

同志社小学校給食メニュー【2020年 2月分】

月日	2月10日(月)	2月12日(水)	2月13日(木)	2月13日(木)	2月14日(金)	
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏と野菜の甘酢和え ② めかぶと豆腐のスープ ③ キャベツ春雨サラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鯖香味焼 ② けんちん汁 ③ 切り干し大根	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">2月13日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">郷土料理 東北地方</p> <p>芋煮 山形県では古くから、河原で芋煮を囲んでワイワイと楽しむおもに、おこな芋煮会が行われています。</p> <p>いわしのつみれ汁 青森県弘前市周辺に伝わる郷土料理。つみれといわしの身をすりつぶして作ったお団子のことです。</p> <p>ずんだ餅 宮城県の郷土料理です。ずんだとは枝豆をつぶして砂糖をまぜた緑色の餡のことで</p> </div>	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2月13日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">郷土料理 東北地方</p> <p>芋煮 山形県では古くから、河原で芋煮を囲んでワイワイと楽しむおもに、おこな芋煮会が行われています。</p> <p>いわしのつみれ汁 青森県弘前市周辺に伝わる郷土料理。つみれといわしの身をすりつぶして作ったお団子のことです。</p> <p>ずんだ餅 宮城県の郷土料理です。ずんだとは枝豆をつぶして砂糖をまぜた緑色の餡のことで</p> </div>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏のロースト白菜のクリーム煮添え ② レンズ豆のスープ ③ イタヤ貝と人参のサラダ	
	① (赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ 人参 ピーマン 赤ピーマン (調)中華スープ ● 醤油 味噌 酢 トマトケチャップ	① (赤)さわら (緑)もやし キャベツ 小松菜 (調)味噌 ● 五香粉 塩			① (赤)豚肉 (黄)こんにやく 砂糖 里芋 (緑)ごぼう 人参 しめじ 大根 いんげん 白ねぎ (調)昆布だし ● 醤油 味噌 煮干粉	① (赤)鶏肉 生クリーム (黄)砂糖 なたね油 (緑)白菜 ほうれん草 いんげん 人参 パプリカ (調)シチューフレーク ● 昆布だし ● 塩 胡椒
	② (赤)鶏肉 めかぶ 豆腐 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)ねぎ 玉ねぎ 小松菜 (調)中華スープ ● 塩 醤油 味噌	② (赤)豚肉 (黄)赤こんにやく (緑)大根 しいたけ ごぼう ねぎ (調)昆布だし ● 醤油 塩 味噌			② (赤)鯛のつみれ★ 味噌 ● 豆腐 (緑)しょうが 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調)昆布だし ●	② (赤)レンズ豆 (黄)砂糖 じゃがいも オリーブ油 (緑)玉ねぎ (調)昆布だし ● 塩 胡椒
③ (赤)わかめ (黄)春雨 ごま油 ごま 砂糖 (緑)しょうが きゅうり キャベツ たけのこ 人参 きくらげ ほうれん草 (調)醤油 酢 塩 香辛料	③ (赤)油揚げ (黄)砂糖 大豆油 (緑)切り干し大根 人参 (調)味噌 醤油 昆布だし ●	③ ずんだ餅★ (黄)砂糖 他 (緑)枝豆 いんげん豆 (黄)白玉団子★ 砂糖	③ (赤)イタヤ貝 (黄)砂糖 (緑)きゅうり 玉ねぎ 人参 キャベツ セロリ (調)ノンエッグマヨネーズ ● 塩 酢 昆布だし ●			
アレルギー原因物質 7品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②③ (鯛のつみれの原料の魚は、えび かにを食べています。)	小麦① 大豆①②③	小麦① 大豆①	
