

平成30年度 3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31年3月1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
減わかめごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		わかめごはんの素	1.50	1.93
皿うどん 皿うどんめん 皿うどんの具	①	皿うどんめん	30.00	40.00
		豚肉	20.00	26.00
		いか	15.00	19.50
		にんじん	15.00	19.50
		はくさい	20.00	26.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		乾しいたけ	0.40	0.52
		② ごま油	1.00	1.30
		③ 中華だし	0.50	0.65
		清酒	1.00	1.30
		④ こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.40	0.52
		こしょう	0.02	0.03
じゃがいもでん粉	3.00	3.90		
餃子	⑤	餃子	18.00	36.00
ひじきの中華和え		ほしひじき	0.80	1.04
	⑥	ハム	5.00	6.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	8.00	10.40
		上白糖	0.80	1.04
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		ごま	0.80	1.04
	②	ごま油	0.80	1.04
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 皿うどんめん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用植物油(なたね油)	
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 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(カ)	
乳酸発酵トマトエキス(カ)	
チキンパウダー	
カラメル色素	

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 餃子

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
キャベツ	大豆
玉ネギ	豚肉
ネギ	
ニラ	
ニンニク	
生姜	
人参	
椎茸	
植物性タンパク	
ポークエキス	
みりん	
砂糖	
しょう油	
食塩	
コショウ	
小麦粉	
醸造調味料	
還元水あめ	
水	

⑥ 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	

平成31年3月4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
ちらしずし		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	ちらしずしの素	24.00	30.90
さわらの西京焼き	②	さわらの西京焼き	50.00	60.00
菜の花のおひたし		菜の花	15.00	19.50
		キャベツ	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
	③	油揚げ	4.00	5.20
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
	⑤	削り節	0.10	0.13
	はんぺんのすまし汁	⑥	はんぺん	10.00
		鶏肉	10.00	13.00
⑦		木綿豆腐	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
		食塩	0.30	0.39
⑧		うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		清酒	1.00	1.30
		みりん	0.80	1.04
		だしこんぶ	1.00	1.30
⑤		削り節	2.00	2.60
ひしもち	⑨	ひしもち	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① ちらしずしの素

原材料	アレルギー
砂糖	小麦
にんじん	大豆
醸造酢	
たけのこ	
れんこん	
食塩	
しょうゆ	
かんぴょう	
干しいたけ	
鰹節エキス	
昆布エキス	
醸造調味料	
みりん	

② さわらの西京焼き

原材料	アレルギー
サワラ	大豆
米味噌	
砂糖	
みりん風調味料	

③ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

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 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑥ はんぺん

原材料	アレルギー
さめすりみ	やまいも
魚肉すりみ	
馬れいしょでん粉	
みりん	
砂糖	
食塩	
やまいも	
増粘多糖類	
着色料(カルミン酸)	
加水	

⑦ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑧ 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)	

⑨ ひしもち

原材料	アレルギー
上新粉	大豆
砂糖	
よもぎ	
食塩	
酵素(大豆由来)	
加工デンプン	
着色料(ビートレッド)	
上水道水	

平成31年3月5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
ハンバーガー 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
	ハンバーガー キャベツとにん じんのソース和 え	①	ハンバーガー	50.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		ウスターソース	1.50	1.95
スライスチーズ		トンカツソース	5.00	6.50
	②	スライスチーズ	20.00	20.00
ガルバンゾーのが んばるぞスープ	③	ベーコン	5.00	6.50
		ひよこまめ	12.00	15.60
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		ブロッコリー	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		にんにく	0.10	0.13
		④ チキンスープ	3.00	3.90
		⑤ コンソメ	1.00	1.30
		⑥ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ハンバーガー

原材料	アレルギー
牛肉	小麦
豚肉	牛肉
玉ねぎ	豚肉
パン粉	大豆
調合油	
水	
塩	
コショウ	
香辛料(ナツメグ)	

