



# 同志社小学校給食メニュー【2019年10月分】

月日	10月15日(火)	10月16日(水)	10月17日(木)	10月18日(金)	
メニュー	(黄) 麦御飯 ★お魚ふりかけ (赤) 牛乳 ① じゃがいもの鶏餡かけ ② えのきの味噌汁 ③ ねばねばサラダ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① タンドリー・チキン ② ラッサム ③ ポテトのライタ	<b>10月16日</b> <b>ワールドメニュー</b> <b>インド</b> インド料理はたくさんのスパイスを使うのがとくちょうです。インドの人たちは料理のたびに、その料理に合ったスパイスを3〜7種類組み合わせさせて使います。スパイスは料理の味や香りを良くすると同時に、体の調子を整えたり、料理に悪い菌が増えるのを防ぐ働きがあります。インドは暑い国のため、胃や腸の働きが悪くなったり、食中毒にならないように全ての料理に火を通すことも、大切なことです。	(黄) 丸ロールパン (赤) 牛乳 ① ミートボールのスタンレー風 ② 野菜と豆のスープ ③ ツナサラダ	
主な材料	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも こんにやく 砂糖 大豆油 なたね油 片栗粉 (緑) 人参 玉ねぎ 枝豆 (調) 醤油 味噌 昆布だし● 煮干粉 ② (赤) 味噌● 豆腐 (緑) えのき ねぎ 大根 (調) 昆布だし● ③ だし★ (赤) 昆布 鰹節粉末 いわし さば節 (黄) 砂糖 (緑) きゅうり なす ねぎ みょうが ししとう 大葉 とうがらし 生姜 (調) 食塩 酒精 他 (緑) オクラ (調) 塩	① (赤) 鶏肉 ヨーグルト (緑) キャベツ 人参 もやし (調) タンドリースパイス★(こしょう クミン 玉ねぎ にんにく 他) 塩 昆布だし● ② (黄) 砂糖 とうもろこし (緑) トマト 玉ねぎ にんにく なす (調) 昆布だし● 塩 胡椒 レモン果汁 ターメリック コリアンダー カレー粉 ③ (黄) じゃがいも 大豆油 なたね油 (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 カレー粉 酢	① ミートボール★ (赤) 鶏肉 卵白 (黄) パン粉 豚脂 砂糖 なたね油 (緑) 玉ねぎ (調) 醤油 食塩 加工でん粉 (黄) じゃがいも なたね油 大豆油 (緑) 玉ねぎ パプリカ ブロッコリー マッシュルーム (調) シチューフレーク● 昆布だし● カレー粉 ② (赤) ひよこ豆 レンズ豆 (黄) じゃがいも 砂糖 オリーブオイル (緑) 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく (調) チキンコンソメ● 塩 こしょう ③ (赤) まぐろ(ツナ) (黄) 大豆油 砂糖 (緑) 玉ねぎ 大根 きゅうり キャベツ (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢	① (赤) さんま セラチン (緑) 大根 もやし ほうれん草 (調) ポン酢● ② (赤) 味噌● 豆腐 (緑) 三つ葉 小松菜 大根 (調) 昆布だし● ③ (黄) 春雨 ごま油 ごま 砂糖 とうもろこし (緑) たけのこ 人参 きくらげ しょうが きゅうり キャベツ わかめ (調) 醤油 酢 塩 香辛料	
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③ お魚ふりかけ(小麦 大豆 さば ごま えび かに)	大豆①③ 乳①	小麦①② 大豆①②③ 乳①② 卵①	小麦①③ 大豆①②③	
月日	10月21日(月)	10月23日(水)	10月24日(木)	10月25日(金)	
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鱧の唐揚げ・野菜餡 ② 豚汁 ③ ほうれん草とひじきの炒め煮	(黄) 麦御飯 野菜ふりかけ★ (赤) 牛乳 ① 豚肉の生姜煮 ② 大根のお澄まし ③ 水菜と白菜の煮浸し	(黄) レーズンラウンドパン (赤) 牛乳 ① ロールキャベツ・カポナータソース ② 野菜スープ ③ ハム・サラダ	(黄) 中華麺 (赤) みかん・オレンジジュース ① 具沢山ソース焼きそば ② サーモンサラダ ③ フルーツヨーグルト	<b>秋が旬の</b> <b>刀の形をした魚</b> <b>「さんま」</b> さんまは漢字で「秋刀魚」と書かれます。秋にとれるさんまは、とくにあぶらがのっておいしいといわれています。栄養面では、筋肉や皮など体をつくる栄養が多くふくまれています。また、あぶらには血液をサラサラにする栄養が多く、血管が詰まるなどの病気をふせぐのにも役立ってくれます。
