



きゅうしょくもくひょう
給食目標

みんなでのしい当番活動にしよう

夏休みが終わり、2学期が始まりました。まだまだ暑い日が続きますが、学校生活を元気にすごせるように、給食をしっかり食べましょう。

☆☆2学期の給食について☆☆

2学期から、3～6年生は給食当番が始まります。当番の週はエプロンを忘れずに持ってきてきましょう。なお、1、2年生の給食当番は先生がします。

給食の流れは、1学期と変わりません。手洗い・消毒をしっかりして、給食の配膳中は静かに待ちましょう。食べている間もおしゃべりはがまんして、給食をしっかり味わう時間にしましょうね。

3～6年生の保護者の皆様へ

給食当番の週は、エプロン・ぼうし・給食袋を忘れずにお子様を持たせてください。なお、当番が終わり、家庭に持ち帰った後は、洗濯と、滅菌のためのアイロンがけをしていただくようお願いいたします。



ハッピーベジタブルの日をしようかい！

毎月2回、にんじんや大根などの野菜が、季節やイベントに合わせた、楽しいいろいろな形で各クラス1つ登場します。何の野菜がとんな形ででてくるかは、おたのしみ・・・！

今月のハピベジの日は7日と24日です。

月日	9月2日 (水)	9月3日 (木)	9月4日 (金)
メニュー	(黄) 麦御飯 (赤) オレンジジュース★ ① チキン・カレー ② コーンソテー ③ ヨーグルト風味のフルーツミックス	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 春巻 ② 湯葉のスープ ③ 春雨サラダ	(黄) レーズンラウンドパン (赤) 牛乳 ① チキン ケチャップ煮 ② キャベツサラダ ③ いちごゼリー
主な材料	① (赤) 鶏肉 (黄) 大豆油 なたね油 砂糖 じゃがいも (緑) 玉ねぎ セロリ にんじん マッシュルーム (調) トマトケチャップ 昆布だし● カレールー● はちみつ ② (黄) とうもろこし オリーブオイル 砂糖 (緑) パプリカ ほうれん草 (調) 昆布だし● 塩 こしょう ③ トロピカルフルーツミックス★ (緑) バイナップル パパイア グアバ (調) 砂糖 酸味料 (赤) ヨーグルト	① 春巻き★ (赤) 鶏肉 (黄) 砂糖 ごま油 小麦粉 (緑) キャベツ 玉ねぎ たけのこ しょうが しいたけ (調) 醤油 塩 香辛料 アミノ酸 他 (黄) 大豆油 なたね油 ごま油 (緑) チンゲン菜 にんじん もやし (調) 昆布だし● ② (赤) わかめ 湯葉 (緑) 切干し大根 ねぎ (調) 中華スープ● 塩 醤油 ③ (赤) わかめ (黄) 春雨 ごま油 ごま 砂糖 とうもろこし (緑) たけのこ にんじん きくらげ しょうが きゅうり キャベツ (調) 醤油 酢 塩 香辛料	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも 砂糖 なたね油 (緑) パプリカ マッシュルーム 玉ねぎ (調) ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● ② (黄) オリーブオイル 砂糖 マカロニ (緑) キャベツ 玉ねぎ にんじん きゅうり ほうれん草 (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 こしょう 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	乳③ 小麦① 大豆①	小麦①②③ 大豆①②③	小麦② 大豆①