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① すき焼き風煮 ② すまし汁 ③ きんぴらごぼう	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 中華そば煮 ② オクラの澄まし汁 ③ キャベツとニラの和え物	(黄)御飯 みかん・オレンジジュース★ ① ポーク・カレー ② コーンソテー ③ フルーツナタデココ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鯖の塩焼き ② 蕪とお揚げの味噌汁 ③ 卵の花	(黄)丸御飯 (赤)牛乳 ① ミンチカツ ② ミネストローネ ③ コールスローサラダ	
	① (赤)豚肉 豆腐 (黄)糸こんにやく 砂糖 すき焼き麩 大豆油 (緑)玉ねぎ 白ねぎ いんげん 白菜 (調)醤油 味噌 煮干粉 昆布だし ●	① (赤)豚肉 (黄)ごま油 砂糖 (緑)しいたけ たけのこ いんげん にんにく しょうが ねぎ パプリカ 大根 (調)醤油 味噌 煮干粉 中華スープ	① (赤)豚肉 (黄)なたね油 大豆油 じゃがいも はちみつ (緑)玉ねぎ 人参 マッシュルーム ピーマン セロリ (調)昆布だし ● ウスターソース ● トマトケチャップ カレールー ●	① (赤)さば (黄)砂糖 (緑)キャベツ 大根 しめじ ほうれん草 (調)昆布だし ● 塩	① ミンチカツ★ (赤)鶏肉 豚肉 (黄)パン粉 でん粉 小麦粉 砂糖 ラード 食物油 (緑)玉ねぎ (調)中濃ソース 醤油 塩 調味料(アミノ酸等) 他	
	② (赤)昆布 かつお節 (緑)かぶ 人参 三つ葉 小松菜 (調)塩 醤油 味噌	② (赤)鶏肉 豆腐 (黄)砂糖 (緑)オクラ 人参 しょうが ねぎ (調)昆布だし ● 塩 醤油 みりん	② (黄)とうもろこし オリーブ油 砂糖 (緑)ほうれん草 (調)昆布だし ● 塩	② (赤)味噌 ● 油揚げ (緑)かぶ 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし ●	② (赤)ベーコン★ (黄)砂糖 オリーブオイル じゃがいも (緑)玉ねぎ キャベツ セロリ トマト (調)チキンコンソメ ● 塩 こしょう	
③ (黄)砂糖 なたね油 (緑)ごぼう 人参 (調)昆布だし ● 醤油 味噌	③ (赤)ローズハム★ わかめ (黄)ごま油 砂糖 (緑)キャベツ ニラ 小松菜 (調)昆布だし ● 醤油 酢	③ (緑)パイナップル パパイア チェリー ナタデココ (調)砂糖 酸味料	③ おから★ (赤)大豆 鶏肉 かつお (黄)こんにやく 砂糖 (緑)人参 ねぎ ごぼう (調)醤油 みりん 他	③ (黄)砂糖 (緑)キャベツ 人参 きゅうり 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ ● 塩 酢 昆布だし ●		
アレルギー原因物質 7品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③ 乳③ 卵③	小麦① 大豆①	小麦③ 大豆②③ 乳③	小麦①② 大豆①② 乳①② 卵①②	
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 筑前煮 ② 小松菜の味噌汁 ③ 海藻サラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ビビンバ ② 鶏のスープ ③ ザーサイの和え物	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2月27日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">ワールドメニュー 中国</p> <p>中国は国土が広く、地域によって食べるものも食材や味付けに違いがあります。一般的には、東の方は酸っぱく、西の方は辛く、南の方は甘く、北の方は塩辛いと言われています。いずれも油をよく使いますが、調味料は醤油・塩・砂糖・酢などで日本との違いはほとんどありません。日本と大きく異なるのは、中国では加熱したものを食べるのが基本で、果物以外、生のものは食べません。また、「温かい料理は体に良い」という考えから、冷めた料理を食べることもしません。そのため、料理の作り置きやお弁当を作ることはしないそうです。</p> </div>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 豚の唐揚 ② ニラと大根のスープ ③ 桃まんじゅう	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 肉じゃが ② 根菜の味噌汁 ③ りんご	
