



きゅうしょくもくひょう  
給食目標

なつ しゅん あじ た  
夏の旬を味わって食べよう

暑い日が続き、夏が近づいてきました！6月30日から給食が始まります。学校給食は、子どもたちの成長を  
考えて、エネルギー量や栄養バランスに配慮して作っています。給食が食の「生きた教材」となり、子ども  
たちにとって楽しみなものになるよう努めてまいります。今年度もよろしくお願いいたします。

7月7日は七夕です。この日は、年に1度だけ天である織姫と彦星の伝説にもとづいた星祭りの行事で  
す。この日は、笹竹に願い事を書いた短冊や、折り紙などで作った吹き流しや投網、鶴などを飾り付けた笹飾  
りなどの七夕飾りをし、そうめんを食べる風習があります。

昔、七夕の行事では、「さくべい(策餅)」というおかし(小麦粉と米粉を混ぜ合わせてこね、なわの形にね  
じって油であげたもの)をお供えし、健康を願って食べられていました。それが、のちにそうめんへと変化した  
そうです。また、そうめんを天の川に見立てたり、織姫のはたおりの糸に見立てて、「さいほうの上達」の願  
いが込められているなどともいわれています。

他にも、朝、さといもの葉の上にたまったしずくで墨をすり、筆で字を書くと字が上手になるといわれた  
り、天で仲良く暮らしていた2人が、天のウリをまちがって割ってしまい、ウリから水があふれて天の川がで  
きたというおはなしもあります。



主な材料の表示について

(献立の材料名についているマークについて)

- 印：調味料、スープ、ソース類
- ★印：加工食品（半製品）
- 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。



**魚の日**  
海に囲まれている島国の日本。いろいろ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。

**パンの日**  
卵を使っ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。)

月日	6月30日(火)	7月1日(水)	7月2日(木)	7月3日(金)
<b>メニュー</b>	(黄)黒糖ロールパン (赤)牛乳 ①ハンバーグ トマト煮込み ②マカロニサラダ ③お祝いチョコレートケーキ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①中華風そぼろ丼 ②もやしのサラダ	(黄)麦御飯 野菜ふりかけ★ (赤)牛乳 ①鯖の生姜風味 ②蓮根の旨煮 ③グレーゼリー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①ビーフカレー ②キャベツサラダ ③ミニチーズ
<b>主な材料</b>	①ハンバーグ★ (赤)牛肉 豚肉 (黄)パン粉 (緑)玉ねぎ にんにく (調)卵白粉 大豆粉 小麦加工品 他 (黄)なたね油 砂糖 (緑)トマト 玉ねぎ ピーマン にんにく (調)塩 こしょう トマトソース● ②(赤)ツナ(まぐろ)★ (黄)砂糖 マカロニ 大豆油 (緑)キャベツ 小松菜 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 こしょう 酢 ③(黄)チョコ ケーキ★	①(赤)豚肉 鶏肉 油揚げ (黄)砂糖 ごま油 なたね油 片栗粉 (緑)玉ねぎ にんにく セロリ インゲン キャベツ しめじ (調)昆布だし● 醤油 中華スープ 味噌 ②(黄)ごま 砂糖 ごま油 (緑)もやし 人参 小松菜 (調)昆布だし● 醤油	①(赤)さば (黄)砂糖 片栗粉 (緑)しょうが (調)昆布だし● 味噌 醤油 ②(赤)油揚げ (黄)ごま ごま油 砂糖 (緑)れんこん インゲン (調)昆布だし● 醤油 味噌 ③グレーゼリー★ (黄)砂糖(果糖ブドウ糖液糖、 ブドウ糖、ゲル化剤) (緑)ブドウ果汁 (調)酸味料 他	①(赤)牛肉 (黄)なたね油 大豆油 じゃがいも (緑)玉ねぎ にんにく マッシュルーム ピーマン セロリ (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(赤)わかめ (黄)オリーブオイル 砂糖 (緑)玉ねぎ にんにく 水菜 キャベツ (調)醤油 酢 こしょう 昆布だし● ③(赤)ミニチーズ
アレルギー 原因物質 7品目と大豆	卵①③ 小麦①②③ 乳①③ 大豆①②③	小麦①② 大豆①②	小麦①② 大豆①②	乳③ 大豆①② 小麦①②