月日	9月7日 (月)	9月8日 (火)	9月9日 (水)	9月10日 (木)	9月11日 (金)
メニュー	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 中華そばと丼 ② 大根スープ ③ ほうれん草のナムル	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① アジフライ 梅肉ソース ② 茄子の味噌汁 ③ ごぼうの和え物	(黄) 黒糖ロールパン (赤) 牛乳 ① 山海の幸のパスタ ② さっぱりサラダ ③ オレンジ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 赤魚の煮付け ② 玉ねぎのお澄まし ③ 南瓜の含め煮	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 筑前煮 ② 小松菜の味噌汁 ③ もやしの御浸し
主な材料	① (赤) 豚肉 (黄) こんにやく 砂糖 なたね油 片栗粉 (緑) 玉ねぎ 白ねぎ にんじん 白 にんにく しいたけ しょうが (調) 五香粉 昆布だし● 醤油 味噌 酢 ② (緑) 大根 水菜 ねぎ (調) 中華スープ● 塩 醤油 ③ (黄) 砂糖 ごま油 (緑) ほうれん草 きゅうり キャベツ もやし しょうが (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① アジフライ★ (赤) アジ (黄) パン粉 小麦粉 (調) 食塩 バッター液 アミノ酸 他 (黄) なたね油 (調) 梅肉 ノンエッグマヨネーズ● ポン酢● (緑) チンゲン菜 キャベツ ほうれん草 ② (赤) 味噌● 油揚げ (緑) ねぎ なす 玉ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) 砂糖 ごま油 (緑) ごぼう にんじん きゅうり 切干し大根 (調) 塩 酢 レモンジュース 醤油 昆布だし●	① (赤) イカ イタヤ貝 豚肉 (黄) スパゲティー 大豆油 なたね油 オリーブオイル 砂糖 (緑) たけのこ マッシュルーム パプリカ 大葉 (調) トマトソース● 昆布だし● 塩 こしょう ② (黄) オリーブオイル 砂糖 (緑) キャベツ にんじん もやし 玉ねぎ 小松菜 (調) レモン果汁 塩 酢 昆布だし● ③ (緑) オレンジ	① (赤) 赤魚 (黄) 砂糖 (調) 塩 昆布だし● 醤油 (緑) 大根 大葉 もやし チンゲン菜 しょうが (調) 昆布だし● ② (緑) 三つ葉 大根 玉ねぎ にんじん しめじ (調) 昆布だし● 塩 醤油 ③ かぼちゃ含め煮★ (黄) 砂糖 (緑) かぼちゃ (調) 醤油 発酵調味 かつおエキス こんぶエキス	① (赤) 鶏肉 高野豆腐 (黄) 赤こんにやく 砂糖 大豆油 なたね油 (緑) 大根 しいたけ れんこん アスパラガス たけのこ (調) 昆布だし● 醤油 味噌 煮干粉 ② (赤) 油揚げ 味噌● (緑) 小松菜 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) ごま 砂糖 (緑) もやし にんじん 水菜 (調) 昆布だし● 醤油 味噌
アレルギー原因物質	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③ お魚ふりかけ(小麦 大豆 さば ごま えび かに)

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

★印：9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)

9月	表示義務のある7品目							表示が勧められている21品目																						
	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	フルーツ	りんご	ゼラチン	ゴマ	ナッツ	カシュー	バナナ	アーモンド	
2日 オレンジジュース																					●									
2日 トロピカルフルーツミックス																														
3日 春巻			●											●	●		●									●				
4日 いちごゼリー																														
8日 アジフライ			●														●													
10日 南瓜含め煮			●														●													
11日 お魚ふりかけ			●				●						●				●									●				
14日 ハンバーグ	●	●	●										●		●		●							●						
16日 焼売		●	●														●									●				
18日 すぐき漬			●																											
18日 ちりめんじゃこ						●	●																							
18日 野菜ふりかけ																														
19日 サーモンフライ	●		●														●													
19日 チョコレートケーキ	●	●	●														●													
24日 鶏の竜田揚げ	●	●	●											●			●													
28日 柴漬			●														●													
30日 ミートボール	●	●	●											●	●		●									●				

