



きゅうしょくもくひょう
給食目標

よくかんで食べよう

6月には「歯と口の健康週間」があります。健康な歯は、食べ物をしっかりかんで、おいしく味わうためにとても大切です。カミカミメニューも出るので、しっかり30回かんで食べましょう。

かむと、出る出るだえきパワー!

だえきは、体の中でいろいろななたらきをしてくれます

消化を助ける むし歯をふせく びょうきをふせく 歯をきれいにする



だえきをたくさん出すためには、ひとくち15~30回ぐらいを目安にかみましよう。

6月15日
ワールドメニュー
メキシコ

メキシコ料理は、スペインの食文化がまざっていて、主食がとうもろこし、豆、調味料に唐辛子をつけているところが特徴です。給食では、チリペッパーをつけています。アボカドは「森のバター」ともよばれ、メキシコではよく食べられます。



6月18日

郷土料理 中国地方

・呉海軍肉じゃが(広島県)…肉じゃがは軍隊の食事が始まりとされています。
・のっぺい汁(山口県)…野菜と鶏肉をとろみをつけて煮たもの。
・らっきょう(鳥取県)…鳥取県は、全国トッピングのらっきょう産地。

月日	6月1日(金)
メニュー	(黄)丸ロールパン (赤)牛乳 ① ポークビーンズ ② ブイヨンスープ ③ ポテトグラタン
主な材料	① (赤)ソーセージ★ 大豆 (緑)玉ねぎ 人参 ニンニク (緑)トマト パプリカ 隠元 ローリエ (黄)片栗粉 砂糖 (調)昆布だし● トマトソース●ウスターソース●ケチャップ オールスパイス ② (緑)玉ねぎ 人参 キャベツ (緑)セロリ 大根 ほうれん草 (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒 ③ (緑)玉ねぎ パセリ (赤)牛乳 生クリーム ベーコン★ (赤)チーズ (黄)じゃがいも さとう (調)塩 胡椒 昆布だし●
アレルギー原因物質7品目	小麦③ 大豆①③ 乳②③ 卵③

月日	6月4日(月) 1年・2年・3年・4年・5年	6月5日(火) 1年・2年・3年・5年	6月6日(水) 1年・2年・3年・5年	6月7日(木) 1年・2年・3年・5年	6月8日(金) 1年・2年・3年・5年
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① じゃがいものそぼろ煮 ② 玉ねぎのお澄まし ③ キャベツとオクラ・モロヘイヤの和え物	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ホッケの照り焼き ② 豚汁 ③ サツマイモとりんごのシロップ煮	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① プルコギ風焼肉 ② 湯葉のスープ ③ 糸こんにゃくの炒め物	(黄)黒糖ロールパン (赤)牛乳 ① カニクリームコロッケ ② キャロットスープ ③ カムカムサラダ	(黄)麦御飯 お魚ふりかけ★ (赤)牛乳 ① 大根の旨煮 ② お揚げの味噌汁 ③ 小松菜と海苔の御浸し
主な材料	① (赤)鶏肉 (緑)人参 玉ねぎ 枝豆 (黄)じゃがいも コンニャク (黄)砂糖 大豆油 なたね油 (調)醤油 味醂 昆布だし● ② (緑)玉ねぎ 人参 大根 ねぎ ほうれん草 (赤)油揚げ (調)昆布だし● 塩 醤油 味醂 ③ モロヘイヤとオクラ★ (緑)オクラ モロヘイヤ (調)醤油 味醂 かつおエキス (緑)キャベツ えのき 水菜 (黄)砂糖 (調)醤油 味醂 昆布だし●	① (赤)ほっけ (緑)小松菜 人参 キャベツ アスパラ (黄)砂糖 片栗粉 (調)昆布だし● 醤油 味醂 ② (赤)豚肉 味噌● 豆腐 (緑)玉ねぎ 人参 ねぎ 小松菜 (調)昆布だし● ③ (黄)さつまいも 砂糖 (黄)なたね油 はちみつ (緑)アップルプレザーブ★ レーズン (調)塩	① (赤)豚肉 (緑)玉ねぎ 茄子 ほうれん草 (緑)キャベツ ピーマン (緑)パプリカ にんにく しょうが (黄)ごま油 なたね油 砂糖 ごま (調)醤油 味醂 酢 昆布だし● ② (赤)湯葉 わかめ (緑)玉ねぎ 小松菜 もやし (黄)片栗粉 ごま油 (調)中華スープ● 塩 醤油 (黄)こんにゃく ごま油 砂糖 ごま ③ (緑)たけのこ ピーマン 小松菜 (緑)玉ねぎ 人参 にんにく (調)醤油 味醂 中華スープ● 塩	① カニクリームコロッケ★ (赤)かに 牛乳 (黄)小麦粉 パン粉 バター (調)粉末卵白 ゼラチン (緑)人参 ブロッコリー (黄)なたね油 バター 砂糖 (調)昆布だし● 塩 ② (緑)パセリ 小松菜 (緑)にんじん 玉ねぎ (黄)じゃがいも 砂糖 コーン (調)昆布だし● 塩 胡椒 ③ (赤)イカ (緑)ごぼう 人参 きゅうり 大根 (黄)ごま油 ごま 砂糖 (調)塩 酢 醤油	① (赤)鶏肉 高野豆腐 (緑)大根 人参 白ねぎ ごぼう (緑)いんげん しいたけ たけのこ (黄)さつまいも 大豆油 砂糖 (調)醤油 味醂 昆布だし● ② (緑)玉ねぎ 人参 (緑)ねぎ 水菜 (赤)味噌● 油揚げ (調)昆布だし● ③ (緑)もやし 小松菜 モロヘイヤ (黄)砂糖 (赤)海苔 (調)昆布だし● 醤油 味醂
アレルギー原因物質7品目	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 乳① 卵① 大豆①③ カニ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)

