

同志社小学校給食メニュー 【2022年7月分】



給食目標 夏の旬をあじわってたべよう！

暑い日が続く、いよいよ夏が近づいてきました。夏の暑さに負けないために、規則正しい生活と栄養のバランスのとれた食事を心がけましょう。旬の野菜には、その季節に必要な栄養がたくさん含まれている、と言われています。夏バテをしないためにも、夏の野菜を積極的に食べましょう。

ワールドメニュー

スペイン7月12日

～給食で世界を旅しましょう～

日本料理に、しょうゆとみそがかかせないように、スペイン料理にはにんにくとオリーブ油はかせません。

- ◆パエリア・・・スペインの主食はパンですが、お米は炒めてから味をつけます。
- ◆ズッパ デ アホ・・・ニンニク入りのスープ。
- ◆チュロス・・・スペイン発祥の揚げパン。スペインでは朝食で食べられることが多いようです。「チュロ」とよばれる羊の角に似ていたことから名前がつけられたともいわれています。



郷土料理

～日本の地方料理を味わいましょう～

北海道 旅行気分メニュー

6年生が修学旅行で北海道に行きます。在校生のみなさんは、給食で北海道の料理を味わいましょう！




北海道は、大地の恵みを受けて新鮮で豊かな食材がたくさんあります。6年生は現地でおいしい料理を食べます。給食でも北海道でよくとれる野菜を使ったメニューをいただきます。



