



きゆうしょくもくひょう  
給食目標

みなんで仲良く楽しく食べよう

ご入学・ご進級おめでとうございます。4月から給食が始まります。学校給食は、子どもたちの成長を育て、エネルギー量や栄養バランスを考え、作っています。特に、今年度からは日本人に不足しがちな、カルシウム・鉄分・食物繊維もしっかり補給できるように、新たなメニューにも取り組んでいきます。今年も一年間よろしくお願ひします。



**★ ハッピーベジタブルの日**  
毎月2回、にんじんなどの野菜が季節やイベントにあわせた楽しい色々な形で各クラス1つ登場します。何の野菜がどんな形ででてくるかは、おたのしみ…!

**魚の日**  
海に囲まれている島国の日本。いろんな魚がさまざまな調理法で登場します。魚の苦手な人も少しずつチャレンジして味わってみましょう。

**パン**  
卵を使用していないパンが登場します。(一部、卵使用のパンもあります。)

主な材料の表示について  
(献立の材料名について)

●印：調味料、スープ、ソース類  
★印：加工食品(半製品)  
今年度から、加工食品に使われている主な材料も食育活動の一環で記載しています。  
※原材料の全てを記載しているわけではありません。●、★印共に、詳しい原材料はHPで確認できます。

月日	4月 9日 (月) 2年、3年、4年、5年、6年	4月 10日 (火) 2年、3年、4年、5年、6年	4月 11日 (水) 2年、3年、4年、5年、6年	4月 12日 (木)	4月 13日 (金)
メニュー	黄 御飯 赤 牛乳 ① ヒレカツ ② 玉ねぎの味噌汁 ③ もやし・小松菜・ニラの炒め煮	黄 御飯 赤 牛乳 ① 鶏の五香粉焼 ② 豆腐のスープ ③ フルーツナタデココ	黄 ロールパン 緑 野菜ジュース★ ① ロールキャベツのホワイトソース ② ミネストローネ ③ 玄米フレークのサラダ	黄 麦御飯 赤 牛乳 ① ビーフカレー ② ペンネマカロニサラダ ③ お祝いイチゴケーキ	黄 麦御飯 赤 牛乳 ① コロッケ ② けんちん汁 ③ 水菜と白菜の煮浸し
主な材料	① ヒレカツ★ 赤 豚肉 黄 トマトパン粉 小麦粉 でんぷん (調) 卵白粉 大豆粉  緑 キャベツ 人参 大根 黄 なたね油 砂糖 (調) ポン酢● 昆布だし● 塩  ② 赤 味噌● 油揚げ わかめ 緑 玉ねぎ えのきだけ 緑 ねぎ 牛蒡 (調) 昆布だし●  ③ 緑 もやし ニら 小松菜 黄 ごま油 砂糖 (調) 醤油 味醂 昆布だし●	① 赤 鶏肉 緑 もやし ごぼう 緑 人参 小松菜 黄 大豆油 なたね油 (調) 塩 五香粉 昆布だし●  ② 赤 豆腐 黄 ごま油 緑 玉ねぎ ねぎ しいたけ (調) 中華スープ● 塩 醤油  ③ 緑 パイナップル パパイア 緑 チェリー ナタデココ (調) 砂糖 酸味料	① ロールキャベツ★ 緑 キャベツ 玉ねぎ かんぴょう 赤 豚肉 豚脂 黄 パン粉 赤 牛乳 緑 玉ねぎ マッシュルーム 三度豆 緑 パプリカ 人参 黄 砂糖 じゃがいも (調) シチューフレーク●昆布だし● 塩 こしょう  ② 赤 ベーコン★ 緑 玉ねぎ 人参 キャベツ トマト セロリ 黄 砂糖 じゃがいも オリーブオイル (調) チキンコンソメ● こしょう  ③ 緑 白菜 セロリ 小松菜 きゅうり 玉ねぎ 黄 とうもろこし 玄米フレーク★砂糖 (調) 塩 ノンエッグマヨネーズ● 酢 黒こしょう	① 赤 牛肉 緑 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 緑 ビーマン セロリ ブロッコリー 黄 なたね油 大豆油 じゃがいも (調) 昆布だし● ハチミツ ウスターソース●トマトケチャップ カレールー●  ② 緑 キャベツ きゅうり たまねぎ 赤 ツナ(まぐろ) 黄 砂糖 マカロニ 大豆油 (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 胡椒 酢  ③ 赤 いちごケーキ★	① コロッケ★ 赤 鶏肉 黄 ばれいしょ 黄 パン粉 小麦粉 緑 玉ねぎ 緑 キャベツ 人参 黄 なたね油 砂糖 (調) ウスターソース● 昆布だし● トマトケチャップ  ② 赤 豆腐 豚肉 緑 大根 しめじ 緑 ごぼう ねぎ (調) 昆布だし●醤油 塩 味醂  ③ 緑 水菜 白菜 小松菜 赤 油揚げ (調) 砂糖 醤油 料理酒 味醂 昆布だし●