栄養の三色分け 赤: 体を調子を整える 黄: 体を調子を整える 緑: 体を調子を整える

★印: 6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)
※加工食品の主な材料については表記させていただいておりますが、全て確認されたい場合は、HPをご確認下さい。

6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	ナッツ	バナナ	
1日ソーセージ															●		●											
1・15・22日ベーコン	●	●													●		●											
4日モロヘイヤとオクラ			●														●											
5日アップルプレザーブ																								●				
7日かにクリームコロッケ	●	●	●				●							●			●							●				
8日お魚ふりかけ			●			●	●						●				●								●			
12日胡麻団子		●	●											●			●								●			
13日ちりめん山椒		●	●			●	●										●											
14日ハンバーグ	●	●	●										●		●		●							●				
18日らっきょう																												
19日京がんも			●														●								●			
20・25日ロースハム	●	●	●												●		●								●			
20日 焼売		●	●											●	●		●								●			
21日 抹茶寒天ゼリー																												
22日フライドチキン	●	●	●											●			●								●			
25日野菜ふりかけ																												
27日ヒレカツ	●		●												●		●											
29日エビフライ	●	△	●		△	●											●											
29日 柴漬け			●																									

6月26日は、さくらんぼが出ます。お楽しみに♪



今月の…
ハピベジの日は 1日、21日
魚の日は 5日、15日、19日、25日
お米は 鳥取県産「ひとめぼれ」

同志社小学校給食メニュー【2018年6月分】

月日	6月11日(月)	6月12日(火)	6月13日(水)	6月14日(木)	6月15日(金)
	1年・2年・3年・4年・5年	1年・2年・3年・4年・5年	1年・2年・3年・4年・5年	1年・2年・3年・4年・5年	1年・2年・3年・4年・5年 ワールドメニュー メキシコ
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 麻婆豆腐 ② チンゲン菜のスープ ③ 赤こんにやくの和え物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏の西京味噌ソース ② オクラのお澄まし ③ 胡麻だんご	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 厚揚げと野菜のそぼろ煮 ② 白菜の味噌汁 ③ ちりめん山椒とキャベツの和え物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ハンバーグ ② ひじきの味噌汁 ③ グレープフルーツ	(黄) ロールパン (赤) 牛乳 ① サバ・メキシカンソース ② アボガド入りスープ ③ カボチャのサラダ
	主な材料	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 ② (緑) チンゲン菜 玉ねぎ 切り干大根 (黄) ごま ごま油 砂糖 (調) 中華スープ● 醤油 塩 ③ (緑) 小松菜 ごぼう (緑) ほうれん草 キャベツ (黄) ごま油 砂糖 ごま 赤こんにやく (調) 塩 酢 醤油	① (赤) 鶏肉 白味噌 (緑) キャベツ 白菜 玉ねぎ (緑) 白ねぎ しいたけ (黄) 砂糖 片栗粉 (調) 昆布だし● 塩 味醂 ② (緑) 玉ねぎ オクラ 水菜 (赤) こんぶ 煮干粉 (調) 醤油 塩 味醂 ③ 胡麻団子★ (黄) 米粉 ごま 砂糖 (調) トレハロース 加エデンプン 乳化剤 酵素 酵素ラード	① (赤) 厚揚げ 豚肉 (緑) 玉ねぎ 人参 しめじ (緑) 枝豆 れんこん (黄) 糸こんにやく 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂 ② (赤) 豆腐 味噌● (緑) 白菜 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● ③ (赤) ちりめん山椒★ (緑) キャベツ 人参 きゅうり ほうれん草 (黄) 砂糖 オリーブ油 (調) 塩 酢	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) 大根 (緑) キャベツ 水菜 白菜 (緑) 玉ねぎ ほうれん草 調 味ボン酢● 昆布だし● ② (赤) 味噌●ひじき 豆腐 (緑) 人参 ねぎ 小松菜 (緑) ごぼう (調) 昆布だし● ③ (緑) グレープフルーツ
アレルギー原因物質7品目		小麦①②③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③ 乳③	小麦①③ 大豆①②③ 乳③	小麦① 大豆①② 乳①、卵①
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 呉海軍肉じゃが ② のっぺい汁 ③ らっきよと野菜の和え物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鮭のちゃんちゃん焼風 ② なすの味噌汁 ③ 京がんも煮	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 八宝菜 ② ほうれん草と小松菜の胡麻風味 ③ シュウマイ	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 野菜キーマカレー ② キャベツサラダ ③ 抹茶ゼリーカクテル	(黄) レーズンラウンドパン (赤) 牛乳 ① フライド・チキン ② ガーリックスープ ③ ジャーマンポテト