月日	6月27日(月)	6月28日(火)	6月29日(水)	6月30日(木)	7月1日(金)
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏の甘酢がらめ ② ニラと油揚げの味噌汁 ③ 海藻と野菜の和え物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 トルティーヤチップス添え ① タコライス丼 ② 揚げ茄子とズッキーニのスープ ③ はんぺんさつま芋のふわふわサラダ	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① ザンギ (北海道鶏唐揚げ) ② 三平汁 ③ ブロッコリーとコーンのツナマヨ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 豚丼 ② かぼちゃの豆乳味噌汁 ③ 塩昆布バターポテト	(黄) ロールパン (赤) 野菜ジュース★(白ぶどう&ほうれん草) ① 夏野菜のナポリタンスパゲッティ ② 豆乳コーンポタージュ ③ 北海道産牛乳プリン
主な材料	① (赤) 鶏肉 (黄) 砂糖 片栗粉 なたね油 (緑) 玉ねぎ にんじん ピーマン 赤ピーマン きくらげ (調) 昆布だし ● 醤油 味醂 酢 ② (赤) 油揚げ 味噌 ● (緑) にら はくさい ねぎ (調) 昆布だし ● ③ (赤) 海藻サラダ★ (黄) ごま油 ごま 砂糖 (緑) もやし キャベツ きゅうり (調) 昆布だし ● 醤油 酢 塩	① (赤) 豚肉 (黄) とうもろこし オリーブ油 大豆油 片栗粉 砂糖 トルティーヤチップス★ (緑) 玉ねぎ にんじん セロリ 黄緑赤ピーマン マッシュルーム トマト にんにく バジル (調) ミートソース ● ケチャップ ● ウスターソース ● 昆布だし ● 塩 胡椒 ② (黄) 砂糖 オリーブ油 大豆油 (緑) なす ズッキーニ キャベツ にんじん (調) チキンコンソメ ● 塩 ③ (赤) はんぺん★ (黄) 砂糖 (緑) さつまいも 玉ねぎ (調) ノンエッグマヨネーズ ● 昆布だし ● 酢 塩	① ザンギ★ (黄) なたね油 砂糖 (緑) キャベツ チンゲン菜 しめじ 玉ねぎ 赤パプリカ (調) 昆布だし ● 醤油 ② (赤) 鮭 (黄) こんにゃく 砂糖 (緑) だいこん にんじん こまつ菜 ねぎしょうが (調) 昆布だし ● 醤油 味醂 塩 <b>ON AIR</b> ③ (赤) ツナフレーク★ (黄) 大豆油 砂糖 (緑) とうもろこし ブロッコリー (調) ノンエッグマヨネーズ ● 昆布だし ● 醤油 酢 塩 胡椒	① (赤) 豚肉 油揚げ (黄) こんにゃく なたね油 片栗粉 砂糖 (緑) 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 黄赤パプリカ にんじん 枝豆 きくらげ しょうが (調) 昆布だし ● 醤油 味醂 煮干粉 ② (赤) 油揚げ 豆乳 味噌 ● (緑) かぼちゃ しめじ ねぎ (調) 昆布だし ● ③ (赤) 塩昆布★ バター (黄) じゃがいも 砂糖 (調) 昆布だし ● 塩	① (赤) ベーコン★ ロースハム★ (黄) スパゲッティ 片栗粉 砂糖 砂糖 オリーブ油 大豆油 (緑) ズッキーニ 赤黄ピーマン なす 玉ねぎ トマト マッシュルーム いんげん (調) ナポリタンスソース★ ケチャップ 昆布だし ● 塩 胡椒 ② (赤) 豆乳 (黄) マッシュドポテト★ とうもろこし 砂糖 (緑) 玉ねぎ (調) チキンコンソメ ● 塩 胡椒