月日	7月6日(月)	7月7日(火)	7月8日(水)	7月9日(木)	7月10日(金)
<b>メニュー</b>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①鶏の照り焼き ②ハリハリサラダ ③焼き海苔	(黄)御飯 (赤)ジョア・ストロベリー★ ①ちらし寿司 ②切干のそぼろ煮 ③抹茶わらび餅	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①麻婆豆腐丼 ②赤こんにゃくの和え物	(黄)麦御飯 お魚ふりかけ★ (赤)牛乳 ①サワラの塩焼き ②カボチャのサラダ ③温州みかんゼリー	(黄)ロールパン (赤)牛乳 ①カニクリームコロッケ ②グリーンサラダ ③トロピカルフルーツミックス
<b>主な材料</b>	①(赤)鶏肉 (黄)砂糖 大豆油 なたね油 ごま 片栗粉 (緑)しょうが にんにく (調)醤油 味噌 昆布だし● ②(赤)ロースハム★ (黄)砂糖 大豆油 ごま (緑)切り干し大根 にんにく 大葉 きゅうり ごぼう キャベツ (調)昆布だし● 醤油 味噌 ③(赤)焼のり	①(赤)イタヤ貝 のり サーモン (黄)米 ごま 砂糖 (緑)大葉 にんにく たけのこ れんこん インゲン かんぴょう しいたけ (調)ちらし寿司の素★(野菜(にん じん、れんこん、たけのこ、 干しいたけ)、砂糖、醸造酢 食塩、醤油、他) ②(赤)鶏肉 (黄)大豆油 なたね油 砂糖 (緑)切り干し大根 赤ピーマン 玉ねぎ (調)昆布だし● 醤油 味噌 ③抹茶わらび餅★ (赤)うぐいす粉(大豆) 寒天 (黄)砂糖 わらび粉 (調)抹茶 他	①(赤)豚肉 豆腐 (黄)大豆油 なたね油 ごま油 片栗粉 砂糖 (緑)にんにく しょうが 玉ねぎ しいたけ ねぎ たけのこ パプリカ 白ねぎ (調)昆布だし● 醤油 酢 麻婆豆腐の素●(砂糖、ごま油、 豆板醤、にんにく、しょうが、醤油 他) ②(黄)ごま油 砂糖 ごま 赤こんにゃく (緑)小松菜 ごぼう ほうれん草 キャベツ (調)塩 酢 醤油 ③温州みかんゼリー★ (黄)砂糖(果糖ブドウ糖液糖、 ブドウ糖、ゲル化剤) (緑)みかん果汁 (調)酸味料 他	①(赤)さわら (調)塩 ②(黄)レッドキドニー 砂糖 (緑)カボチャ 玉ねぎ 枝豆 (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 こしょう 酢 昆布だし● ③温州みかんゼリー★ (黄)砂糖(果糖ブドウ糖液糖、 ブドウ糖、ゲル化剤) (緑)みかん果汁 (調)酸味料 他	①カニクリームコロッケ★ (赤)かに 牛乳 えびバターミルク (黄)小麦粉 卵 マーガリン (緑)玉ねぎ (調)チキンコンソメ アミノ酸 他 (黄)なたね油 バター (調)塩 ②(黄)砂糖 (緑)小松菜 モロヘイヤ 白菜 アスパラ 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 酢 塩 昆布だし● ③トロピカルフルーツミックス★ (緑)パイナップル パパイア グアバ (調)砂糖 酸味料
アレルギー 原因物質 7品目と大豆	卵② 小麦①② 乳② 大豆①②	小麦①② 大豆①②③	小麦①② 大豆①②	大豆② お魚ふりかけ(小麦 大豆 さば ごま えび かに) 乳① 大豆①	乳① 小麦① かに①