	主な材料	① (赤) 牛肉 豚肉 (緑) たまねぎ 枝豆 (黄) じゃがいも こんにやく 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂 ② (赤) 鶏肉 豆腐 (緑) 人参 蓮根 たけのこ 小松菜 (緑) しいたけ ごぼう グリーンピース (緑) ねぎ (黄) 砂糖 (黄) 片栗粉 さといも (調) 昆布だし● 塩 醤油 味醂 ③ (緑) らっきよ★ キャベツ 人参 (緑) ほうれん草 きゅうり (黄) 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① (赤) 鮭 味噌● (緑) 玉ねぎ ピーマン たけのこ 人参 生姜 (緑) キャベツ もやし 柿ノ木たけ にんにく (黄) なたね油 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 味醂 ② (赤) 味噌● 豆腐 (緑) なす 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● ③ 京がんも★ (赤) 大豆 ひじき (緑) 人参 (黄) 植物油 黒ゴマ 砂糖 (調) 食塩 他 (黄) 砂糖 ごま (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① (赤) 豚肉 イタヤ貝 (緑) 白菜 人参 玉ねぎ 竹の子 (緑) しいたけ 赤ピーマン きくらげ (緑) ピーマン しょうが (黄) 砂糖 片栗粉 (黄) ごま油 なたね油 (調) 醤油 味醂 中華スープ● 昆布だし● ② (緑) ほうれん草 小松菜 キャベツ (黄) コーン ごま油 砂糖 (赤) ロースハム★ (調) 塩 醤油 昆布だし● 酢 ③ 焼売★ (赤) 鶏肉 豚肉 (緑) 玉ねぎ (黄) パン粉 小麦粉 ごま油 (調) 醤油 魚介エキス 大豆粉 乳 豚脂	① (赤) 豚肉 (緑) マッシュルーム (緑) パプリカ (緑) 玉ねぎ 人参 セロリ (緑) ブロッコリー カリフラワー (黄) 大豆油 なたね油 じゃがいも (調) トマトケチャップ カレー粉 ウスターソース● カレールー● 昆布だし● ② (緑) きゅうり 人参 キャベツ (緑) 小松菜 ほうれん草 (黄) 砂糖 オリーブオイル (調) 昆布だし● 塩 レモン果汁 酢 ③ (緑) 黄桃 洋梨 パイナップル (緑) ぶどう さくらんぼ (赤) 抹茶寒天ゼリー★ (黄) 砂糖
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①②③ 大豆①②③ 乳②③	小麦① 大豆①
メニュー	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① サワラの塩焼き ② なめことコンニャクの味噌汁 ③ ハリハリサラダ	(黄) 丸ロール (赤) 牛乳 ① 野菜と鶏のトマトソース ② さっぱりサラダ ③ アメリカンチェリー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① とんかつ酢豚風 ② 芽かぶのスープ ③ もやしのサラダ	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 豚丼 ② 沢煮わん ③ ツナサラダ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① エビフライ・柴漬ソース ② 野菜スープ ③ イタヤ貝のサラダ
	主な材料	① (赤) さわら (緑) もやし 人参 ほうれん草 (緑) 水菜 ひじき (黄) 砂糖 (調) 昆布だし● 塩 ② (緑) 玉ねぎ 小松菜 (緑) ねぎ なめこ (赤) 味噌● (黄) こんにやく 赤こんにやく (調) 昆布だし● ③ (赤) ロースハム★ (緑) 切り干し大根 人参 大葉 (緑) きゅうり ごぼう キャベツ (黄) 砂糖 大豆油 ごま (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① (赤) 鶏肉 (赤) 枝豆 (緑) 玉ねぎ ブロッコリー (緑) マッシュルーム 人参 (緑) キャベツ カリフラワー (黄) じゃがいも 砂糖 (調) トマトソース● 昆布だし● 胡椒 ② (緑) キャベツ きゅうり 玉ねぎ (緑) アスパラガス 三度豆 (緑) 水菜 小松菜 (黄) オリーブオイル 砂糖 (調) レモン果汁 酢 塩 ③ (緑) アメリカンチェリー	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 チンゲン菜 人参 (緑) 玉ねぎ パプリカ しいたけ (黄) なたね油 ごま油 片栗粉 砂糖 (調) 昆布だし● 醤油 酢 ② (赤) わかめ 茎わかめ 豆腐 (緑) 小松菜 (緑) ねぎ 切り干大根 (黄) 砂糖 (調) 中華スープ● 醤油 塩 ③ (緑) 小松菜 もやし 人参 (緑) ほうれん草 きゅうり (黄) ごま油 砂糖 ごま (調) 塩 酢 醤油	① (赤) 豚肉 油揚げ (緑) 玉ねぎ 白ねぎ (緑) 三度豆 白菜 (黄) 糸こんにやく 砂糖 (黄) 砂糖 (黄) 焼き麩 大豆油 なたね油 (調) 醤油 味醂 昆布だし● 塩 ② (緑) 人参 切り干大根 しめじ (緑) ごぼう 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● 醤油 塩 味醂 ③ (黄) 大豆油 砂糖 (赤) まぐろ(ツナ) えだまめ (緑) 玉ねぎ 人参 きゅうり キャベツ (緑) ほうれん草 (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢
アレルギー原因物質7品目		小麦③ 大豆①②③ 乳③	小麦①、大豆①	小麦①②③ 大豆①②③ 卵①	小麦①② 大豆①②③