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③	小麦①②③ 卵③ 乳② 大豆①②③	小麦①②③ 卵① 乳① 大豆①②③	小麦①③ 乳③ 大豆①②③	小麦①② 卵① 乳①②③ 大豆①②
月日	7月4日(月)	7月5日(火)	7月6日(水)	7月7日(木)	7月8日(金)
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鯖のカレー風味 ② けんちん汁 ③ 切干大根のそぼろ煮	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 和風おろしハンバーグ ② 牛蒡の味噌汁 ③ ほうれん草と小松菜のソテー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 冬瓜のそぼろ餡 ② 豆腐となめこの味噌汁 ③ じゃがいもとひじきの昆布茶炒め	☆七タメニュー☆ (赤) ジョア・マスカット★ ① ちらし寿司 ② 天の川仕立ての澄まし汁 ③ 七夕星のデザート	(黄) イエローロールパン (赤) 牛乳 ① 3種野菜のコロッケ ② 鶏ひき肉と玉葱のコンソメスープ ③ 3種豆のツナマヨサラダ
主な材料	① (赤) さば (黄) 砂糖 (緑) キャベツ もやし こまつ菜 だいこん (調) カレー粉 昆布だし ● 塩 ② (赤) 豆腐 豚肉 (黄) 赤こんにゃく★ (緑) だいこん にんじん ごぼう ねぎ (調) 昆布だし ● 醤油 味醂 塩 ③ (赤) 鶏肉 (黄) 砂糖 なたね油 (緑) 玉ねぎ 切干大根 赤ピーマン (調) 昆布だし ● 醤油 味醂	① ハンバーグ★ (黄) 砂糖 (緑) だいこん キャベツ はくさい 玉ねぎ ほうれん草 みず菜 にんじん (調) 味ポン酢 ● 昆布だし ● 醤油 ● ② (赤) 味噌 ● (緑) 玉ねぎ ごぼう にんじん しめじ ねぎ (調) 昆布だし ● ③ (黄) とうもろこし 砂糖 オリーブ油 (緑) ほうれん草 こまつ菜 (調) 昆布だし ● 塩 胡椒	① (赤) 鶏肉 油揚げ (黄) 片栗粉 砂糖 なたね油 (緑) とうがん だいこん にんじん 枝豆 (調) カレー粉 昆布だし ● 醤油 味醂 煮干粉 ② (赤) 豆腐 味噌 ● (緑) なめこ ねぎ みつば (調) 昆布だし ● ③ (赤) ひじき (黄) じゃがいも 砂糖 なたね油 (緑) にんじん (調) 昆布茶★ 昆布だし ● 醤油 味醂	① (赤) あなご★ 錦糸たまご★ のり (黄) 米 ごま (緑) いんげん しば漬★ 大葉 (調) ちらし寿司の素★ ② (赤) 昆布 かつお節 ロースハム★ (黄) そうめん★ うず巻麩★ (緑) おくら ねぎ (調) 醤油 味醂 塩 かつお節とこんぶのだしを味わう日 ③ 七夕星のデザート★ パイン・マンゴーの果実と さくらんぼ汁	① 3種野菜のコロッケ★ (赤) はんぺん★ (黄) なたね油 砂糖 (緑) キャベツ にんじん (調) ケチャップ ウスターソース ● 昆布だし ● 塩 ② (赤) 鶏肉 (黄) 大豆油 バター 砂糖 (緑) 玉ねぎ 黄緑赤ピーマン パセリ (調) チキンコンソメ ● 塩 胡椒 ③ (赤) ツナフレーク★ ミックスビーンズ★ (黄) 大豆油 砂糖 (緑) ほうれん草 玉ねぎ だいこん きゅうり (調) ノンエッグマヨネーズ ● 昆布だし ● 酢 塩
アレルギー原因物質	小麦②③ 大豆①②③ 野菜ふりかけ(青菜(広島菜 京菜 大根菜))	小麦① 卵① 乳① 大豆①②	小麦①③ 大豆①②③	小麦①② 乳② 大豆①② 卵①(トッピングの錦糸たまご) 卵②(ハム)	小麦①② 卵① 乳①② 大豆①②③