② スライスチーズ

原材料	アレルギー
ナチュラルチーズ	乳
乳化剤	
重曹	
水	

③ ベーコン

原材料	アレルギー
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

④ チキンスープ

原材料	アレルギー
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ コンソメ

原材料	アレルギー
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	

⑥ 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	

平成31年3月6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
チキンチキンごぼう	①	鶏肉(でん粉付き)	40.00	52.00
		ごぼう	20.00	26.00
		じゃがいもでん粉	2.00	2.60
		なたね油	6.00	7.80
		えだまめ(大豆)	6.00	7.80
		三温糖	1.70	2.21
	②	こいくちしょうゆ	3.50	4.55
		みりん	1.10	1.43
清酒		1.10	1.43	
生揚げのみそ汁	③	生揚げ	30.00	39.00
		はくさい	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		カットわかめ	0.40	0.52
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④	合わせみそ	11.00
	だしiriこ		2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
いよかん		いよかん	35.00	35.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 鶏肉(でん粉付き)

原材料	アレルゲン
若鶏肉(もも)	鶏肉
澱粉(馬鈴薯)	

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 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 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成31年3月7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
	アンサンブルエッグ	②	アンサンブルエッグ	50.00
ささみとほうれん そのサラダ	③	鶏肉(加工品)	8.00	10.40
		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		ほうれんそう	8.00	10.40
		スイートコーン	7.00	9.10
		ごま	0.80	1.04
		④ ごま油	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		上白糖	1.20	1.56
		穀物酢	1.60	2.08
		⑤ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
ミネストローネ	⑥	ベーコン	8.00	10.40
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		セロリー	2.00	2.60
		にんにく	0.10	0.13
		トマト缶詰	10.00	13.00
		⑦ サラダ油	0.60	0.78
		⑧ チキンスープ	5.00	6.50
		⑨ コンソメ	1.00	1.30
		⑩ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
	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 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 アンサンブルエッグ

原材料	アレルゲン
鶏卵	卵
フライドポテト	乳
たまねぎ	豚肉
プロセスチーズ	
ベーコン	
牛乳	
砂糖	
でん粉(馬鈴薯)	
植物油(ひまわり)	
食酢	
食塩	
酵母エキス	
水	

③ 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(ささみ)	鶏肉
食塩	
醸造酢	
砂糖	
寒天	
オニオンパウダー	
香辛料	
pH調整剤	
水	

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 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	

⑥ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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 チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑨ 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	

⑩ 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31年3月8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
カレーライス 麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
カレー		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	10.00	13.00
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		じゃがいも	45.00	58.50
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		① カレールウ	8.00	10.40
		ケチャップ	2.00	2.60
		ウスターソース	1.00	1.30
		赤ワイン	0.80	1.04
		② コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.10	0.13
		こしょう	0.01	0.01
トンカツ	③	トンカツ	40.00	60.00
		なたね油	4.00	6.00
ブロッコリーのマ ヨネーズサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		ブロッコリー	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		④ こいくちしょうゆ	0.60	0.78
		穀物酢	0.40	0.52
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.01	
		ノンエッグマヨネーズ	4.00	5.20
卒業お祝いデザー ト(中学)		いちごゼリー	0.00	50.00
		⑤ ミニチョコパフェ	0.00	30.00
		⑥ ロールケーキ	0.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① カレールウ

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食用油脂 (パーム油、なたね油)	
砂糖	
でん粉	
食塩	
カレー粉	
デキストリン	
さつまいもパウダー	
酵母エキスパウダー	
白菜エキスパウダー	
香辛料	
ローストキャベツパウダー	
ローストオニオンパウダー	
カラメル色素	

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 トンカツ

原材料	アレルゲン
豚ロース肉	豚肉
食塩	小麦
水	大豆
加工デンプン	
パン粉	
でん粉	
小麦粉	
植物油	
デキストリン	
大豆粉	

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 ミニチョコパフェ

原材料	アレルゲン
乳等を主要原料とする食品	卵
牛乳	乳
砂糖	小麦
チョコレートナバージュ	大豆
卵	ゼラチン
砂糖調整品	
小麦粉	
カカオマス	
ココア	
あめ掛けアーモンド	
加工油脂	
ゼラチン	
水	