同志社小学校給食メニュー【2018年 6月分】

月日	月 日 (月)				月日 (火)				月日 (水)				月日 (木)				6月1日 (金)							
栄養素																					単位	低学年	中学年	高学年
エネルギー																					kcal	633	703	773
たんぱく質																					g	26.7	29.7	32.7
脂質																					g	33	36.7	40.4
月日	6月 4日 (月)				6月5日 (火)				6月6日 (水)				6月7日 (木)				6月8日 (金)							
栄養素	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年
エネルギー	kcal	559	621	683	kcal	578	642	706	kcal	636	707	777	kcal	698	776	854	kcal	681	757	833	kcal	681	757	833
たんぱく質	g	18.3	20.3	22.3	g	23.3	25.9	28.5	g	24.5	27.2	29.9	g	20.7	23	25.3	g	30.3	33.7	37.1	g	30.3	33.7	37.1
脂質	g	12.5	13.9	15.3	g	14.7	16.3	17.9	g	23.3	25.9	28.5	g	26.0	28.9	31.8	g	24.5	27.2	29.9	g	24.5	27.2	29.9
月日	6月 11日 (月)				6月12日 (火)				6月13日 (水)				6月14日 (木)				6月15日 (金)							
栄養素	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年
エネルギー	kcal	563	625	688	kcal	703	781	859	kcal	549	610	671	kcal	533	592	651	kcal	627	697	767	kcal	627	697	767
たんぱく質	g	19.8	22	24.2	g	27.7	30.8	33.9	g	21.6	24	26.4	g	41.7	46.3	50.9	g	25.9	28.8	31.7	g	25.9	28.8	31.7
脂質	g	16.9	18.8	20.7	g	26.9	29.9	32.9	g	16.7	18.6	20.5	g	14.9	16.5	18.2	g	33.8	37.5	41.3	g	33.8	37.5	41.3
月日	6月 18日 (月)				6月19日 (火)				6月20日 (水)				6月21日 (木)				6月22日 (金)							
栄養素	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年
エネルギー	kcal	662	735	809	kcal	546	607	668	kcal	601	668	735	kcal	459	510	561	kcal	625	694	763	kcal	625	694	763
たんぱく質	g	22.0	24.4	26.8	g	29.9	33.2	36.5	g	24.9	27.7	30.5	g	17.9	19.9	21.9	g	22.1	24.6	27.1	g	22.1	24.6	27.1
脂質	g	23	25.5	28.1	g	14.8	16.4	18	g	17.4	19.3	21.2	g	17.6	19.5	21.5	g	30.2	33.5	36.9	g	30.2	33.5	36.9
月日	6月 25日 (月)				6月26日 (火)				6月27日 (水)				6月28日 (木)				6月29日 (金)							
栄養素	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年	単位	低学年	中学年	高学年
エネルギー	kcal	569	632	695	kcal	590	656	722	kcal	666	740	814	kcal	553	614	675	kcal	482	536	590	kcal	482	536	590
たんぱく質	g	27.3	30.3	33.3	g	26.2	29.1	32	g	27.1	30.1	33.1	g	27	30	33	g	17.8	19.8	21.8	g	17.8	19.8	21.8
脂質	g	14.9	16.5	18.2	g	31.4	34.9	38.4	g	24.6	27.3	30	g	23.5	26.1	28.3	g	10.4	11.6	12.8	g	10.4	11.6	12.8