七夕メニュー

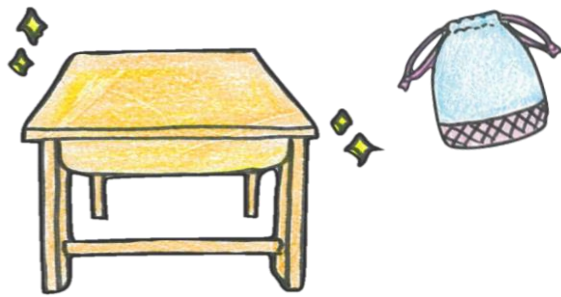
# 同志社小学校給食メニュー 【2020年7月13日～17日分】

月日	7月13日(月)	7月14日(火)	7月15日(水)	7月16日(木)	7月17日(金)
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ハヤシライス ② イカのサラダ ③ 桃ゼリー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 牛丼 ② ツナサラダ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 和風フライド・チキン ② イタヤ貝のサラダ ③ プリン	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① あんかけ炒飯 ② ちりめんじゃことキャベツの和え物	(黄) レーズンラウンドパン (赤) 牛乳 ① 鶏の粒マスタードソース ② コーンサラダ ③ いちごゼリー
主な材料	① (赤) 牛肉 (黄) なたね油 大豆油 砂糖 (緑) 玉ねぎ マッシュルーム トマト (調) 昆布だし ● デミグラスソース ● ウスターソース ● ケチャップ 塩 こしょう ② (赤) いか (黄) オリーブオイル 砂糖 (緑) 玉ねぎ 玉ねぎ にんじん キャベツ 小松菜 (調) 塩 酢 醤油 ノンエッグマヨネーズ ● ③ 桃ゼリー★ (黄) 水あめ グラニュー糖 果糖 ブドウ糖 ゲル化剤 (緑) 白桃ピューレ(もも) (調) 酸味料 他	① (赤) 牛肉 油揚げ (黄) 砂糖 大豆油 なたね油 糸こんにゃく (緑) 玉ねぎ 青ねぎ 小松菜 白菜 (調) 昆布だし ● 煮干粉 味噌 醤油 ② (赤) ツナ(まぐろ)★ (黄) 大豆油 砂糖 (緑) 玉ねぎ にんじん きゅうり キャベツ ほうれん草 (調) ノンエッグマヨネーズ ● 塩 酢 昆布だし ●	① フライドチキン★ (赤) 鶏肉 卵 (黄) 砂糖 小麦粉 米粉 パン粉 大豆油 (緑) しょうが (調) 醤油 酒 塩 他 ② (赤) イタヤ貝 (黄) オリーブオイル 砂糖 (緑) ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ (調) 塩 昆布だし ● 酢 ノンエッグマヨネーズ ● ケチャップ ③ プリン★ (黄) 水あめ グラニュー糖 (油脂加工食品(大豆)、ブドウ糖、でん粉、カラメルソース)	① 炒飯★ (赤) 鶏肉 鶏卵 豚肉 (黄) 米 砂糖 なたね油 小麦 (緑) にんじん ねぎ しょうが にんにく (調) 食塩 香辛料 アミノ酸 他 (黄) じゃがいも 澱粉 ごま油 砂糖 (緑) 白菜 にんじん 玉ねぎ きくらげ ピーマン (調) 昆布だし ● ② (赤) ちりめんじゃこ★ (黄) 砂糖 オリーブ油 (緑) キャベツ にんじん きゅうり (調) 塩 酢 昆布だし ● 醤油	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも 砂糖 なたね油 片栗粉 (緑) ブロッコリー にんじん トマト マッシュルーム 玉ねぎ にんにく (調) 白ワイン 昆布だし ● 塩 こしょう 粒マスタード★ デミグラスソース ● ケチャップ ウスターソース ● ② (黄) とうもろこし 砂糖 (緑) 玉ねぎ きゅうり にんじん (調) ノンエッグマヨネーズ ● 酢 昆布だし ● ③ いちごゼリー★ (黄) 砂糖(果糖ブドウ糖液糖、ブドウ糖、ゲル化剤) (緑) いちご (調) 酸味料 他
アレルギー原因物質 7品目と大豆	小麦①② 大豆①②	小麦① 大豆①②	卵① 小麦① 乳① 大豆①③	卵① えび② 小麦①② 大豆①②	小麦① 大豆①