⑥ ロールケーキ

原材料	アレルゲン
クリーム(乳製品)	乳
卵	卵
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
ラズベリーソース	
食用加工油脂	
粉糖	
水あめ	
ソルビトール	
乳化剤	
ゲル化剤 (増粘多糖類、 加工でん粉)	
着色料 (アントシアニン、 カロテノイド)	
酸味料	
リン酸塩(Na)	
香料	
pH調整剤	
水	

平成31年3月11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
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
大根葉のふりかけ		だいこん葉	10.00	13.00
		にんじん	5.00	6.50
		しらす干し	3.00	3.90
		ごま	1.20	1.56
		① ごま油	0.40	0.52
		② こいくちしょうゆ	0.25	0.33
		みりん	0.50	0.65
		清酒	0.10	0.13
		食塩	0.10	0.13
いわしの梅煮	③	いわしの梅煮	50.00	50.00
じゃがいものみそ汁		④ 木綿豆腐	30.00	39.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		カットわかめ	0.40	0.52
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
アーモンド(中学)		アーモンド	0.00	10.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 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

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 いわしの梅煮

原材料	アレルギー
いわし	小麦
砂糖	大豆
しそ抽出液	
しょうゆ	
本みりん	
梅肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
水	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成31年3月12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
チョコクリーム	①	チョコクリーム	11.00	11.00
あじのアンブレズ		あじ小口切り(でん粉付き)	40.00	52.00
		なたね油	4.00	5.20
		ケチャップ	4.40	5.72
		ウスターソース	1.80	2.34
		三温糖	1.80	2.34
		② パン粉	1.60	2.08
フレンチサラダ		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
小松菜のとろとろスープ	③	木綿豆腐	20.00	26.00
		鶏卵	18.00	23.40
		鶏肉	8.00	10.40
	④	ながいも	15.00	19.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	12.00	15.60
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑤	チキンスープ	3.00	3.90
	⑥	コンソメ	1.00	1.30
		白ワイン	0.60	0.78
		じゃがいもでん粉	0.60	0.78
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
	牛乳		普通牛乳	206.00

① チョコクリーム

原材料	アレルゲン
砂糖	乳
植物油脂	大豆
ココア	
全粉乳	
カカオマス	
乳化剤	
香料	
脱脂粉乳	
乳糖	
ココアバター	

② パン粉

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	大豆
イースト	
大豆粉	
ショートニング	
イーストフード、V. C	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ ながいも

原材料	アレルゲン
長芋	やまいも
オリゴ糖	
酸化防止剤(V. C)	

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 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	
ボ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31年3月13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
みそ納豆		糸引納豆(大豆)	20.00	26.00
		豚肉	12.00	15.60
		葉ねぎ	3.00	3.90
	①	赤みそ	4.80	6.24
		上白糖	1.50	1.95
		みりん	1.40	1.82
	②	こいくちしょうゆ	0.50	0.65
	清酒	0.40	0.52	
白菜のりごま和え		はくさい	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.80	1.04
		上白糖	1.00	1.30
	③	もみのり	0.60	0.78
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
大平		鶏肉	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		れんこん	10.00	13.00
		さといも	30.00	39.00
	④	凍り豆腐	4.00	5.20
	⑤	生揚げ	20.00	26.00
		こんにゃく	15.00	19.50
		乾しいたけ	0.20	0.26
		さやいんげん	8.00	10.40
	②	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
	⑥	うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		三温糖	0.50	0.65
		清酒	1.00	1.30
		みりん	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
	⑦	サラダ油	0.50	0.65
		だしこんぶ	1.00	1.30
	⑧	削り節	2.00	2.60
	牛乳		普通牛乳	206.00