# 同志社小学校給食メニュー 【2022年7月21日迄分】

月日	7月11日(月)	7月12日(火) ワールドメニュー スペイン	7月13日(水)	7月14日(木)	7月15日(金)
<b>メニュー</b>	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ホッケの照り焼き ② 小松菜の味噌汁 ③ 牛蒡の和え物	(黄) バターライス★ (赤) 牛乳 ① パエリア ② ズッパ デ アホ ③ チュロス	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① すき焼き風煮井 ② 茄子と油揚げの澄まし汁 ③ 三度豆の胡麻和え	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏の梅しそ巻き竜田揚げ ② 豚汁 ③ 水菜と白菜の煮浸し	(黄) 黒糖ロールパン (赤) 牛乳 ① 夏の京野菜とミートボール煮込み ② キャベツサラダ ③ はちみつレモンゼリー
<b>主な材料</b>	① (赤) ほっけ (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) キャベツ こまつ菜 にんじん アスパラ (調) 昆布だし● 醤油 味醂 ② (赤) 油揚げ 味噌● (緑) こまつ菜 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) 砂糖 ごま油 (緑) ごぼう 切干大根 にんじん きゅうり (調) レモン果汁★ 昆布だし● 醤油 酢	① バターライス★ (赤) 鶏肉 イタヤ貝 (黄) オリーブ油 (緑) 玉ねぎ 黄緑赤ピーマン トマト にんじん しめじ 黄赤パプリカ にんにく パセリ (調) サフランパウダー ターメリック色素 昆布だし● 塩 胡椒 ② (赤) 豚肉 (黄) クルトン★ 大豆油 オリーブ油 砂糖 (緑) 玉ねぎ 黄緑赤ピーマン にんにく (調) ビーフコンソメ● パプリカパウダー 塩 胡椒 ③ チュロス★ (黄) なたね油 砂糖	① (赤) 豚肉 豆腐 (黄) こんにやく すき焼き麩★ 砂糖 なたね油 (緑) 玉ねぎ はくさい 白ねぎ いんげん (調) 昆布だし● 醤油 味醂 煮干粉 ② (赤) 油揚げ (緑) なす 玉ねぎ ねぎ (調) 昆布だし● 醤油 塩 ③ (黄) 砂糖 ごま (緑) いんげん キャベツ (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① 鶏梅しそ巻き竜田揚げ★ (黄) なたね油 砂糖 (緑) キャベツ 玉ねぎ にんじん こまつ菜 (調) 昆布だし● 醤油 塩 ② (赤) 豚肉 味噌● (緑) だいこん しめじ ごぼう ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) 油揚げ (黄) 砂糖 (緑) はくさい みず菜 こまつ菜 (調) 昆布だし● 醤油 味醂 煮干粉	① ミートボール★ (黄) 大豆油 砂糖 なたね油 片栗粉 (緑) マッシュルーム ズッキーニ 赤黄ピーマン なす 玉ねぎ トマト 万願寺とうがらし みず菜 パセリ (調) トマトソース● 昆布だし● ② (黄) とうもろこし オリーブ油 砂糖 (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● 昆布だし● 酢 塩 胡椒 ③ はちみつレモンゼリー★
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②③ 卵③ 乳①②③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 卵① 大豆①②③	小麦① 卵① 乳① 大豆①