	① (赤)鶏肉 高野豆腐 (黄)こんにやく なたね油 砂糖 (緑)ごぼう れんこん たけのこ 人参 大根 いんげん しいたけ (調)昆布だし ● 醤油 味噌 煮干粉	① ナムル★ (黄)砂糖 植物油 (緑)もやし わらび ぜんまい 人参 (調)醤油 塩 醸造酢 他 (赤)豚肉 味噌 ● 刻みのり (黄)大豆油 ごま油 ごま 砂糖 とうもろこし (緑)玉ねぎ にんにく (調)醤油 味噌 コチュジャン★ 香辛料 昆布だし ●		① (赤)豚の唐揚★ (赤)豚肉 (黄)植物油 小麦粉 でん粉 (調)醤油 塩 白こしょう 他 (黄)なたね油 砂糖 ごま油 (緑)キャベツ 小松菜 赤ピーマン (調)醤油 酢 昆布だし ●	① (赤)豚肉 (黄)じゃがいも こんにやく 砂糖 大豆油 (緑)人参 玉ねぎ 枝豆 (調)醤油 昆布だし ● 味噌 煮干粉	
	② (赤)豆腐 味噌 ● (緑)小松菜 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし ●	② (赤)鶏肉 (黄)砂糖 春雨 (緑)白菜 玉ねぎ ねぎ きくらげ (調)中華スープ ● 塩 こしょう 醤油		② (赤)豆腐 (黄)ごま油 砂糖 片栗粉 (緑)ニラ 大根 人参 (調)中華スープ ● 塩 こしょう 味噌 醤油	② (赤)豆腐 味噌 ● (緑)大根 人参 ごぼう ねぎ (調)昆布だし ●	
③ (赤)わかめ 茎わかめ ひじき 昆布 寒天 赤さくらそう すぎのり白 すぎのり赤 (黄)ごま油 砂糖 (緑)キャベツ きゅうり (調)塩 醤油 酢	③ (黄)ごま油 砂糖 (緑)キャベツ ザーサイ★ 小松菜 きゅうり (調)醤油 塩 酢 昆布だし ●	③ 桃まんじゅう★ (黄)小麦粉 あん 砂糖 植物油 ラード (調)塩 イースト 他	③ (緑)りんご			
アレルギー原因物質 7品目と大豆	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①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①	小麦①②③ 大豆①②③ 卵①	小麦① 大豆①②	
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏と野菜の甘酢和え ② めかぶと豆腐のスープ ③ キャベツ春雨サラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鯖香味焼 ② けんちん汁 ③ 切り干し大根	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2月27日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">ワールドメニュー 中国</p> <p>中国は国土が広く、地域によって食べるものも食材や味付けに違いがあります。一般的には、東の方は酸っぱく、西の方は辛く、南の方は甘く、北の方は塩辛いと言われています。いずれも油をよく使いますが、調味料は醤油・塩・砂糖・酢などで日本との違いはほとんどありません。日本と大きく異なるのは、中国では加熱したものを食べるのが基本で、果物以外、生のものは食べません。また、「温かい料理は体に良い」という考えから、冷めた料理を食べることもしません。そのため、料理の作り置きやお弁当を作ることはしないそうです。</p> </div>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏のロースト白菜のクリーム煮添え ② レンズ豆のスープ ③ イタヤ貝と人参のサラダ		
	① (赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ 人参 ピーマン 赤ピーマン (調)中華スープ ● 醤油 味噌 酢 トマトケチャップ	① (赤)さわら (緑)もやし キャベツ 小松菜 (調)味噌 ● 五香粉 塩		① (赤)豚肉 (黄)こんにやく 砂糖 里芋 (緑)ごぼう 人参 しめじ 大根 いんげん 白ねぎ (調)昆布だし ● 醤油 味噌 煮干粉	① (赤)鶏肉 生クリーム (黄)砂糖 なたね油 (緑)白菜 ほうれん草 いんげん 人参 パプリカ (調)シチューフレーク ● 昆布だし ● 塩 胡椒	
