	0.39
		食塩	0.05	0.07
	③	こいくちしょうゆ	0.10	0.13
すいとん	④	すいとん	25.00	32.50
		鶏肉	10.00	13.00
	⑤	油揚げ	5.00	6.50
		はくさい	25.00	32.50
		さつまいも	10.00	13.00
		にんじん	7.00	9.10
		しめじ	4.00	5.20
		根深ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
	⑥	清酒	0.80	1.04
		みりん	0.50	0.65
	⑦	うすくちしょうゆ	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		だしこんぶ	0.50	0.65
⑧	削り節	1.00	1.30	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 干切りたくあん

原材料	アレルゲン
塩押しだいこん	小麦
漬け原材料 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖)	
梅酢	
食塩	
醸造酢	
たん白加水分解物 めか類(小麦を含む))	
仕込水	

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 すいとん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
でんぷん	
仕込み水	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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)	

⑧ 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年1月26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
黒糖パン		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
		黒砂糖	11.00	17.00
	オムレツ	①	オムレツ	40.00
フレンチサラダ		まぐろ水煮	7.00	9.10
		にんじん	10.00	13.00
		キャベツ	22.00	28.60
		スイートコーン	8.00	10.40
		② サラダ油	1.00	1.30
		レモン果汁	0.30	0.39
		上白糖	0.60	0.78
		③ こいくちしょうゆ	0.10	0.13
		穀物酢	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.01	0.01	
カレーシチュー		鶏肉	10.00	13.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		にんじん	15.00	19.50
		たまねぎ	35.00	45.50
		グリーンピース	4.00	5.20
		普通牛乳	20.00	26.00
		② サラダ油	0.50	0.65
		④ カレールウ	7.00	9.10
		ケチャップ	1.50	1.95
		⑤ お好みソース	0.70	0.91
		⑥ コンソメ	0.80	1.04
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① オムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

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 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 カレールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用植物油脂(ラード)	大豆
食塩	りんご
カレー粉	
糖類(砂糖、ぶどう糖)	
オニオン	
脱脂大豆	
ぶどう糖	
ガーリック	
デキストリン	
炭酸Ca	
トマトペースト	
酵母エキス	
チャツネ	
りんご	
レモン	
レーズン	
水飴	
砂糖	
醸造酢	
香辛料	
食塩	
香辛料(ペッパー、ローレル)	
調味料(核酸)	
カラメル色素	

⑤ お好みソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	小麦
糖類	大豆
醸造酢	鶏肉
アミノ酸液	豚肉
食塩	もも
酒精	りんご
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	

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	

平成29年1月27日(金) 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
鯨の竜田揚げ	①	くじら竜田揚げ	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
けんちょう		鶏肉	7.00	9.10
	②	木綿豆腐	65.00	84.50
	③	油揚げ	3.00	3.90
		だいこん	45.00	58.50
		にんじん	12.00	15.60
		こんにゃく	20.00	26.00
		乾しいたけ	0.20	0.26
		さやいんげん	4.00	5.20
	④	サラダ油	0.80	1.04
		みりん	1.00	1.30
	⑤	清酒	1.00	1.30
		食塩	0.13	0.17
		三温糖	0.80	1.04
⑥	こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
	だしこんぶ	0.40	0.52	
⑦	削り節	1.00	1.30	
マカロニあべかわ		マカロニ(小麦)	8.00	10.40
		きな粉	3.00	3.90
		三温糖	3.00	3.90
		食塩	0.08	0.10
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① くじら竜田揚げ

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	

② 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

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 清酒

原材料	アレルゲン
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

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 削り節

原材料	アレルゲン
さばふし	さば
うるめ煮干し	

平成29年1月30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
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
		① 清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		② うすくちしょうゆ	4.00	5.20
		③ こいくちしょうゆ	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
		④ 削り節	2.00	2.60
わかさぎのフリッター	⑤	わかさぎフリッター	33.00	44.00
		なたね油	3.30	4.40
大豆の磯がらめ		大豆	8.00	10.40
		アーモンド	4.00	5.20
		ごま	0.40	0.52
		あおさ	0.05	0.07
		三温糖	1.20	1.56
		③ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		みりん	1.00	1.30
フルーツ白玉	⑥	白玉もち	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	20.00	26.00
		みかん缶詰	15.00	19.50
	⑦	もも缶詰	15.00	19.50
ビスケット(小学)	⑧	ビスケット	15.90	0.00
乾パン(中学)	⑨	乾パン	0.00	38.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 清酒

原材料	アレルギー
醸造アルコール	小麦
原料用清酒	
グルコース	
酵素糖化水飴	
還元水飴	
小麦たんぱく加水分解物	

② うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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)	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
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 削り節

原材料	アレルギー
さばふし	さば
うるめ煮干し	

⑤ わかさぎフリッター

原材料	アレルギー
わかさぎ	小麦
醤油	大豆
酵母エキス	
食塩	
小麦粉	
でん粉	
醤油	
乾燥パン粉	
食塩	
大豆粉	
揚げ油(なたね油・パーム油)	
膨張剤	
増粘多糖類	
水	

⑥ 白玉もち

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

⑦ もも缶詰

原材料	アレルギー
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑧ ビスケット

原材料	アレルギー
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	

⑨ 乾パン

原材料	アレルギー
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29年1月31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
セルフコロッケ 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
	コロッケ	①	ビーフコロッケ	50.00
野菜のソース和 え		なたね油	5.00	6.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	7.00	9.10
		トンカツソース	5.00	6.50
		ウスターソース	1.50	1.95
たっぷり野菜スー プ	②	ベーコン	6.50	8.45
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		トマト缶詰	3.00	3.90
		だいこん	15.00	19.50
	③	大豆水煮	5.00	6.50
		はくさい	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
	④	チキンスープ	2.00	2.60
	⑤	コンソメ	1.20	1.56
		白ワイン	0.80	1.04
	⑥	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	⑦	うすくちしょうゆ	1.30	1.69
	食塩	0.25	0.33	
	こしょう	0.02	0.03	
ミルクコーヒー		ミルクコーヒー	5.00	5.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ビーフコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	牛肉
牛肉	小麦
玉葱	
食塩	
こしょう	
パン粉	
小麦粉	
米粉	
澱粉(とうもろこし)	
マルトデキストリン (タピオカ澱粉 コーンスターチ)	
水	

② ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉あめ	
食塩	
香辛料	

③ 大豆水煮

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
水	

④ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
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	

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)	