月日	7月18日(月)	7月19日(火) 郷土料理 沖縄	7月20日(水)	7月21日(木)	
<b>メニュー</b>		(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ラフテー ② 沖縄風味味噌汁 ③ ゴーヤ入り人参シリシリ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① アジフライ 梅肉タルタルソース ② ひじきとえのきの味噌汁 ③ 蓮根の旨煮	(黄) 麦御飯 (赤) オレンジジュース★ ① ビーフカレー ② コーンサラダ ③ とけないいちごアイス風デザート	<b>終業式</b> <small>しゅうぎょう しき</small>
<b>主な材料</b>		① 豚の角煮★ (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) チンゲン菜 玉ねぎ こまつ菜 キャベツ 赤ピーマン (調) 昆布だし● ② (赤) 油揚げ 白味噌★ (黄) こんにやく (緑) しいたけ ねぎ つるむらさき オクラ (調) 昆布だし● ③ (赤) ツナフレーク★ (黄) 大豆油 砂糖 なたね油 (緑) にんじん ごぼう にら ゴーヤ (調) 昆布だし● 醤油 塩	① アジフライ★ (黄) なたね油 (緑) キャベツ チンゲン菜 ほうれん草 にんじん 練り梅★ (調) ノンエッグマヨネーズ● 味ぽん酢● 昆布だし● ② (赤) 味噌● ひじき 豆腐 (緑) えのき ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) 油揚げ (黄) 砂糖 ごま ごま油 (緑) れんこん (調) 昆布だし● 醤油 味醂	① (赤) 牛肉 (黄) じゃがいも はちみつ なたね油 大豆油 砂糖 (緑) 玉ねぎ 人参 セロリ 黄緑赤ピーマン マッシュルーム (調) カレールー● ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● 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● 昆布だし● 酢 ③ とけないいちごアイス風デザート★	
アレルギー 原因物質 7品目と大豆		小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①③ 乳③	

7月	製品名	アレルギー表示(該当項目=● コンタミネーション(製造過程で特定原材料の混入の可能性のあるもの)=△)																										
		表示義務のある7品目							表示が勧められている21品目																			
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナカツツ	ルキウツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
27日(月)	海藻サラダ	△	△																									
28日(火)	トルティーヤチップス			△			△																					
6月28日(火)	はんぺん	△	△	●		●	△													●				●				
7月8日(金)	ザンギ(北海道鶏唐揚げ)			●		●	●														●							
6/29日(水)	ツナフレーク																			●								
8日(金)	塩昆布			●																●								
	ベーコン					●	●												●									
	ナポリタンソース																			●								
	北海道産牛乳プリン																			●								
1日(金)	ロースハム					●	●													●								
7日(木)	ハンバーグ			●		●	●													●								●
	ジュア マスカット																			●								
	アナゴ			●																●								
	錦糸たまご			●																●								
	しぼ漬			●																●								
	ちらし寿司の素			●																●								
	そうめん			●																●								
	うず巻			●																●								
	七夕星のデザート			●																●								
8日(金)	3種野菜のクロック			●																●								
	ミックスビーンズ																			●								
12日(火)	バターライス			●																●								●
	クルトン			●																●								
	チュロス			●		●	●													●								
18日(水)	すき焼き			●																●								
14日(木)	鶏梅しそ巻き竜田揚げ			●																●								
15日(金)	ミートボール			●																●								
	はちみつレモンゼリー			●																●								
19日(火)	豚肉煮			●																●								
	白味噌																			●								
20日(水)	アジフライ	△		●		△	△													●								
	梅肉			●																●								
21日(木)	とけないいちごアイスデザート			△		△	●													●								●