原材料配合表

① 赤みそ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

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 もみのり

原材料	アレルゲン
乾のり	小麦
砂糖	えび
食塩	大豆
醤油	さば
魚介エキス	ゼラチン
デキストリン	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

④ 凍り豆腐

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
炭酸カリウム	
塩化カルシウム	

⑤ 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	

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 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 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成31年3月14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
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
	たらのトマトソースがけ		すけとうだら(でん粉付き)	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		れんこん	4.00	4.00
		たまねぎ	4.00	4.00
		しめじ	4.00	4.00
		にんにく	0.20	0.20
		オリーブ油	0.30	0.30
		トマト缶詰	7.00	7.00
		① コンソメ	0.60	0.60
		ケチャップ	3.00	3.00
		上白糖	0.80	0.80
キャベツのチャウダー			鶏肉	15.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		じゃがいも	25.00	32.50
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	5.00	6.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		② サラダ油	0.30	0.39
		普通牛乳	30.00	39.00
		③ ベシヤメルソース	10.00	13.00
		① コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.03	0.04
せとみ		せとみ	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00
いちごミルク		いちごミルク	6.00	6.00

① コンソメ

原材料	アレルギー
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	

② サラダ油

原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ ベシヤメルソース

原材料	アレルギー
乳製品(脱脂粉乳 ホエイパウダー 全粉乳 チーズ バター)	乳
小麦粉	小麦
たん白加水分解物	大豆
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	

平成31年3月15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	
春巻き	①	春巻き	35.00	50.00	
		なたね油	3.50	5.00	
えびと春雨の中華サラダ		えび	7.00	9.10	
		緑豆はるさめ	5.00	6.50	
		キャベツ	25.00	32.50	
		にんじん	8.00	10.40	
		ごま	0.80	1.04	
		すりごま	0.80	1.04	
		② ごま油	0.80	1.04	
		上白糖	1.00	1.30	
		③ こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		食塩	0.10	0.13	
		穀物酢	1.50	1.95	
麻婆豆腐	④	木綿豆腐	60.00	78.00	
		豚肉	15.00	19.50	
		にんじん	15.00	19.50	
		たまねぎ	40.00	52.00	
		乾しいたけ	0.10	0.13	
		根深ねぎ	6.00	7.80	
		しょうが	0.30	0.39	
		にんにく	0.30	0.39	
		⑤ 赤みそ	6.00	7.80	
		② ごま油	0.60	0.78	
		⑥ 中華だし	0.70	0.91	
		③ こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		トウバンジャン	0.15	0.20	
		オイスターソース	0.10	0.13	
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 春巻き	
原材料	アレルギー
豚肉	豚肉
野菜	大豆
(たまねぎ にんじん もやし キャベツ)	小麦
植物油脂	
はるさめ	
しょうゆ	
小麦粉	
ショートニング	
豚脂	
でん粉	
しょうがペースト	
ポークブイヨン	
発酵調味料	
ポークエキス	
酵母エキス	
砂糖	
たん白加水分解物	
香辛料	
食塩	
米粉	
粉あめ	
ソルビトール	
乳化剤	
クエン酸鉄Na	
増粘剤(キサンタンガム)	
水	

② 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

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 木綿豆腐	
原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 赤みそ	
原材料	アレルギー
大豆	大豆
大麦	
食塩	
米	
酒精	

⑥ 中華だし	
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	

平成31年3月18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
チキンライス		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
	①	チキンライスの素	12.00	15.40
ほうれんそうオムレツ	②	ほうれんそうオムレツ	40.00	60.00
小松菜とハムのサラダ	③	ハム	8.00	10.40
		にんじん	8.00	10.40
		こまつな	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		オリーブ油	0.50	0.65
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		穀物酢	1.10	1.43
		上白糖	0.70	0.91
		ベーコン	8.00	10.40
ABCスープ		たまねぎ	20.00	26.00
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	10.00	13.00
		はくさい	20.00	26.00
		マカロニ・小麦	3.00	3.90
	⑥	チキンスープ	6.00	7.80
	⑦	コンソメ	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		こしょう	0.02	0.03
卒業お祝いデザート(小学)		いちごゼリー	50.00	0.00
	⑧	ミニチョコパフェ	30.00	0.00
	⑨	ロールケーキ	30.00	0.00
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 チキンライスの素