同志社小学校給食メニュー 【2020年9月分】

月日	9月14日 (月)	9月15日 (火)	9月16日 (水)	9月17日 (木)	9月18日 (金)
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ハンバーグ卸しポン酢 ② なめこの味噌汁 ③ ほうれん草のソテー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 肉じゃが ② 小松菜の味噌汁 ③ 三度豆の胡麻和え	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 麻婆茄子 ② もやしと人参の炒め煮 ③ シューマイ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① さわらじょうが風味 ② 豚汁 ③ 蓮根煮	(黄) 御飯 野菜ふりかけ★ (赤) 牛乳 ① 厚揚げと野菜の炊き合わせ ② 豆腐の味噌汁 ③ すぐきの和え物
主な材料	① ハンバーグ★ (赤) 牛肉 豚肉 ゼラチン 卵白 (黄) パン粉 小麦粉 (緑) 玉ねぎ にんにく (調) 香辛料 塩 砂糖 アミノ酸 (黄) 砂糖 (調) 味噌 煮干し (緑) キャベツ ブロッコリー 大根 (調) 昆布だし ② (赤) 豆腐 味噌● (緑) なめこ ねぎ みつば (調) 昆布だし● ③ (赤) 豚肉 (黄) とうもろこし オリーブオイル 砂糖 (緑) 玉ねぎ にんにく ほうれん草 (調) 昆布だし● 塩 胡椒	① (赤) 豚肉 (黄) じゃがいも こんにやく なたね油 砂糖 (緑) 玉ねぎ にんにく 枝豆 (調) 昆布だし● 醤油 味噌 煮干し ② (赤) 味噌● 豆腐 わかめ (緑) 小松菜 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) 砂糖 ごま (緑) いんげん キャベツ (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① (赤) 豚肉 (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 なす (調) 昆布だし● 醤油 酢 味噌 麻婆豆腐の素●(砂糖 ごま油 豆板醤 にんにく 生姜 醤油 他) ② (黄) なたね油 ごま油 砂糖 (緑) もやし にんにく (調) 醤油 味噌 料理酒 昆布だし● ③ 焼売★ (赤) 鶏肉 (黄) パン粉 小麦粉 砂糖 ごま油 豚脂 ラード (緑) たまねぎ キャベツ (調) 醤油 塩 香辛料 テキンコンソメ アミノ酸 他	① (赤) 鱈 (黄) 大豆油 砂糖 片栗粉 (緑) 針しょうが (調) 昆布だし● 塩 醤油 味噌 (緑) キャベツ 切り干し大根 にんにく 大葉 (調) 昆布だし● ② (赤) 豚肉 味噌● (緑) 玉ねぎ ねぎ ごぼう 白菜 (調) 昆布だし● ③ (黄) ごま なたね油 砂糖 (緑) れんこん (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① (赤) 鶏肉 厚揚げ (黄) こんにやく 砂糖 片栗粉 (緑) れんこん しいたけ ごぼう にんにく 大根 枝豆 (調) 昆布だし● 醤油 味噌 煮干し ② (赤) 豆腐 味噌● (緑) 大根 ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● ③ (赤) ちりめんじゃこ★ (黄) 砂糖 (緑) キャベツ にんにく きゅうり すぐき漬★(すぐきかぶら 他) (調) 塩 酢 醤油
アレルギー原因物質	卵① 小麦① 乳① 大豆①②	小麦①③ 大豆①②③	乳③ 小麦粉①②③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ カニ③ エビ③ 大豆①②③
月日	9月19日 (土) ワールドメニュー オーストラリア	9月23日 (水)	9月24日 (木) 郷土料理 九州地方	9月25日 (金)	
メニュー	(黄) 丸ロールパン (赤) 牛乳 ① フィッシュ&チップス ② チキンブロス ③ ラミントン風チョコケーキ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 八宝菜 ② じゃがいものスープ ③ こんにやくと竹の子の炒め煮	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① チキン南蛮 ② さつま汁 ③ 浦上そば	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鯖の照り焼き ② のっぺい汁 ③ わかめサラダ	