アレルギー原因物質7品目	小麦①③、卵① 大豆①②③	小麦② 大豆①②	小麦①②③ 乳①② 大豆①②③ 卵②	小麦①②③ 乳③ 大豆①②③ 卵③	小麦①②③、大豆①②③ 乳① お魚ふりかけ(小麦 大豆 さば ごま えび かに)
月日	4月 16日 (月)	4月 17日 (火)	4月 18日 (水)	4月 19日 (木)	4月 20日 (金)
メニュー	黄 御飯 赤 牛乳 ① 肉じゃが ② 春菊のお澄まし ③ 切干のそばろ煮	黄 御飯 赤 牛乳 ① すきやき風煮 ② ごぼうの味噌汁 ③ 豆ひじき	黄 丸ロールパン 緑 みかん・オレンジジュース ① ハンバーグ ステーキ ② コーンスープ ③ ミニチーズ	黄 麦御飯 赤 牛乳 ① 筑前煮 ② お揚げの味噌汁 ③ キャベツと柴漬の和え物	黄 御飯 赤 牛乳 ① 麻婆豆腐 ② ほうれん草・小松菜・もやしのナムル ③ いちご
主な材料	① 赤 豚肉 緑 人参 玉ねぎ きぬさや 黄 じゃがいも 糸こんにやく 黄 大豆油 ごま なたね油 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂  ② 赤 昆布 さば節 いらこ 緑 春菊 白菜 ねぎ 黄 うずまき麩 (調) 塩 醤油 味醂  ③ 緑 切り干大根 人参 玉ねぎ 赤 鶏肉 黄 大豆油 なたね油 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① 赤 豚肉 豆腐 緑 玉ねぎ 白ねぎ 緑 いんげん 白菜 黄 糸こんにやく 焼き麩 黄 大豆油 なたね油 砂糖 (調) 醤油 味醂 料理酒 昆布だし●  ② 緑 ごぼう 玉ねぎ 人参 緑 ねぎ しめじ 赤 味噌● 豆腐 (調) 昆布だし●  ③ 赤 油揚げ ひじき 緑 人参 枝豆 黄 砂糖 ごま油 (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① ハンバーグ★ 赤 牛肉 豚肉 緑 玉ねぎ にんにく 黄 パン粉 (調) 卵白粉 大豆粉 小麦加工品  緑 人参 ブロッコリー 黄 バター 砂糖 なたね油 (調) 昆布だし● デミグラスソース● コショウ  ② 緑 玉ねぎ 人参 パプリカ 黄 じゃがいも とうもろこし 砂糖 (調) 昆布だし● 塩 こしょう  ③ 赤 ミニチーズ	① 赤 鶏肉 高野豆腐 緑 ごぼう れんこん 人参 緑 大根 枝豆 黄 こんにやく 大豆油 なたね油 黄 赤こんにやく 砂糖 (調) 昆布だし● 砂糖 醤油 味醂  ② 赤 味噌● 油揚げ わかめ 緑 玉ねぎ ねぎ 緑 しいたけ (調) 昆布だし●  ③ 緑 柴漬★ 緑 きゅうり キャベツ 黄 砂糖 (調) 塩 醤油 酢	① 赤 豚肉 豆腐 緑 にんにく しょうが 玉ねぎ 緑 しいたけ ねぎ たけのこ 緑 パプリカ 白ねぎ 黄 大豆油 なたね油 ごま油 黄 片栗粉 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 酢 味醂 麻婆豆腐の素●  ② 緑 ほうれん草 小松菜 もやし 黄 ごま ごま油 砂糖 (調) 塩 醤油 味醂  ③ 緑 いちご
アレルギー原因物質7品目	小麦①②③、大豆①②③	小麦①③、大豆①②③	小麦① 乳①③ 大豆① 卵①	小麦①③ 大豆①②③ お魚ふりかけ(小麦 大豆 さば ごま えび かに)	小麦①②、大豆①②