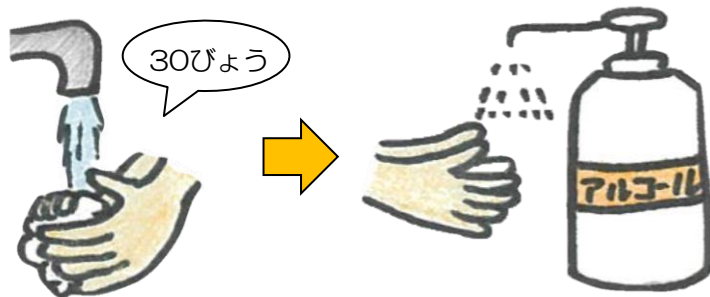
## ★1学期の給食の流れ★

同志社スタイルに合わせて、給食の流れも少し変わりました。6月30日～7月17日の給食は、このような流れで行います。しっかり覚えて、できるようになりましょう。

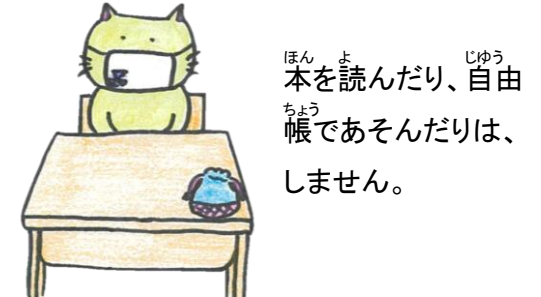
### 1.机の上をきれいにし、給食袋を用意する。



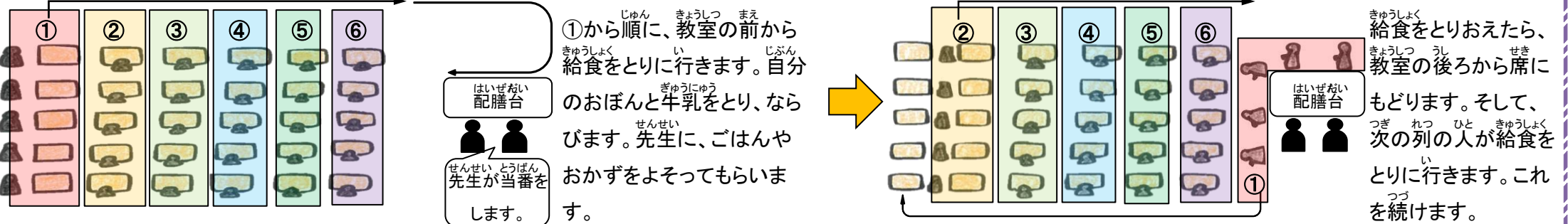
### 2.手を洗い、消毒をする。



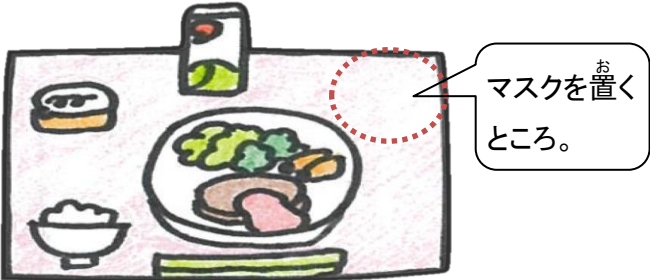