《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ーズンラウンド	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
	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
味噌	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	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 なたね油) 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。

6月の主な半製品(★印)

	原材料
1日ソーセージ	豚肉 豚脂肪 でん粉 大豆たんぱく 食塩 砂糖 香辛料 ポークエキス 調味料(アミノ酸) リン酸塩 ph調整剤 酸化防止剤(VC) 発色剤(亜硝酸Na)
1・15・22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
4日モロヘイヤとオクラ	オクラ モロヘイヤ 醤油 異性化液糖 味醂 食塩 かつおエキス 調味料(アミノ酸) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)
5日アップルプレザーブ	りんご、糖類(砂糖、異性化液糖)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、乳酸カルシウム
7日かにクリームコロッケ	牛乳 玉ねぎ 小麦粉 カニ 植物油 バターオイル 乳製品 カニエキス 食塩 ゼラチン 砂糖 コンソメパウダー 香辛料 パン粉 米粉 でん粉 粉末状植物性たん白 粉末卵白 調味料(アミノ酸等) 香料 原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)
8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(鰹) 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)
12日胡麻団子	米粉、ごま、ラード、砂糖、あん(いんげんまめ、砂糖、あずき、水あめ、ラード、植物油) トレハロース、加工デンプン、乳化剤、キシロース、酵素 (原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、豚肉を含む)
13日ちりめん山椒	ちりめん 醤油 砂糖 還元水飴 実山椒 発酵調味料 ソルビット 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K)(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 原料のちりめんは、漁獲のさいにエビ・カニが混合する場合があります。
14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
18日らっきよ	らっきょう 醸造酢 砂糖 はちみつ 食塩
19日京がんも	大豆 粉末状大豆たん白 植物油 人参 小麦粉 ひじき 食塩 黒ごま 砂糖 酸味料 凝固剤 調味料(アミノ酸)
20・25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
20日焼売	鶏肉 豚肉 玉ねぎ でん粉 パン粉 粉末状植物性たん白 粒状 植物性たん白 豚脂 醤油 砂糖 食塩 ゴマ油 魚介エキス 香辛料 小麦粉 小麦たん白 大豆粉 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に乳成分を含む)
21日抹茶寒天ゼリー	還元水飴 抹茶入り蜜(砂糖 還元水飴 緑茶抽出物 抹茶 スピルニナ) 砂糖 直鎖オリゴ糖 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 pH調整剤 グリシン 着色料(クチナン色素 カロチン色素 紅花色素) 酸化防止剤(V. C) 環状オリゴ糖 乳化剤
22日フライドチキン	鶏肉 醤油 砂糖 小麦粉 しょうが 植物性たん白 酒 塩 米粉 でん粉 卵 パン粉 植物油(大豆) 粉末卵白 香辛料 パーム油 大豆油
25日野菜ふりかけ	青菜(広島菜 京菜 大根葉) 砂糖 鰹削り節 赤しそ 食塩 かぼちゃ にんじん みりん 酵母エキス 食用植物油 昆布エキス 酸化防止剤(ビタミンE) 酸味料
27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 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
29日えびふらい	衣[パン粉、小麦粉、植物油(大豆油 なたね油)、えびスープ、加工油脂、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)、ショートニング、卵白粉、でん粉、こしょう]、えび、食塩 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ph調整剤、カロチノイド色素 (アレルギーコンタミの可能性、乳成分、落花生 有)
29日柴漬	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)