# 同志社小学校給食メニュー【2018年 4月分】

月日	4月 23日 (月)	4月 24日 (火)	4月 25日 (水)	4月 26日 (木)	4月 27日 (金)
メニュー	黄 レーズンラウンドパン 赤 牛乳 ① サーモンフライ カポナーソース ② コンソメスープ ③ キャベツとほうれん草のサラダ	黄 御飯 赤 牛乳 ① ホッケの照り焼き ② 三平汁 ③ わらび餅	黄 御飯 赤 4種の味わいベリーヨーグルト★ ① 春野菜の吉野煮 ② 八丁味噌の味噌汁 ③ 春菊と湯葉の煮浸し	黄 麦御飯 赤 牛乳 ① 中華丼 ② 白葱のスープ ③ 春雨サラダ	<p><b>ほかよし 遠足</b></p> <p>雨の時も、お弁当の用意を 忘れないでね</p>
主な材料	① サーモンフライ★ 赤 秋さけ 黄 パン粉 小麦粉 でん粉 (調) 卵白粉末 大豆粉 緑 玉ねぎ なす パプリカ ズッキーニ 黄 砂糖 オリーブオイル なたね油 (調) トマトソース● こしょう 昆布だし● ② 緑 キャベツ 人参 大根 緑 セロリ 玉ねぎ 黄 とうもろこし 砂糖 オリーブオイル (調) チキンコンソメ● こしょう ③ 緑 キャベツ きゅうり 緑 玉ねぎ ほうれん草 黄 砂糖 オリーブオイル (調) 塩 こしょう 酢	① 赤 ホッケ 緑 キャベツ チンゲン菜 緑 パプリカ ひじき 黄 砂糖 片栗粉 (調) 塩 醤油 味醂 昆布だし● ② 赤 鮭 緑 大根 人参 白ねぎ 緑 しめじ 生姜 小松菜 黄 こんにゃく じゃがいも 砂糖 (調) 昆布だし● 塩 醤油 味醂 ③ わらび餅★ 黄 でん粉 わらび粉 黄 砂糖 赤 きな粉 寒天	① 赤 鶏肉 厚揚げ 緑 人参 大根 しいたけ れんこん 緑 竹の子 アスパラガス グリーンピース 黄 こんにゃく 砂糖 黄 なたね油 片栗粉 (調) 醤油 味醂 昆布だし● ② 赤 八丁味噌★ 豆腐 わかめ 緑 玉ねぎ 緑 えのきだけ ねぎ (調) 昆布だし● ③ 緑 もやし 春菊 赤 湯葉 人参 黄 なたね油 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① 赤 豚肉 イカ いたや貝 緑 白菜 人参 玉ねぎ 竹の子 緑 しいたけ パプリカ きくらげ 緑 しょうが 黄 大豆油 なたね油 片栗粉 黄 ごま油 砂糖 (調) 醤油 味醂 中華スープ● ② 緑 白ねぎ 玉ねぎ 人参 緑 大根 ほうれん草 赤 鶏肉 (調) 中華スープ● 塩 醤油 ③ 春雨サラダ★ 黄 春雨 ごま油 砂糖 ごま 緑 竹の子 人参 きくらげ 生姜 赤 わかめ ロースハム★ 緑 きゅうり キャベツ (調) 醤油 酢 塩 香辛料	
アレルギー原因物質7品目	小麦①② 乳② 大豆①② 卵①	小麦①② 大豆①②③	小麦①③、大豆①②③	小麦①②③ 乳③ 大豆①②③、卵③	

栄養の三色分け 赤：体をつくるもとになる 黄：熱や力のもとになる 緑：体の調子を整える

**★春においしい食べ物★**

アスパラガス たけのこ グリーンピース  
 キャベツ いちご

給食でも使っています。味わってみましょう。

**たのしいきゅうしよく、はじまりますよ!**

えいようたつぷりのおいしさで、げんきにおおきになれるよ!