### 3.しずかに待つ。



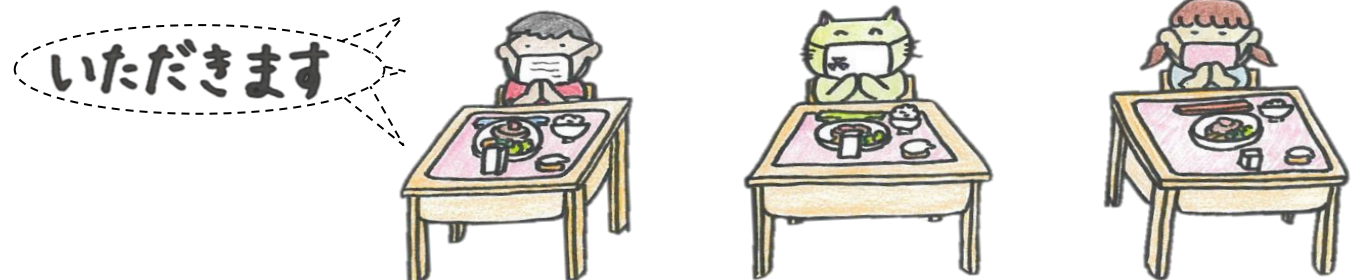
### 4.給食をとりに行く。



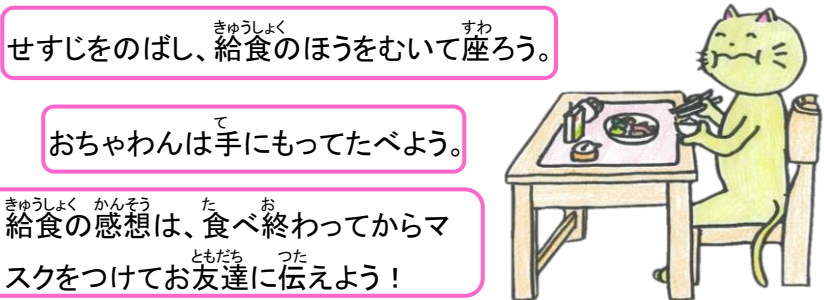
### 5.正しくならべる。



### 6.心の中で「いただきます」をいい、マスクを外す。



### 7.良い姿勢で食べる。



今日の給食はどんな味がするかな？  
よく味わって食べよう!

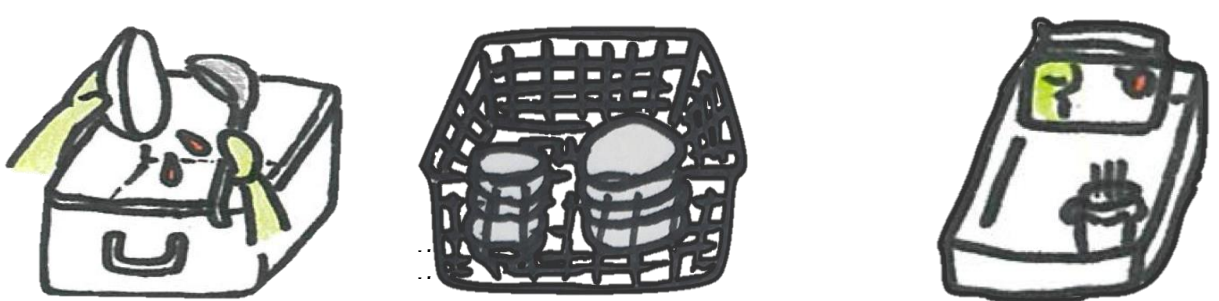
苦手な食べ物でも、一口挑戦してみよう!  
今日はおいしいと思えるかもしれないよ。