●よくつかわれる  
食品の原材料  
★今月の半製品

成分等は、HPで  
確認できます。

 6月29日  
ほし

7月14日  
ダイヤ ...だよ



北海道とスペインの  
放送があるよ



7/8まで 鳥取県産  
「ひとめぼれ」  
7/11から 鳥取県産  
「きむむすめ」

## 同志社小学校給食メニュー 【2022年7月分】

月日	6月27日(月)				6月28日(火)				6月29日(水)				6月30日(木)				7月1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	590	655	721	kcal	657	730	803	kcal	703	781	859	kcal	674	749	824	kcal	545	606	667
たんぱく質	g	25.6	28.4	31.2	g	17.7	19.7	21.7	g	24.1	26.8	29.5	g	25.3	28.1	30.9	g	15.2	16.9	18.6
脂質	g	23.0	25.5	28.1	g	23.7	26.3	28.9	g	30.4	33.8	37.2	g	24.2	26.9	29.6	g	9.7	10.8	11.9
塩分相当量	g		3.3		g		3.8		g		3.7		g		3.0		g		1.8	
月日	7月4日(月)				7月5日(火)				7月6日(水)				7月7日(木)				7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
エネルギー	kcal	628	698	768	kcal	602	669	736	kcal	570	633	696	kcal	395	439	483	kcal	569	632	695
たんぱく質	g	22.7	25.2	27.7	g	26.1	29	31.9	g	22.4	24.9	27.4	g	14.4	16	17.6	g	19.5	21.7	23.9
脂質	g	29.2	32.4	35.6	g	18.5	20.5	22.6	g	21.1	23.4	25.7	g	2.6	2.9	3.2	g	24.1	26.8	29.5
塩分相当量	g		2.9		g		3.8		g		2.8		g		2.2		g		3.9	
月日	7月11日(月)				7月12日(火)				7月13日(水)				7月14日(木)				7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
エネルギー	kcal	544	604	664	kcal	642	713	784	kcal	563	625	688	kcal	532	591	650	kcal	630	700	770
たんぱく質	g	20.7	23	25.3	g	23.4	26	28.6	g	21.6	24	26.4	g	22.7	25.2	27.7	g	22.1	24.5	27.0
脂質	g	19.9	22.1	24.3	g	28.1	31.2	34.3	g	19.0	21.1	23.2	g	14.9	16.6	18.3	g	24.4	27.1	29.8
塩分相当量	g		3.1		g		3.1		g		2.0		g		3.0		g		3.1	
月日	7月18日(月)				7月19日(火)				7月20日(水)				7月21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		海の日			kcal	665	739	813	kcal	581	645	710	kcal	630	700	770	kcal			
たんぱく質		海の日			g	30.0	33.3	36.6	g	21.2	23.6	26.0	g	15.0	16.7	18.4	g			
脂質		海の日			g	29.7	33	36.3	g	20.9	23.2	25.5	g	23.2	25.8	28.4	g			
塩分相当量	g		2.3		g		3.1		g		2.4		g		2.5		g			
月日																				
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				kcal				kcal				kcal				kcal			
たんぱく質	g				g				g				g				g			
脂質	g				g				g				g				g			
塩分相当量	g				g				g				g				g			

## 【保存版】よく使われる食品の原材料(2)

2022年度 同志社小学校給食  
2022年1月20日 現在

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、香料、V.C、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	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、香料、V.C、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦、乳、大豆 卵△、ごま△
	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、着色料(カラメル、カロテノイド)、乳化剤、イーストフード、香料、V.C、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦、乳、大豆 卵△、オレンジ△、くるみ△、ごま△
	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、イーストフード、香料、ph調整剤、V.C、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦、乳、大豆 卵△、オレンジ△、くるみ△、ごま△
	NEGイエローロール	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、イーストフード、香料、V.C、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦、乳、大豆 卵△
	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 卵△、オレンジ△、くるみ△、ごま△
ドレッシング	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油、醸造酢、砂糖類(砂糖、粉末水あめ)、食塩／増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	
	味ぽん酢	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、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	昆布だし	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／調味料(アミノ酸等)	
	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、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、こしょう、セロリ、酵母エキスパウダー、乳製品、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	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、にんじんエキスパウダー、小麦たん白発酵調味料、こしょう、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、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)	小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉
	中華スープ	食塩、食用油脂(豚脂、鶏脂、パーム油)、チキンエキスパウダー、ポークエキスパウダー、デキストリン、香辛料、野菜エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	大豆、鶏肉、豚肉
味噌	合わせ味噌	大豆、米、食塩／酒精	大豆
	八丁味噌	米味噌(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)、豆味噌(大豆、塩)、カラメル色素、水あめ	大豆
ソース類	トマトソース	トマト、玉ねぎ、ピーマン、大豆油、食塩、砂糖、ワイン、にんにく、香辛料／クエン酸(一部に大豆を含む)	大豆
	ウスターソース	野菜・果実(トマト、玉ねぎ、にんにく、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料／カラメル色素、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、甘味料(天草)、(一部に大豆・りんごを含む)	大豆、りんご
	デミグラスソース	炒めたまねぎ、小麦粉、ラード、トマトペースト、ビーフエキス調味料、砂糖、ワイン調製品、ビーフエキス、食塩、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・牛肉・大豆・豚肉を含む)	小麦、大豆、牛肉、豚肉
	ミートソース	野菜(たまねぎ、にんじん)、トマトペースト、砂糖、食用植物油、食肉(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(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)	小麦、大豆、牛肉、豚肉
	カレールー	小麦粉、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
	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E、ビタミンC、酸味料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	乳、小麦、鶏肉、豚肉、大豆
	麻婆豆腐の素	食肉(豚肉、鶏肉)、砂糖、ごま油、しょう油、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、豆板醤みそ、唐がらし／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、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	小麦、ごま、大豆 牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン
ふりかけ類	お魚ふりかけ	ドロマイト(国内製造)、混合削り節粉末、砂糖、ごま、食塩、しょうゆ、みりん、鰹風味調味料、鰹削り節、酵母エキス、乾燥マッシュポテト、でん粉、青のり、鰹削り節、黒のり、かぼちゃ粉末、還元水飴、昆布エキス、粉末水飴／アナーチ色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素、(一部に小麦・ごま・さば・大豆を含む)※本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。※小骨に注意してください。	えび、かに、小麦、ごま、さば、大豆
	野菜ふりかけ	塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)、砂糖、鰹削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんじんフレーク、みりん、酵母エキス、鰹削り節粉末、食用植物油、昆布エキス／酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)	