よいたべかたや かつこいいマナーをみにつけて、すてきな おとなになれるよ!

じぶんたちでじゅんびをして、かたづけもするよ。もう、いちにんまえだね!

まいにちプロのちょうりんさんがつくってくれるよ。まだたべたことのない、おいしいものがたくさんあるかも!

せんせいやクラスのなかまといっしょにとてもたのしくたべられるよ!

**NEW 新メニュー 「お魚ふりかけ」**  
 カルシウムたっぷり！月2回です。

★印：4月の主な加工食品のアレルギー表示、●印：常に使用される調味料。どちらもHPで詳しく確認できます。  
 △：原材料としては使用していませんが、食品製造過程で特定原材料の混入の可能性があるもの。(コンタミネーション)

4月	表示義務のある7品目							表示が勧められている18品目														追加						
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	鶏肉	豚肉	まいたけ	大豆	やまいも	くるみ	オレンジ	もも	ブルーベリー	りんご	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ	バナナ	
9日ヒレカツ	●		●												●	●												
11日野菜ジュース																												
11日ロールキャベツ			●																									
11日ベーコン	●	●																										
11日玄米フレーク			●																									
12日いちごケーキ	●	●	●																				●	●				
13・19日お魚ふりかけ			●			●	●																			●		
13日コロケ		●	●																									
18日ハンバーグ	●	●	●										●		●										●			
19日柴漬け			●																									
23日サーモンフライ	●		●								●																	
24日わらび餅																		●										
25日味わいヨーグルト		●																●										
25日八丁味噌																		●										
26日春雨サラダ																		●								●		
26日ロースハム	●	●																●										