原材料	アレルゲン
乾燥たまねぎ	小麦
味付け鶏肉	大豆
グリーンピース	鶏肉
食塩	
植物油	
トマトパウダー	
砂糖	
乾燥スイートコーン	
ぶどう糖	
たんぱく加水分解物	
香辛料	
寒天	
パプリカ色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	

② ほうれんそうオムレツ

原材料	アレルゲン
鶏卵	鶏卵
ほうれん草	小麦
だし汁	大豆
でんぷん	
砂糖	
食塩	
植物油	

③ ハム

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉 (えんどう豆 タビオカ 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	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

⑥ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

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	
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	

⑧ ミニチョコパフェ

原材料	アレルゲン
乳等を主要原料とする食品	卵
牛乳	乳
砂糖	小麦
チョコレートナージュ	大豆
卵	ゼラチン
砂糖調整品	
小麦粉	
カカオマス	
ココア	
あめ掛けアーモンド	
加工油脂	
ゼラチン	
水	

⑨ ロールケーキ

原材料	アレルゲン
クリーム(乳製品)	乳
卵	卵
砂糖	小麦
小麦粉	大豆
ラズベリーソース	
食用加工油脂	
粉糖	
水あめ	
ソルビトール	
乳化剤	
ゲル化剤 (増粘多糖類、 加工でん粉)	
着色料 (アントシアニン、 カロテノイド)	
酸味料	
リン酸塩(Na)	
香料	
pH調整剤	
水	

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	カシューナッツ
カシューナッツ	
ガルバンソー	
植物油	
食塩	

平成31年3月19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
	りんごジャム	①	りんごジャム	15.00
はなっこりーのペペロンチーノ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
	②	ベーコン	8.00	10.40
		にんにく	0.60	0.78
		はなっこりー	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		エリンギ	8.00	10.40
		たまねぎ	30.00	39.00
		白ワイン	0.50	0.65
	③	コンソメ	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
	食塩	0.20	0.26	
	オリーブ油	3.00	3.90	
	一味とうがらし	0.01	0.01	
秋吉台高原牛コロッケ	⑤	秋吉台高原牛コロッケ	50.00	60.00
		なたね油	5.00	6.00
じゃこサラダ		しらす干し	3.50	4.55
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	8.00	10.40
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		すりごま	0.80	1.04
	⑥	サラダ油	0.50	0.65
		上白糖	1.00	1.30
	④	こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		穀物酢	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① りんごジャム

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
水あめ	
砂糖	
ゲル化剤(ペクチン)	
酸味料	
酸化防止剤(V.C)	
仕込水	

② ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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	
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 秋吉台高原牛コロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
マッシュポテト	牛肉
玉ねぎ	
人参	
パン粉	
ミックス粉	
水	
牛肉	
塩	
砂糖	
発酵酵母	
コショウ	
小麦粉加工品	
香辛料(ナツメグ)	
酒精	

⑥ 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31年3月20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
さけのパン粉焼き		さけ	50.00	50.00
	①	パン粉	6.00	6.00
		パセリ	0.10	0.10
		ノンエッグマヨネーズ	4.00	4.00
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.00
豚ひじき		ほしひじき	2.00	2.60
		豚肉	10.00	13.00
		にんにく	0.20	0.26
		しょうが	0.20	0.26
		にんじん	7.00	9.10
		葉ねぎ	4.00	5.20
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.80	1.04
	③	ごま油	0.50	0.65
	④	合わせみそ	3.10	4.03
	②	こいくちしょうゆ	2.50	3.25
		三温糖	1.50	1.95
		清酒	0.80	1.04
けんちん汁	⑤	木綿豆腐	35.00	45.50
	⑥	油揚げ	5.00	6.50
		にんじん	10.00	13.00
		だいこん	30.00	39.00
		さといも	15.00	19.50
		こんにゃく	8.00	10.40
		乾しいたけ	0.20	0.26
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑦	サラダ油	0.70	0.91
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		食塩	0.30	0.39
		だしこんぶ	1.60	2.08
	⑧	削り節	2.00	2.60
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① パン粉