△同一ラインで使った製品を製造しています。

## 主な半製品(該当項目=★印)

日	半製品	原材料
27日(月)	海藻サラダ	わかめ、白きくらげ、赤つのまた、茎わかめ、ふのり、昆布 本品で使用している海藻は、えび・かにの生息域で採取しています。
28日(火)	トルティーヤチップス	とうもろこし、植物油脂/酸化防止剤(V.E)
6/28日(火) 7/8日(金)	はんぺん	魚肉すり身、卵白、でん粉、山芋、砂糖、発酵調味料、食塩、大豆油/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)
29日(水)	ザンギ (北海道鶏唐揚)	鶏肉(もも)、しょうゆ、しょうがペースト、オニオンペースト、鶏卵、にんにくペースト、衣(鶏卵、食塩、小麦粉、米粉、でん粉、しょうゆ、植物油脂、粉末鶏卵、脱脂粉乳)、揚げ油(パーム油)/加工でん粉、ポリリン酸Na、キシロース、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
29日(水) 8日(金) 19日(火)	ツナフレーク	かつお、めばちまぐろ、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)
30日(木)	塩昆布	昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
1日(金)	野菜ジュース (白ぶどう&ほうれん草)	ぶどう、ほうれん草、果糖ぶどう糖液糖、水溶性食物繊維/酸味料、香料
	ベーコン	豚ばら肉、糖類(砂糖、水あめ)、植物性たん白、食塩、卵たん白、発酵調味料、乳たん白、たん白加水分解物、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、くん液、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料、(原材料の一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
	ナポリタンソース	トマト、たまねぎ、にんじん、砂糖、大豆油、食塩、にんにく/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、クエン酸、パプリカ色素、(一部に大豆を含む)
	マッシュドポテト	ポテト、香辛料/乳化剤、ピロリン酸Na、クエン酸
	北海道産牛乳プリン	牛乳(北海道産)、砂糖、加糖れん乳、ミルクカルシウム/ゲル化剤、香料、ピロリン酸第二鉄
1日(金) 7日(木)	ロースハム	豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、植物性たん白、食塩、卵たん白、発酵調味料、乳たん白、たん白加水分解物/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
4日(月)	赤こんにやく	こんにやく粉/水酸化カルシウム、着色料(三二酸化鉄)
5日(火)	ハンバーグ	食肉(豚肉、牛肉)たまねぎ、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、鶏卵)、しょうゆ、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、牛乳、発酵調味料、香辛料、卵殻粉、しょうゆ加工品、ゼラチン、ポークブイヨン、ワイン/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、ゲル化剤(増粘多糖類)、キシロース、乳酸Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
6日(水)	昆布茶	食塩、砂糖、粉碎昆布、でん粉/調味料(アミノ酸等)
7日(木)	ジョア マスカット	脱脂粉乳、マスカット果汁、還元麦芽糖水あめ/乳酸Ca、安定剤(ペクチン)、香料、ピロリン酸鉄、甘味料(スクラロース)、葉酸、ビタミンD
	あなご	あなご、醤油、砂糖、穴子抽出液、醗酵調味料、食塩/着色料(カラメル)(一部に小麦・大豆を含む)
	錦糸たまご	液卵、乾燥卵、還元水あめ、植物油脂、食塩/加工でん粉、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸)、カロチノイド色素、(一部に卵・大豆を含む)
	しば漬	きゅうり、なす、しそ、しょうが、みょうが、とうがらし、漬け原材料[(しょうゆ、食塩、梅酢、醸造酢、酒、みりん、たん白加水分解物)/調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酸味料、酒精、香料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(甘草)、着色料(赤106、赤102、青1)、(一部に小麦を含む)
	ちらし寿司の素	野菜(にんじん、れんこん、たけのこ)、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、かんぴょう、還元水飴、干しいたけ、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)、(一部に小麦・大豆を含む)
	そうめん	小麦粉、食塩、食用なたね油、コーンスターチ
	うず巻麩	小麦粉、小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)
	七夕星のデザート	糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖、果糖)、果実シラップ漬け[パインアップル、マンゴー]、シラップ(砂糖)、さくらんぼ果汁、製菓ペースト(砂糖、さくらんぼ果汁)/乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、トレハロース、着色料(紅麴、紅花黄)、クエン酸鉄Na
8日(金)	3種野菜のコロッケ	野菜[ばれいしょ、にんじん、たまねぎ、とうもろこし]、パン粉、砂糖、植物油脂、脱脂粉乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、植物油脂、小麦粉、粉末状植物性たん白)/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、着色料(ターメリック、カロチノイド)、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
	ミックスビーンズ	マローファットピース、ガルバンゾー、レッドキドニー、食塩
11日(月)	レモン果汁	レモン、ぶどう糖/酸味料、ソルビトール、ビタミンC、香料、保存料(安息香酸Na)、着色料(紅花黄、ビタミンB2)
12日(火)	バターライス	米、たまねぎ、にんじん、食塩、ゼラチン、植物油脂、風味油、バター、香辛料、酵母エキス、いため油(ラード、なたね油)/調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(カロチン)、(一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
	クルトン	小麦粉、イースト、食塩/キシロース、イーストフード、ビタミンC
	チュロス	ミックス粉(でん粉、コーンフラワー加工品、ショートニング、卵白粉、卵黄粉、クラッカー粉、香辛料、脱脂粉乳、植物油脂、食塩)、植物油脂/カゼインNa、香料、乳化剤、糊料(グァーガム)、ベーキングパウダー、着色料(アナトー、ビタミンB2)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
13日(水)	すきやき麩	小麦粉、小麦グルテン
14日(木)	鶏梅しそ巻き竜田揚げ	鶏肉、梅肉、でん粉、しょうゆ、食塩、香辛料、酵母エキス、酢、しそ葉、風味調味料、砂糖、鶏エキス、麦芽エキス、衣(でん粉、小麦粉、卵白粉)、揚げ油(大豆油)/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、加工でん粉、香辛料抽出物、キシロース、ポリリン酸Na、増粘剤、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)
15日(金)	ミートボール	鶏肉、たまねぎ、つなぎ(パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、しょうゆ、チキンエキス調味料、食塩、香辛料、植物油脂、揚げ油(なたね油)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	はちみつレモンゼリー	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄Na、香料、着色料(ビタミンB2)
19日(火)	豚角煮	豚肉、しょうゆ、砂糖、たれ(しょうゆ、発酵調味料、砂糖、砂糖混合異性化液糖、その他)、みりん、食塩、パインアップル果汁、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
	白味噌	大豆、米、食塩/酒精
20日(火)	アジフライ	あじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩)/増粘剤製剤(本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。)
	練り梅	うめ、食塩、しそ
21日(木)	オレンジジュース	オレンジ/香料
	とけないいちごアイス 風デザート	乳等を主要原料とする食品(植物油脂、乳製品、その他)、糖類(水あめ、グラニュー糖、果糖)、牛乳、いちご果汁、生クリーム、加糖練乳、いちご、エリスリトール、ゼラチン/甘味料(キシリトール)、加工デンプン、酸味料、香料、乳化剤、ビタミンC、ゲル化剤(増粘多糖類)、ペニコウジ色素、pH調整剤、(一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む)