足はゆかにつけよう。

### 8.マスクをつけ、心の中で「ごちそうさま」をいう。



### 9.きれいにかたづけ。

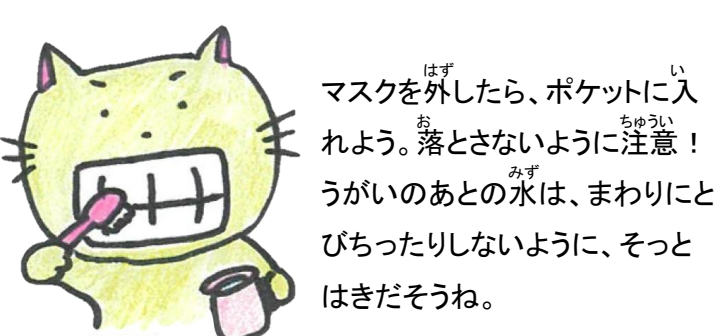


食器はピカピカにしよう! お皿にのこった食べ物は、それぞれの食缶に、いねいにもどそうね。

やさしく、きれいにかたづけよう。お皿を高くつみ重ねると、運ぶときにわれてしまうよ。

牛乳パックは銀色のパットにならべよう。ストローはビニール袋にきちんと入れよう。のみかけの牛乳をのこしてしまったら、水道にながしてからかたづけよう。のみかけをそのまま置いたりしないでね。

### 10.はみがきをする。



はみがきを終わったら、かならず手をあらいましょう!

# 同志社小学校給食メニュー【2020年7月分】

月日	6月30日(火)				7月1日(水)				7月2日(木)				7月3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
エネルギー	kcal	650	722	794	kcal	725	806	886	kcal	712	791	870	kcal	635	706	777
たんぱく質	g	27.2	30.2	33.2	g	22.1	24.5	27.0	g	23.0	25.6	28.2	g	22.7	25.2	27.7
脂質	g	31.9	35.4	38.9	g	31.4	34.9	38.4	g	24.9	27.7	30.5	g	25.2	28.0	30.8

月日	7月6日(月)				7月7日(火)				7月8日(水)				7月9日(木)				7月10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	509	565	622	kcal	625	694	763	kcal	539	599	659	kcal	622	691	760	kcal	521	579	637
たんぱく質	g	25.4	28.2	31.0	g	20.3	22.5	24.8	g	19.9	22.1	24.3	g	23.5	26.1	28.7	g	18.0	20.0	22.0
脂質	g	15.0	16.7	18.4	g	12.4	13.8	15.2	g	18.0	20.0	22.0	g	13.8	15.3	16.8	g	19.4	21.5	23.7

月日	7月13日(月)				7月14日(火)				7月15日(水)				7月16日(木)				7月17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	701	779	857	kcal	714	793	872	kcal	816	907	998	kcal	428	476	524	kcal	747	830	913
たんぱく質	g	22.6	25.1	27.6	g	22.8	25.3	27.8	g	24.4	27.1	29.8	g	14.1	15.7	17.3	g	27.3	30.3	33.3
脂質	g	25.3	28.1	30.9	g	35.8	39.8	43.8	g	31.4	34.9	38.4	g	17.9	19.9	21.9	g	14.5	16.1	17.7

よく使われる材料の原材料

2020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 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 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 イーストフード 香料 ph調整剤 VC	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、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 酸味料	小麦、乳、大豆、鶏肉
	ビーフコンソメ	麦芽糖、食塩、ビーフパウダー、ビーフオイル、オニオンパウダー、食用植物油、粉末しょうゆ、オニオンエキスパウダー、小麦たん白発酵調味料、胡椒、チキンエキスパウダー、乳製品、セロリ、調味料(アミノ酸等)カラメル色素、酸味料	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)	牛肉、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、でんぷん、クリーミーパウダー、ナチュラルチーズ、生クリーム、チーズ加工品、オニオンパウダー、ポークエキス、酵母エキス、香辛料、濃縮生クリーム、デキストリン、玉ねぎ加工品、調味料、チキンエキス、とうもろこし粉、ガーリックパウダー、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)酸味料、香辛料抽出物、	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 たね油混合油脂) 食塩 カレー粉 砂糖 香辛料 カラメル色素 調味料(アミノ酸等) 酸味料 (一部に小麦を含む)	小麦
	麻婆豆腐の素	食肉(豚肉 鶏肉)砂糖 ごま油 醤油 ガーリックペースト 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 しょうがペースト みりん風発酵調味料 でんぷん ポークエキス みそ 醸造酢 還元水あめ 豆板醤風みそ 唐辛子 調味料(アミノ酸等)増粘剤(キサンタンガム)着色料(カラメル パプリカ色素)酸味料	小麦、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 増粘剤(加工でんぷん キサンタンガム) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 (原材料の一部に小麦を含む)	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	玉ねぎ 人参 トマトペースト 砂糖 食用植物油 牛肉 豚肉 大豆加工品 ビーフエキス 食塩 香辛料 増粘剤(加工デンプン)香辛料抽出物 酸味料 調味料(アミノ酸)一部に小麦 牛肉 大豆 豚肉を含む)	小麦、牛肉、豚肉、大豆、
	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、7月の主な半製品(★印)