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
食塩	大豆
イースト	
大豆粉	
ショートニング	
イーストフード、V. C	

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 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑦ サラダ油

原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑧ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成31年3月22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
三色そばろ丼 麦ごはん ----- 三色そばろ丼の 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
		鶏肉	25.00	32.50
		しょうが	0.30	0.39
		にんじん	5.00	6.50
		えだまめ(大豆)	8.00	10.40
	①	いり玉子	20.00	26.00
		上白糖	0.70	0.91
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		みりん	1.50	1.95
		清酒	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
	③	サラダ油	1.00	1.30
	キャベツのアーモ ンド和え		キャベツ	25.00
		さやいんげん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		アーモンド	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
②		こいくちしょうゆ	1.60	2.08
		食塩	0.10	0.13
もずくのみそ汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00
	⑤	油揚げ	8.00	10.40
		たまねぎ	25.00	32.50
		もずく	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
ぼたもち		ぼたもち	30.00	30.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いり玉子

原材料	アレルギー
鶏卵	鶏卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

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 サラダ油

原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成31年3月25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
黒はんぺんフライ	①	黒はんぺんフライ	40.00	40.00
		なたね油	4.00	4.00
ほうれんそうともやしのごま和え		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	10.00	13.00
		ブラックマツペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.50	0.65
		上白糖	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	2.00	2.60
肉じゃが		牛肉	20.00	26.00
		じゃがいも	60.00	78.00
		たまねぎ	35.00	45.50
		にんじん	15.00	19.50
		しらたき	20.00	26.00
		さやいんげん	8.00	10.40
		③ サラダ油	0.50	0.65
		三温糖	2.00	2.60
		食塩	0.10	0.13
		みりん	0.80	1.04
		② こいくちしょうゆ	4.50	5.90
		清酒	1.50	1.95
		和風だし	0.30	0.39
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 黒はんぺんフライ

原材料	アレルゲン
いわし	大豆
でん粉	卵
魚肉すり身	小麦
たまねぎ	乳
植物油脂	
植物性たん白	
卵白	
おろししょうが	
パン粉	
小麦粉	
乾燥卵白	
あおさ粉	
水	
砂糖	
しょうゆ	
食塩	
ぶどう糖	
アミノ酸	
リン酸塩	
乳化剤	
焼成Ca	

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31年3月26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
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
	タンドリーチキン		鶏肉	60.00
		ケチャップ	1.92	1.92
		オイスターソース	0.36	0.36
		にんにく	0.36	0.36
		しょうが	0.36	0.36
		カレー粉	0.12	0.12
		食塩	0.06	0.06
		① こいくちしょうゆ	0.02	0.02
		こしょう	0.01	0.01
ツナサラダ			② まぐろ水煮	8.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	5.00	6.50
		③ サラダ油	1.00	1.30
		穀物酢	1.00	1.30
		① こいくちしょうゆ	1.40	1.82
		上白糖	0.80	1.04
		食塩	0.10	0.13
白菜のスープ		④ ベーコン	8.00	10.40
		はくさい	30.00	39.00
		じゃがいも	20.00	26.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	5.00	6.50
		⑤ チキンスープ	3.00	3.90
		① こいくちしょうゆ	0.50	0.65
		⑥ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		白ワイン	0.60	0.78
		⑦ コンソメ	0.60	0.78
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

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 まぐろ水煮

原材料	アレルゲン
きはだまぐろ	大豆
野菜エキス	
食塩	
水	

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 ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
食塩	
砂糖	
水	

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 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 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	
ボ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	