	② (赤)鶏肉 めかぶ 豆腐 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)ねぎ 玉ねぎ 小松菜 (調)中華スープ ● 塩 醤油 味噌	② (赤)豚肉 (黄)赤こんにやく (緑)大根 しいたけ ごぼう ねぎ (調)昆布だし ● 醤油 塩 味噌		② (赤)鯛のつみれ★ 味噌 ● 豆腐 (緑)しょうが 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調)昆布だし ●	② (赤)レンズ豆 (黄)砂糖 じゃがいも オリーブ油 (緑)玉ねぎ (調)昆布だし ● 塩 胡椒	
③ (赤)わかめ (黄)春雨 ごま油 ごま 砂糖 (緑)しょうが きゅうり キャベツ たけのこ 人参 きくらげ ほうれん草 (調)醤油 酢 塩 香辛料	③ (赤)油揚げ (黄)砂糖 大豆油 (緑)切り干し大根 人参 (調)味噌 醤油 昆布だし ●	③ ずんだ餅★ (黄)砂糖 他 (緑)枝豆 いんげん豆 (黄)白玉団子★ 砂糖	③ (赤)イタヤ貝 (黄)砂糖 (緑)きゅうり 玉ねぎ 人参 キャベツ セロリ (調)ノンエッグマヨネーズ ● 塩 酢 昆布だし ●			
アレルギー原因物質 7品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②③ (鯛のつみれの原料の魚は、えび かにを食べています。)	小麦① 大豆①②③	小麦① 大豆①	

同志社小学校給食メニュー【2019年 月分】

月日	2月1日(土)			
栄養素	単位	低学年	中学年	高学年
エネルギー	kcal	545.4	606	666.6
たんぱく質	g	22.14	24.6	27.06
脂質	g	15.93	17.7	19.47

月日	2月3日(月)				2月4日(火)				2月5日(水)				2月6日(木)				2月7日(金)			
栄養素	単位	低学年	中学年	高学年																
エネルギー	kcal	634.5	705	775.5	kcal	504.9	561	617.1	kcal	503.1	559	614.9	kcal	465.3	517	568.7	kcal	573.3	637	700.7
たんぱく質	g	27.9	31	34.1	g	13.86	15.4	16.94	g	23.94	26.6	29.26	g	24.39	27.1	29.81	g	24.03	26.7	29.37
脂質	g	24.12	26.8	29.48	g	15.12	16.8	18.48	g	20.79	23.1	25.41	g	12.15	13.5	14.85	g	16.74	18.6	20.46
月日	2月10日(月)				2月11日(火)				2月12日(水)				2月13日(木)				2月14日(金)			
エネルギー	kcal	587.7	653	718.3	kcal	0		0	kcal	499.5	555	610.5	kcal	657.9	731	804.1	kcal	583.2	648	712.8
たんぱく質	g	23.22	25.8	28.38	g	0		0	g	24.48	27.2	29.92	g	26.46	29.4	32.34	g	29.43	32.7	35.97
脂質	g	21.69	24.1	26.51	g	0		0	g	15.93	17.7	19.47	g	16.92	18.8	20.68	g	30.42	33.8	37.18
月日	2月17日(月)				2月18日(火)				2月19日(水)				2月20日(木)				2月21日(金)			
エネルギー	kcal	504.9	561	617.1	kcal	506.7	563	619.3	kcal	549.9	611	672.1	kcal	556.2	618	679.8	kcal	545.4	606	666.6
たんぱく質	g	22.14	24.6	27.06	g	23.4	26	28.6	g	15.57	17.3	19.03	g	24.93	27.7	30.47	g	17.1	19	20.9
脂質	g	14.58	16.2	17.82	g	16.2	18	19.8	g	11.52	12.8	14.08	g	20.16	22.4	24.64	g	28.8	32	35.2
月日	2月24日(月)				2月25日(火)				2月26日(水)				2月27日(木)				2月28日(金)			
エネルギー	kcal	0		0	kcal	623.7	693	762.3	kcal	578.7	643	707.3	kcal	591.3	657	722.7	kcal	539.1	599	658.9