主な材料	① 鱧の唐揚げ★ (赤) 鱧 (黄) 小麦粉 砂糖 (調) 食塩 粉末しょうゆ 全卵粉 脱脂粉乳 でん粉 調味料(アミノ酸) (黄) 大豆油 なたね油 片栗粉 砂糖 (緑) ピーマン 赤ピーマン 切干大根 玉ねぎ キャベツ 白ねぎ (調) 醤油● 味噌 昆布だし● 酢 ② (赤) 豚肉 味噌● 豆腐 (緑) 玉ねぎ 人参 れんこん ねぎ (調) 昆布だし● 煮干粉 ③ (赤) ひじき 油揚げ (黄) ごま油 砂糖 ごま (緑) ほうれん草 (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① (赤) 豚肉 (黄) こんにやく 砂糖 片栗粉 (緑) 玉ねぎ ビーマン しょうが キャベツ 人参 もやし (調) 昆布だし● 醤油 味噌 ② (赤) 昆布 かつお節 (緑) 玉ねぎ ねぎ 大根 (調) 塩 醤油 味噌 ③ (赤) 油揚げ (黄) 砂糖 (緑) 水菜 白菜 柚子 小松菜 (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① ロールキャベツ★ (赤) 豚肉 (黄) 豚脂 パン粉 (緑) キャベツ 玉ねぎ かんぴょう (調) 食塩 こしょう 大豆たん白 (黄) 大豆油 砂糖 片栗粉 オリーブ油 (緑) スズキーニ 玉ねぎ ビーマン にんにく トマト なす (調) 昆布だし● 香辛料 トマトソース● ② (緑) 人参 セロリ 小松菜 水菜 もやし 玉ねぎ (調) 昆布だし● 塩 胡椒 ③ (赤) ロースハム★ (黄) コーン 砂糖 (緑) キャベツ 人参 きゅうり (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 黒胡椒	① ソース焼きそば★ (赤) 豚肉 (黄) 小麦粉 砂糖 コーン油 なたね油 (緑) キャベツ 人参 (調) 食塩 かんすい 中濃ソース ウスターソース 醤油 乳化剤 たん白加水分解物 (赤) 豚肉 いか (緑) キャベツ 人参 (調) 昆布だし● 焼そばソース★ ② (赤) サーモン (黄) 砂糖 オリーブ油 とうもろこし (緑) キャベツ 玉ねぎ エストラゴン (調) 塩 酢 ノンエッグマヨネーズ● ③ (赤) ヨーグルト (黄) 砂糖 (緑) 黄桃 洋梨 パイナップル ぶどう さくらんぼ	
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③ 卵①	小麦①②③ 大豆①②③ 野菜ふりかけ★ (青菜(広島菜 京菜 大根菜)等)	小麦① 大豆①②③ 乳③ 卵③	小麦① 大豆① えび① 乳③	
月日	10月28日(月)	10月29日(火)	10月30日(水)	10月31日(木)	
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鱧のえのきソース ② 秋茄子の味噌汁 ③ 海藻サラダ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏の甘酢 ② わかめスープ ③ ザーサイと野菜の和え物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① いもたき ② あおさの味噌汁 ③ じゃこ天	<b>10月30日</b> <b>郷土料理</b> <b>四国地方</b> ・いもたき(愛媛県) ・あおさの味噌汁(高知県) ・じゃこ天(愛媛県)	(黄) ロールパン (赤) 牛乳 ① かぼちゃグラタン ② ミネストローネ ③ さつまいもと栗のタルト
主な材料	① (赤) 鱧 (黄) 砂糖 片栗粉 (緑) えのき ほうれん草 人参 キャベツ 玉ねぎ (調) 昆布だし● 醤油 味噌 塩 ② (赤) 味噌● 油揚げ (緑) なす 大根 白ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● ③ (赤) わかめ 茎わかめ 昆布 寒天 赤杉のり 白きくらげ 赤さくらそう (緑) もやし 人参 きゅうり (調) ポン酢●	① (赤) 鶏肉 (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) 玉ねぎ 人参 ビーマン 赤ピーマン きくらげ (調) 昆布だし● 醤油 味噌 酢 ② (赤) わかめ 茎わかめ (黄) ごま (緑) 青ねぎ 玉ねぎ (調) 中華スープ● 醤油 塩 ③ (黄) ごま ごま油 砂糖 (緑) モヤシ キャベツ ザーサイ★ きゅうり (調) 醤油 酢 塩	① (赤) 油揚げ 鶏肉 さつま揚げ★ (黄) こんにやく 砂糖 さとも (緑) 人参 大根 ごぼう ねぎ (調) 昆布だし● 醤油 みりん 煮干粉 ② (赤) 豆腐 あおさ 味噌● (緑) ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● ③ じゃこ天★ (赤) 魚肉 (黄) 馬鈴薯デンプン 植物油 砂糖 (調) 食塩 魚醤 加工でん粉	・いもたき(愛媛県) とりにく、こんにやく、さともなどを大きな鍋で煮込んだ料理です。 ・あおさの味噌汁(高知県) 高知県の特産物のひとつに、四万十川でとれる、あおさのりがあります。 ・じゃこ天(愛媛県) ホタルジャコという魚の頭とろこ内臓をとりのぞき、皮と骨はそのまま残してつぶし、油であげた料理です。	① (赤) ソーセージ★ 鶏肉 牛乳 チーズ (黄) じゃがいも なたね油 砂糖 片栗粉 (緑) 玉ねぎ 南瓜 ブロッコリー 南瓜の種 マッシュルーム カリフラワー (調) シチューフレーク● 昆布だし● ② (緑) 玉ねぎ 人参 キャベツ トマト セロリ いんげん 大豆 (調) 昆布だし● 塩 胡椒 ③ サツマイモと栗のタルト★ (赤) 豆乳 (黄) サツマイモペースト 砂糖 栗 米粉 (調) コーンフラワー 香料 加工でん粉 ショートニング 他
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③ (じゃこ天は、小麦、卵、乳成分、海老、かにを使用した設備で製造しています)	小麦① 大豆①②③ 乳①	
栄養の三色分け	えいよう さんしょく ね 赤: 体をつくるもとになる	あか からだ ねつ ちから 黄: 熱や力のもとになる	みどり からだ ちよん せい 緑: 体の調子を整える		