主な材料	① サーモンフライ★ (赤) 秋さけ 卵白 (黄) パン粉 小麦粉 (調) 塩 アミノ酸 他 (黄) なたね油 砂糖 (調) 塩 ノンエッグマヨネーズ● レモンジュース 酢 (黄) じゃがいも なたね油 (調) 塩 ② (赤) 鶏肉 (黄) 砂糖 オリーブオイル (緑) 玉ねぎ にんにく セロリ キャベツ (調) チキンコンソメ● 塩 コショウ ③ チョコ ケーキ★ (赤) 卵 乳製品 卵黄 (黄) チョコレート 小麦粉 砂糖 (調) ココアパウダー 洋酒 他 (黄) ココナッツ 砂糖	① (赤) 豚肉 (黄) 砂糖 大豆油 片栗粉 ごま油 なたね油 (緑) 白菜 玉ねぎ 赤ピーマン ピーマン きくらげ しょうが (調) 醤油 味噌 塩 中華スープ● 昆布だし● ② (黄) じゃがいも (緑) ごぼう ねぎ 玉ねぎ (調) 中華スープ● 醤油 塩 味噌 ③ (赤) 油揚げ (黄) ごま油 砂糖 こんにやく (緑) たけのこ キャベツ にんにく いんげん (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① 鶏の竜田揚げ★ (赤) 鶏肉 卵 (黄) 砂糖 小麦粉 パン粉 植物油 (緑) しょうが (調) 醤油 酒 塩 香辛料 他 (黄) なたね油 大豆油 砂糖 (緑) ねぎ らっきょ (調) 昆布だし● 酢 ノンエッグマヨネーズ (緑) チンゲン菜 キャベツ ほうれん草 (調) 昆布だし● ② (赤) 油揚げ 味噌● (黄) さつまいも 砂糖 (緑) にんにく 大根 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) 豚肉 (黄) こんにやく 砂糖 ごま ごま油 (緑) にんにく ごぼう しいたけ たけのこ (調) 昆布だし● 醤油 味噌	① (赤) 鯖 (黄) 砂糖 片栗粉 (調) 塩 昆布だし● 醤油 味噌 (緑) チンゲン菜 小松菜 ほうれん草 (調) 昆布だし● ② (赤) 昆布 かつお節 (黄) 里芋 片栗粉 (緑) 大根 にんにく 青ねぎ (調) 醤油 塩 味噌 ③ (赤) わかめ ひじき (黄) 砂糖 ごま ごま油 (緑) もやし キャベツ きゅうり (調) 塩 酢 醤油	
アレルギー原因物質	卵①③ 小麦①②③ 乳②③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	卵① 小麦①③ 乳① 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	
月日	9月28日 (月)	9月29日 (火)	9月30日 (水)	郷土料理 九州地方	
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① すき焼き風煮 ② 大根の味噌汁 ③ 小松菜と柴漬の和え物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ホッケの塩焼き ② えのきの味噌汁 ③ ゆかり和え	(黄) ロールパン (赤) 牛乳 ① 夏野菜とミートボールの煮込み ② コーンサラダ ③ ぶどう	9月24日 九州地方	
主な材料	① (赤) 豚肉 豆腐 (黄) 系こんにやく なたね油 砂糖 焼き麩 大豆油 (緑) 玉ねぎ 白ねぎ いんげん 白菜 しめじ (調) 昆布だし● 醤油 味噌 煮干し ② (赤) 油揚げ 味噌● わかめ (緑) 大根 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) ごま 砂糖 (緑) 小松菜 キャベツ にんにく 柴漬★(きゅうり なす しょうが しそ みょうが 他) (調) 昆布だし● 醤油	① (赤) ほっけ (調) 塩 (緑) もやし 玉ねぎ にんにく ピーマン (調) 昆布だし● ② (赤) 味噌● (黄) 赤こんにやく (緑) 玉ねぎ えのきだけ ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) 砂糖 (緑) キャベツ きゅうり 切り干し大根 オクラ (調) ゆかり(しそ) 昆布だし● 酢	① ミートボール★ (赤) 鶏肉 卵白 (黄) パン粉 砂糖 なたね油 豚脂 (緑) 玉ねぎ (調) 醤油 塩 香辛料 アミノ酸 他 (黄) 片栗粉 なたね油 砂糖 (緑) マッシュルーム 玉ねぎ パプリカ ズッキーニ なす トマト バジル (調) トマトソース● 昆布だし 塩 ② (黄) スイートコーン (緑) きゅうり 玉ねぎ にんにく ブロッコリー (調) ノンエッグマヨネーズ ● 塩 酢 昆布だし● ③ (緑) ぶどう	◆チキン南蛮(宮崎県) 衣をつけて揚げたとり肉を甘酢だれにつけ、タルタルソースをか けた、宮崎県流のからあげです。 ◆さつま汁(鹿児島県) ぶつ切りにしたとり肉と野菜がごろごろと入った、ごうかいなみ そ汁です。今回は、とり肉の代わりに油揚げを使っています。 ◆浦上そば(長崎県) そばとは「干切りの油いため」という意味で、とりひき肉を 使った料理ではありません。甘辛い豚肉と野菜の炒め物です。	
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③	大豆①②	卵① 小麦① 乳① 大豆①	今月のお米は 鳥取県産「ひとめぼれ」です。	