今月の・・・

ハピベジの日は 18日、26日

魚の日は 23日、24日

お米は 鳥取県産 「ひとめぼれ」



# 《保存版》

## よく使われる材料の原材料

2018年度 同志社小学校給食

食品名		成分	アレルギー品目
パン	NEGロール	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵風味料 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na(6月～10月) イーストフード V,C 香料	小麦、乳、大豆
	NEG丸ロール	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵風味料 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na(6月～10月) イーストフード V,C 香料	小麦、乳、大豆
	NEGハニーロール	小麦粉 砂糖 マーガリン 発酵風味料 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na(6月～10月) イーストフード V,C 香料	小麦、乳、大豆
	NEG黒糖ロール	小麦粉 加工黒糖 発酵風味料 マーガリン 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 ファットスプレッド 食塩 トレハロース 乳化剤 着色料(カラメル) イーストフード V,C 香料	小麦、乳、大豆
	NEGLEズンラウンド	小麦粉 レーズン 砂糖 マーガリン 発酵風味料 豆乳 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 乳化剤 増粘剤(キサンタン) 酢酸Na(6月～10月) ph調整剤	小麦、乳、大豆
	クロワッサン	小麦粉 マーガリン 卵 砂糖 パン酵母 食塩 乳化剤 V,C 香料	小麦、乳、卵、ごま、大豆
ドレッシング	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油(菜種)、醸造酢、砂糖、水あめ、食塩、加工デンプン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香辛料	
	味ぽん酢	本醸造醤油、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料	小麦、大豆
だし、コンソメスープ	和風だし	食塩、調味料(アミノ酸等)、乳糖、砂糖、風味原料(かつお節粉末)	乳
	昆布だし	調味料(アミノ酸等)、食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)、デキストリン	
	いりこ合わせだし	いわし煮干 かつお節 さば節 酵母エキス 食塩 煮干エキス 魚醤 調味料(アミノ酸等)	さば
	チキンコンソメ	麦芽糖、食塩、チキンエキスパウダー、食用植物油、食用動物油脂、オニオンエキスパウダー、チキンパウダー、粉末醤油、オニオンパウダー、コショウ、セロリ、酵母エキス、乳製品、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	小麦、乳、大豆、鶏肉
	ビーフコンソメ	麦芽糖、食塩、ビーフエキス、オニオンエキスパウダー、粉末醤油、ビーフパウダー、白菜エキス、酵母エキス、ガーリック、チキンエキス、乳製品、調味料(アミノ酸等)	小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉
味噌	中華スープ	食塩、動植物油、鶏エキス、豚エキス、澱粉分解物、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)	鶏肉、豚肉
	合わせ味噌	大豆、米、食塩、酒精	大豆
ソース類	シチューフレーク	豚脂 小麦粉 脱脂粉乳 砂糖 食塩 でん粉 クリーミーパウダー ナチュラルチーズ 生クリーム オニオンパウダー 加糖練乳パウダー ポークエキス 香辛料 濃縮生クリーム デキストリン 玉ねぎ加工品 調味油 チキ	乳、小麦、鶏肉、豚肉、大豆
	カレールー	小麦粉 食用油脂(パーム油 たね油) 食塩 カレー粉 香辛料 カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 酸味料(その他大豆由来原材料を含む)	小麦、大豆
	麻婆豆腐の素	食肉(豚肉 鶏肉)砂糖 ごま油 にんにく 醤油 牛脂豚脂混合油 小麦粉 オイスターソース 食塩 トマトペースト チキンエキス しょうが みりん風醗酵調味料 でんぷん ポークエキス みそ 醸造酢 還元水あめ 豆	小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆 ゼラチン ごま
	甘酢あん	糖類(砂糖 果糖ぶどう糖液糖) 醤油 醸造酢 トマトケチャップ たん白加水分解物 畜肉エキス	小麦 鶏肉 大豆 りんご
	照りダレ	水あめ 醤油 砂糖 食塩 かつお削り節 発酵調味料 加工でん粉 キタンサンガム 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 (原材料の一部に小麦を含む)	大豆、小麦
	ミートソース	トマト 玉ねぎ 人参 にんにく ブドウ糖果糖液糖 砂糖 牛肉 食用植物油 粒状大豆たん白 ビーフエキス 食塩 マーガリン 香辛料 バター 増粘剤(加工でん粉) レモン果汁 (原材料の一部に小麦を含む)	乳、小麦、牛肉、豚肉、大豆、りんご、ゼラチン
	ウスターソース	トマト 玉ねぎ にんにく マッシュルーム りんご 人参 醸造酢 砂糖 ぶどう糖 食塩 香辛料 アミノ酸液 増粘剤 カラメル色素 甘味料 (材料の一部に大豆を含む)	大豆、りんご
	デミグラスソース	トマト、小麦粉、牛肉、ビーフエキス、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、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)加工デンプン	小麦、大豆、牛肉、豚肉
	トマトソース	トマト、玉ねぎ、大豆油、食塩、砂糖、白ワイン、にんにく、パプリカ果汁、香辛料	大豆

\* パンは同一ラインでオレンジ、くるみ、ごま、卵を使った製品を製造しています。

4月の主な半製品(★印)