# 同志社小学校給食メニュー【2019年10月分】

月日					10月1日(火)			10月2日(水)			10月3日(木)			10月4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
エネルギー	kcal	0		0	kcal	571	634	697	kcal	523	581	639	kcal	592	658	724	kcal	579	643	707
たんぱく質	g	0		0	g	25.0	27.8	30.6	g	24.7	27.4	30.1	g	24.4	27.1	29.8	g	24.9	27.7	30.5
脂質	g	0		0	g	17.2	19.1	21.0	g	14.0	15.6	17.2	g	25.6	28.4	31.2	g	17.6	19.6	21.6
月日	10月7日(月)				10月8日(火)			10月9日(水)			10月10日(木)			10月11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
エネルギー	kcal	0		0	kcal	541	601	661	kcal	566	629	692	kcal	669	743	817	kcal	514	571	628
たんぱく質	g	0		0	g	22.9	25.4	27.9	g	23.5	26.1	28.7	g	31.4	34.9	38.4	g	26.5	29.4	32.3
脂質	g	0		0	g	28.4	31.5	34.7	g	19.4	21.5	23.7	g	21.3	23.7	26.1	g	18.8	20.9	23.0
塩分相当量	g				g		2.3		g		1.8		g		2.3		g		4.4	
月日	10月14日(月)				10月15日(火)			10月16日(水)			10月17日(木)			10月18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
エネルギー	kcal	0		0	kcal	558	620	682	kcal	724	804	884	kcal	645	717	789	kcal	743	826	909
たんぱく質	g	0		0	g	20.9	23.2	25.5	g	28.5	31.7	34.9	g	27.1	30.1	33.1	g	31.3	34.8	38.3
脂質	g	0		0	g	15.9	17.7	19.5	g	32.8	36.4	40.0	g	32.6	36.2	39.8	g	37.9	42.1	46.3
月日	10月21日(月)				10月22日(火)			10月23日(水)			10月24日(木)			10月25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
エネルギー	kcal	523	581	639	kcal	0		0	kcal	488	542	596	kcal	395	439	483	kcal	398	442	486
たんぱく質	g	26	29	31.9	g	0		0	g	24.2	26.9	29.6	g	16.4	18.2	20.0	g	11.4	12.7	14.0
脂質	g	15	16.2	17.8	g	0		0	g	19.4	21.5	23.7	g	16.2	18	19.8	g	12.5	13.9	15.3
月日	10月28日(月)				10月29日(火)			10月30日(水)			10月31日(木)									
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
エネルギー	kcal	506	562	618	kcal	471	523	575	kcal	681	757	833	kcal	612	680	748	kcal	0		0
たんぱく質	g	24.9	27.7	30.5	g	22.9	25.4	27.9	g	31.1	34.5	38.0	g	27.5	30.6	33.7	g	0		0
脂質	g	15.4	17.1	18.8	g	19.7	21.9	24.1	g	22.4	24.9	27.4	g	30.2	33.5	36.9	g	0		0