	原材料
6月30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
6月30日、14日ツナフレーク	キハダマグロ 大豆油 野菜エキス 食塩 調味料(アミノ酸) (一部に大豆を含む)
6月30日チョコレートケーキ	乳等を主要原料とする食品(食用植物油脂 砂糖 チョコレート 乳製品 水飴 ココアパウダー カカオマス 乳たん白 卵黄 還元水飴加糖卵黄 ) 鶏卵 砂糖 準チョコレート 小麦粉 洋酒 乳化剤 着色料(カラメル ベニコウジ カロテノイド)膨脹剤 香料 リン酸塩(Na) (原材料の一部に大豆を含む)
2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
2日グレープゼリー	ぶどう果汁 糖類(果糖ブドウ糖液糖 ブドウ糖 グラニュー糖)食物繊維(難消化性デキストリン) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na
6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
7日ジョア・ストロベリー	いちご果汁 脱脂粉乳 砂糖 乳酸カルシウム 安定剤(ペクチン)
7日ちらし寿司の素	野菜(にんじん れんこん たけのこ かんぴょう 干しいたけ) 砂糖 醸造酢 食塩 しょうゆ 還元水飴 醸造調味料 みりん たん白加水分解物 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部として 小麦 大豆を含む)
7日抹茶わらびもち	砂糖 麦芽糖 うぐいす粉(大豆) 抹茶 わらび粉 寒天 加工澱粉 トレハロース 着色料(黄1 青1)
9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)
9日温州みかんゼリー	みかん果汁 糖類(ブドウ糖 果糖ブドウ糖液糖 砂糖 果糖 )ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na
10日かにクリームコロッケ	たまねぎ 小麦粉 マーガリン ショートニング かに 脱脂粉乳 食塩 魚介エキス バターミルク チキンコンソメ 繊維状植物性たん白 香辛料 衣(パン粉 大豆油 還元水飴 粉末状たん白 ぶどう糖) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 香料 着色料(カロチノイド 紅麹 カラメル)(原材料の一部にエビを含む)
10日トロピカルフルーツミックス	パパイヤ(赤 黄) パインアップル グアバ 砂糖 酸味料
13日桃ゼリー	白桃ピューレー グラニュー糖 果糖 水あめ ブドウ糖 乳酸Ca ゲル化剤 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na
15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
15日プリン	油脂加工食品 水あめ 粉あめ グラニュー糖 ブドウ糖 砂糖 でん粉 カラメルソース 酵母エキス ゲル化剤 香料 炭酸Ca 加工でんぷん 着色料 乳化剤 pH調整剤 クエン酸鉄Na トレハロース
16日炒飯	米 鶏卵 人参 ねぎ チャシュー(豚肉 醃酵調味料 しょうゆ ねぎ 砂糖 植物油 しょうが にんにく 食塩 香辛料) 醃酵調味料 香味油(植物油 にんにく ねぎ しょうが) ポーク風味調味料 香辛料 なたね油 調味料(アミノ酸等) 加工でん粉 カロチノイド色素 (原材料の一部に小麦、鶏肉を含む)
16日ちりめんじゃこ	いわし類の雑魚 食塩 (えび かに等が混ざる漁法で採取しています)
17日粒マスタード	醸造酢 からし 水 食塩 白ワイン 砂糖 香料 乳酸 ピロ亜硫酸カリウム
17日いちごゼリー	果糖ブドウ糖液 いちご 麦芽糖 砂糖 ゲル化剤 酸味料 乳酸Ca 香料 着色料 クエン酸鉄Na