たんぱく質	g	0		0	g	26.55	29.5	32.45	g	26.01	28.9	31.79	g	18.99	21.1	23.21	g	20.88	23.2	25.52
脂質	g	0		0	g	23.22	25.8	28.38	g	18.36	20.4	22.44	g	21.96	24.4	26.84	g	15.03	16.7	18.37

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。

2月の主な半製品(★印)	
	原材料
1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 食用植物油脂 昆布エキス 酸化防止剤(ビタミンE) 酸味料
3日 鰯の梅煮	いわし 水あめ でん粉 梅肉ペースト かつお削りぶし 水 砂糖 醤油(小麦、大豆含む) 梅酢 醗酵調味料 こんぶだし 増粘剤 着色料
4日 春巻	キャベツ たまねぎ たけのこ しょうが 鶏肉 豚脂 しょうゆ(小麦、大豆) 粒状植物性たん白 植物油脂 でん粉 しいたけ 醗酵調味料 砂糖 豚骨エキス 食塩 香辛料 小麦粉 植物油脂(ごま) 粉末油脂 粉末状植物性たん白 ぶどう糖 調味料(アミノ酸) 乳化剤 加工デンプン 調整水
7日 ポークフィレカツ	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
7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
7日 ちりめんじゃこ	いわしの稚魚 食塩 調味料(アミノ酸) 着色料(クチナシ色素) (本製品は えび かに いか 海生プランクトン等が混獲される漁法で採取されるため アレルギー物質の表示をしています)
13日 鰯のつみれ	鰯 たら 砂糖 食塩 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) (使用している原料の魚は、えび かにを食べています)
13日 ずんだ餡	枝豆 砂糖 いんげん豆 還元水あめ ラム酒
13日 白玉	もち米粉 水 加工でんぷん 酵素
18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
19日 みかんオレンジジュース	オレンジ
20日 おから	大豆 人参 醸造調味料 砂糖 牛蒡 鶏肉 こんにやく 醤油 食用植物油脂 風味調味料(かつお) pH調整剤 調味料(アミノ酸) こんにやく用凝固剤 酸味料 (一部に乳成分 小麦 大豆 鶏肉を含む)
21日 ミンチカツ	鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 でん粉 粉末植物性たん白 豚脂 砂糖 中濃ソース 醤油 食塩 ポークブイヨン 粉末しょうゆ ラード デキストリン 香辛料 ポークエキス ゼラチン たん白加水分解物 香味油 酵母エキス 植物油 小麦粉 粉末植物性たん白 粉末卵白 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) カロチノイド色素 増粘剤(キサンタンガム) 水
21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
25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)
26日 ナムル	もやし しょうゆ わらび ぜんまい にんじん 砂糖 植物油脂 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)
26日 コチュジャン	米みそ 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 (原材料の一部に大豆を含む)
26日 ザーサイ	ザーサイ 漬け原材料(食塩、香辛料)
27日 豚の唐揚げ	豚肉 しょうゆ 植物油脂 食塩 でん粉 衣(でん粉、小麦粉、醤油、ブドウ糖液糖、醸造酢、植物油脂、卵白粉) 揚げ油(大豆油)加工でん粉、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸) 着色料(パプリカ粉末) 乳化剤、加工でん粉 ポリリン酸Na 調味料(アミノ酸) 着色料(パプリカ粉末) Ph調整剤、膨張剤、増粘剤(キサンタン) ビタミンB1
27日 桃まんじゅう	小麦粉 あん(砂糖 小豆 寒天 食塩) 砂糖 ラード イースト 植物油脂 食塩 膨脹剤 乳化剤 着色料(コチニール 紅花黄) (原材料の一部に大豆を含む)