	原材料
9日ヒレカツ	豚肉 トマトパン粉 小麦粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 卵白粉 食塩 でんぷん 砂糖 香辛料 大豆粉 加工でん粉 アミノ酸 増粘剤(キサンタン) 水
11日野菜ジュース	ぶどう ほうれん草 果糖ぶどう糖液糖 酸味料 香料
11日ロールキャベツ	キャベツ 玉ねぎ 豚肉 豚脂 大豆たん白 パン粉 かんぴょう 食塩 胡椒 調味料(アミノ酸)
11日ベーコン	豚バラ肉 砂糖 水あめ 卵たん白製剤 食塩 乳たん白 たん白加水分解物 乳酸Na溶液(調味料)(但し、乳酸Na60%含有) グルタミン酸Na(調味料) リン酸塩(Na) カゼインNa製剤(但し、カゼインNa99.7%含有) 増粘剤製剤(増粘剤)(但し、増粘多糖類46%含有) キサンタンガム(増粘剤) くん液 ビタミンC(酸化防止剤) 亜硝酸Na(発色剤)(但し、残存亜硝酸根として70ppm以下) コチニール色素製剤(着色料)(但し、コチニール色素8.5%含有) 香辛料
11日玄米フレーク	玄米 精米 砂糖 小麦粉 米糖 食塩 ぶどう糖果糖液糖 炭酸Ca リン酸Ca ビタミンC 乳化剤 酸化防止剤(V.E) トコフェロール酢酸エステル 鉄 ビタミンA ナイアシン ビタミンD ビタミンB1 酸味料 ビタミンB2 (原材料の一部に大豆を含む)
12日いちごケーキ	上白糖 乳等を主要原料とする食品(卵 乳 大豆) ストロベリースライス 液全卵 薄力粉 いちごシロップ グラニュー糖 ショートニング(乳 大豆 豚) 還元水飴 レモンジュース ゼリーミックス(りんご) ゼラチン 加工油脂(オレンジ 大豆) ブランデー ベーキングパウダー 香料 水 乳化剤 増粘剤 ゲル化剤 クエン酸 膨脹剤 着色料 製造用剤 pH調整剤 酸化防止剤 香料溶剤
13・19日お魚ふりかけ	ドロマイト 混合削り節粉末 砂糖 ごま 食塩 しょうゆ みりん 鰹節エキス 削り節(鰯) 酵母エキス マッシュポテト 味付け海苔 青のり コーンスターチ 削り節(鰹) かぼちゃ粉末 還元水あめ 昆布エキス アナトー色素 カラメル色素 カロチン色素 VC (本製品で使用している、さば・いわしは、えび、かにを食べており 海苔は、えび・かにの生息域で 採取しています)
13日コロッケ	ばれいしょ 砂糖 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 粒状植物性たん白 鶏肉 植物油 醤油 食塩 チキンエキス 香辛料 酵母エキス アミノ酸 ココア パン粉 でん粉 小麦粉 グアーガム アナトー 乳化剤
18日ハンバーグ	牛肉 豚肉 玉ねぎ にんにく パン粉 大豆粉 小麦加工品 乳成分 卵白粉 植物性たん白 ゼラチン 香辛料 食塩 砂糖 野菜ブイヨン 調味料(アミノ酸) カラメル色素 香味油 香辛料
19日しば漬け	きゅうり なす しょうが しそ みょうが とうがらし 漬け汁材料「醤油」小麦を含む) 食塩 醸造酢 みりん ソルビット 調味料(アミノ酸等) 香料 酸味料 保存料(ソルビン酸K) 着色料(赤102 赤106 青1)
23日サーモンフライ	秋さけ パン粉 バッター粉 小麦粉 食塩 調味料(アミノ酸) 乳化剤 増粘多糖類 水 でん粉 大豆たん白 卵白粉末 大豆粉 植物油脂 加工デンプン
24日わらびもち	でんぷん わらび粉 トレハロース きな粉 寒天 砂糖 麦芽糖
25日日4種の味わいベリー ヨーグルト	乳製品(脱脂濃縮乳) ブルーベリー果肉 砂糖 果汁(ブルーベリー ラズベリー アローニャ ストロベリー ブラックベリー) 乳たんぱく質 ココナッツオイル 果糖ぶどう糖液糖 加工デンプン 香料 増粘多糖類 酸味料 乳酸カルシウム 甘味料(ステビア)
25日八丁味噌	大豆 米 食塩 かつおエキス 昆布エキス 酒精 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 水あめ
26日春雨サラダ	緑豆春雨 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 醸造酢 きくらげ 人参 わかめ ごま油 食塩 ごま 生姜 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン) 酵素
26日ロースハム	豚ロース肉 水あめ 砂糖 植物性たん白 食塩 卵たん白製剤 発酵調味料 乳たん白 たん白加水分解物 加工でん粉 グルタミン酸Na 乳酸Na製剤(但し、乳酸Na60%含有) カゼインNa リン酸塩(Na) 増粘多糖類(但し、カラギーナン14%、ローカストビーンガム2%含有) ビタミンC 亜硝酸Na(但し、残存亜硝酸根として70PPM以下) コチニール色素製剤 (但し、コチニール色素8.5%含有) 香辛料