同志社小学校給食メニュー 【2020年 9月分】

		9月2日 (水)				9月3日 (木)				9月4日 (金)											
		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								
月日		9月2日 (水)				9月3日 (木)				9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								
エネルギー		kcal	593	659	725	kcal	568	631	694	kcal	584	649	714								
たんぱく質		g	16.5	18.3	20.1	g	14.9	16.5	18.2	g	25.8	28.7	31.6								
脂質		g	15.6	17.3	19.0	g	20.8	23.1	25.4	g	28.3	31.4	34.5								
月日		9月7日 (月)				9月8日 (火)				9月9日 (水)				9月10日 (木)				9月11日 (金)			
栄養素		単位	低学年	中学年	高学年																
エネルギー		kcal	491	546	601	kcal	602	669	736	kcal	571	634	697	kcal	473	525	578	kcal	608	676	744
たんぱく質		g	18.8	20.9	23.0	g	21.1	23.4	25.7	g	24.0	26.7	29.4	g	21.1	23.4	25.7	g	25.7	28.6	31.5
脂質		g	14.9	16.6	18.3	g	20.5	22.8	25.1	g	16.1	17.9	19.7	g	9.5	10.6	11.7	g	23.4	26.0	28.6
月日		9月14日 (月)				9月15日 (火)				9月16日 (水)				9月17日 (木)				9月18日 (金)			
栄養素		単位	低学年	中学年	高学年																
エネルギー		kcal	584	649	714	kcal	552	613	674	kcal	614	682	750	kcal	533	592	651	kcal	558	620	682
たんぱく質		g	26.7	29.7	32.7	g	20.4	22.7	25.0	g	19.6	21.8	24.0	g	23.9	26.5	29.2	g	23.5	26.1	28.7
脂質		g	19.3	21.4	23.5	g	15.9	17.7	19.5	g	22.4	24.9	27.4	g	14.9	16.6	18.3	g	17.1	19.0	20.9
月日		9月19日 (土)				9月22日 (火)				9月23日 (水)				9月24日 (木)				9月25日 (金)			
栄養素		単位	低学年	中学年	高学年																
エネルギー		kcal	684	760	836	kcal				kcal	547	608	669	kcal	717	797	877	kcal	556	618	680
たんぱく質		g	21.2	23.5	25.9	g				g	19.1	21.2	23.3	g	22.7	25.2	27.7	g	21.0	23.3	25.6
脂質		g	36.4	40.4	44.4	g				g	17.5	19.4	21.3	g	28.2	31.3	34.4	g	22.4	24.9	27.4
月日		9月28日 (月)				9月29日 (火)				9月30日 (水)											
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								
エネルギー		kcal	527	585	644	kcal	493	548	603	kcal	492	547	602								
たんぱく質		g	25.0	27.8	30.6	g	18.9	21.0	23.1	g	19.4	21.6	23.8								
脂質		g	13.9	15.4	16.9	g	17.0	18.9	20.8	g	19.4	21.6	23.8								

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 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	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 なたね油混合油脂) 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	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	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	炒めたまねぎ(たまねぎ、コーン油)小麦 ラード トマトペースト ワイン 砂糖 ビーフエキス 食塩 しょうゆ たん白加水分解物 にんじんエキス 酵母エキス 香辛料 ポークエキス デキストリン カラメル色素 調味料(アミノ酸) 酸味料	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。

9月の主な半製品(★印)

	原材料
2日オレンジジュース	オレンジ 香料
2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 グァバ 砂糖 酸味料
3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
4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
8日アジフライ	あじ 衣(パン粉 小麦粉 食塩) 乳化剤 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) (その他 大豆、豚肉 由来原料を含む) バッター液
10日南瓜含め煮	かぼちゃ 水あめ ブドウ糖 みりん しょうゆ 食塩 かつお 風味調味料 調味料(アミノ酸) (原材料の一部に、小麦 大豆を含む)
11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)
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
16日焼売	たまねぎ キャベツ 鶏肉 豚皮 豚脂 粒状植物たん白 パン粉 粉末状植物性たん白 砂糖 醤油 ラード 食塩 チキンコンソメ ごま油 香辛料 加工でんぷん 調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に乳成分を含む)
18日すぐき漬	すぐきかぶら 漬け原材料[しょうゆ(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) 酸味料 保存料(ソルビン酸K)
18日ちりめんじゃこ	ちりめん 塩 (本製品で使用しているちりめんは、えび かに いかで混ざる漁法で採取しています。)
18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
19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) 打ち粉(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)
19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)
24日鶏の竜田揚げ	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
28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 大豆を含む) 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)
30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)

9月	表示義務のある7品目							表示が勧められている21品目																					
	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	まつたけ	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	アーモンド	
2日オレンジジュース																				●									
2日トロピカルフルーツミックス																													
3日春巻			●											●	●		●								●				
4日いちごゼリー																													
8日アジフライ			●												●		●												
10日南瓜含め煮			●													●													
11日お魚ふりかけ			●			●	●					●					●								●				
14日ハンバーグ	●	●	●									●			●		●							●					
16日焼売		●	●											●	●		●								●				
18日すぐき漬け			●																										
18日ちりめんじゃこ						●	●		●																				
18日野菜ふりかけ																													
19日サーモンフライ	●		●								●						●												
19日チョコレートケーキ	●	●	●														●												
24日鶏の竜田揚げ	●	●	●											●			●												
28日柴漬け			●														●												
30日 ミートボール	●	●	●											●	●		●							●					