よく使われる材料の原材料

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
	NEGレーズンラウンド	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 みりん風醸造調味料 でんぷん ポークエキス みそ 醸造酢 還元水あめ	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。

10月の主な半製品(★印)

	原材料
8・31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)
10・30日さつま揚げ	魚肉すり身 でん粉 大豆たん白 砂糖 食塩 ぶどう糖 しょうゆ 植物油 糖蜜 調味料(アミノ酸) 揚げ油(大豆油) 水 (原材料の一部に小麦を含む)
11日ナムル	もやし しょうゆ わらび ぜんまい にんじん 砂糖 植物油 醸造酢 食塩 酢酸ナトリウム 増粘剤(加工でん粉) 調味料(アミノ酸) グリシン 酸化防止剤(ビタミンC) (原材料の一部に小麦、ごま、りんごを含む)
15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)
15日だしっ	きゅうり なす ねぎ みょうが ししとう 大葉 水あめ 食塩 アミノ酸液 昆布エキス 昆布 砂糖 しょうが 鰹節粉末 鰹エキス いわし節 鯖節 とうがらし たん白加水分解物 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘多糖類 ビタミンB1 香辛料 (原材料の一部に小麦 大豆 豚を含む)
16日タンドリースライス	こしょう クミン たまねぎ にんにく とうがらし しょうが コリアンダー ローレル タイム 食塩 でん粉 デキストリン クエン酸 パプリカ色素
17日ミートボール	鶏肉 玉ねぎ パン粉 粒状植物性たん白 豚脂 卵白 砂糖 醤油 チキン・野菜エキス 粉末状植物性たん白 食塩 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) リン酸塩なたね油 (材料の一部に乳成分、小麦 ごま を含む)
21日鰹の唐揚げ	鰹 衣(でん粉 小麦粉 食塩 砂糖 粉末しょうゆ 全卵粉 脱脂粉乳) 酵素 調味料(アミノ酸) (原材料の一部にゼラチンを含む)
23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
24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)
24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
25日ソース焼きそば	めん(小麦粉 食塩 カラメル色素 かんすい) 野菜(キャベツ 人参)中濃ソース 植物油 豚肉 砂糖 ウスターソース 食塩 醤油 たん白加水分解物 酵母エキス 香辛料 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 乳化剤 酸味料 乳酸カルシウム いため油(コーン油 なたね油) (原材料の一部に、えび 鶏肉 もも りんごを含む)
25日焼きそばソース	糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) 醸造酢 野菜・果実(トマト たまねぎ りんご にんじん その他) 醤油 食塩 アミノ酸液 香辛料 オイスターエキス マッシュルーム 肉エキス 酵母エキス 魚肉エキス ホタテエキス 昆布 エビエキス カラメル色素 増粘剤(加工でんぷん タマリンド) 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部として小麦 えび 大豆 鶏 豚 もも りんごを含む)
29日ザーサイ	ザーサイ 漬け原材料(食塩、香辛料)
30日じゃこ天	魚肉 馬鈴薯デンプン 植物油 発酵調味料 砂糖 食塩 魚醤 /加工デンプン 調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K) VC (一部に小麦、大豆を含む) <b>(本品は、小麦・卵・乳成分・海老・カニを使用した設備で製造しています。)</b>
31日サツマイモと栗のタルト	サツマイモペースト 豆乳 砂糖 栗 ショートニング 水溶性植物繊維 香料 米粉 コーンフラワー 植物油 調整豆乳粉末 食用油脂 加工デンプン 凝固剤 キサンタンガム 乳化剤 ピロリン酸第二鉄

