同志社小学校給食メニュー　【2023年6月分】

給食目標　　よくかんでたべよう

6月4日～10日は
「歯と口の健康週間」です。

じょうぶな歯で、しっかりかむことは、健康な生活をするためにとても大切です。

ワールドメニュー
～フィリピン　6/24～

西太平洋に位置する東南アジアの国で、7000以上の島で構成されています。

同志社小学校とつながりのあるミンダナオ島は、2番目に大きな島です。島ごとに言葉や文化が少し違っています。
赤道に近い国なので、四季が無く、一年中暑い国です。

◆エスカベッセ
・・・魚をからあげにして、甘酢あんかけにした料理です。

◆シニガン
・・・肉や魚を煮込んで作るトマト味の少しすっぱいスープ。フィリピンのおふくろの味ともいわれています。

◆バナナ
・・・熱帯地域を中心に栽培されています。料理の食材に使う国もあります。

北海道特集
6/28～6/30

6年生の修学旅行に合わせて、北海道の食を味わいましょう。

5年生の健康給食委員会の放送もお楽しみに！

月日	6月1日（木）	6月2日（金）
メニュー	（黄）牛乳 （赤）ナン★ ① ポークカレー ② ＡＢＣパスタとトマト風味のスープ ③ ごぼうサラダ	（黄）御飯 （赤）牛乳 ① ホッケのトマトソース ② コーンポタージュ ③ カムカムサラダ
主な材料	①　（赤）豚肉 （黄）じゃがいも　大豆　油なたね油 はちみつ　片栗粉　砂糖 （緑）玉ねぎ　にんじん セロリ 黄緑赤ピーマン （調）ケチャップ カレールウ● ウスターソース● 昆布だし● ②　（黄）アルファベットパスタ★ 大豆油　砂糖 （緑）玉ねぎ　にんじん　セロリ だいこん　トマト　バジル （調）チキンコンソメ●　塩　胡椒 ③　（緑）ごぼう　にんじん きゅうり （調）ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 米酢　塩	①　（赤）ホッケ ロースハム★ （黄）砂糖　大豆油 （緑）キャベツ　ほうれん草 （調）トマトソース● 昆布だし●　塩 ②　（黄）マッシュドポテト★ とうもろこし クルトン★　砂糖 （緑）玉ねぎ （調）昆布だし● 塩　胡椒 ③ （黄）ごま油　ごま　砂糖 （緑）ごぼう　にんじん 切干大根　きゅうり （調）昆布だし● 醤油　酢　塩
アレルギー原因物質7品目7品目と大豆	小麦①②　大豆①②　卵② 乳② ナン（小麦）	小麦②③　卵①　乳① 大豆①③

月日	6月5日（月）	6月6日（火）	6月7日（水）	6月8日（木）	6月9日（金）
メニュー	（黄）御飯　お魚ふりかけ● （赤）牛乳 ① 鶏肉と大根の旨煮 ② 豆腐とわかめの味噌汁 ③ いちごムース	（黄）御飯 （赤）牛乳 ① 鶏肉の照りかけ ② 沢煮椀 ③ ひじき煮	（黄）御飯 （赤）牛乳 ① 鰤の煮付け ② えのきとしめじの澄まし汁 ③ 茄子の田楽	（黄）御飯 （赤）牛乳 ① 牛丼 ② 大根の味噌汁 ③ 金時豆	（黄）黒糖ロールパン （赤）野菜ジュース★（アップル＆キャロット ① ポークビーンズ ② キャベツのコンソメスープ ③ アセロラゼリー
主な材料	①　（赤）鶏肉　高野豆腐 （黄）さつまいも 砂糖　なたね油 （緑）だいこん　にんじん 白ねぎ　ごぼう　いんげん たけのこ　しいたけ （調）昆布だし● 醤油　味醂　煮干粉 ②　（赤）豆腐　わかめ 味噌● （緑）だいこん　ほうれん草　ねぎ （調）昆布だし● ③　いちごのムース★	①　（赤）鶏肉 （黄）片栗粉　砂糖　なたね油 （緑）キャベツ　チンゲン菜 黄赤パプリカ　しょうが （調）てりだれ★ 昆布だし● 醤油　味醂 ②　（緑）にんじん　切干大根 しめじ　ごぼう 玉ねぎ　ねぎ こまつ菜 （調）昆布だし● 醤油　味醂　塩 ③　（赤）油揚げ　ひじき （黄）砂糖　ごま油 （緑）にんじん　枝豆 （調）昆布だし● 醤油　味醂	①　（赤）ぶり （緑）もやし　チンゲン菜 切干大根　しょうが 大葉 （黄）砂糖 （調）昆布だし● 醤油　塩 ②　（緑）玉ねぎ　えのき にんじん　しめじ 三つ葉 （調）昆布だし● 醤油　塩 ③　（赤）田楽味噌★ （黄）ごま　なたね油 （緑）なす	①　（赤）牛肉　油揚げ （黄）糸こんにゃく 砂糖　なたね油 （緑）玉ねぎ　はくさい 小松菜　長ねぎ 紅しょうが★ （調）昆布だし●　醤油 味醂　煮干粉 ②　（赤）豆腐　味噌● （緑）大根　ほうれん草 にんじん　ねぎ （調）昆布だし● ③　金時豆★	①　（赤）豚肉　大豆 （黄）片栗粉　砂糖 なたね油　大豆油 （緑）玉ねぎ　にんじん じゃがいも　いんげん 黄緑赤ピーマン　トマト にんにく （調）トマトソース●　ケチャップ 白ワイン　ウスターソース● 昆布だし● ローリエ　オールスパイス ②　（緑）キャベツ　ほうれん草 セロリ　えのき （調）チキンコンソメ●　塩　胡椒 ③　アセロラゼリー★
アレルギー原因物質7品目7品目と大豆	小麦①　大豆①②③　乳③ 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①②③　大豆①②③	小麦①　大豆①②	小麦②　乳② 大豆①②

1日　星

15日　ちょうちょ

大分県産
「ヒノヒカリ」

健康給食委員会からの放送があるよ。
おたのしみに！

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）＝△

6月	製品名（HPに詳しい材料表示があります）	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	カシューナッツ	キウイフルーツ	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	アーモンド
1日(木)	ナン			●		△	△					△			△	△				△	△		△				△		
	アルファベットパスタ(玉子入)			●		●	△			△											△								
2日(金) 15日(木) 21日(火) 30日(金)	ロースハム					●	●													●	●								
2日(金) 20日(火) 30日(金)	マッシュドポテト			△			△														△								
2日(金)	クルトン			●																									
5日(月)	いちごのムース						●														●							●	
6日(火)	てりだれ			●																	●								
7日(水)	田楽味噌			●													●				●								
8日(木)	紅生姜																												
	金時豆																												
9日(金)	アセロラゼリー																										●		
	野菜ジュース□(アップル&キャロット)																										●		
13日(火)	ちくわ	△	△																		●								
	モロヘイヤとオクラ			●																	●								
14日(水)	白味噌																				●								
15日(木)	蒸し鶏																						●						
	春雨サラダ																●				●								
16日(金)	なめらかプリン			▲		▲	▲														●								
	レモン果汁																												
19日(月)	京がんも			●													●				●								
20日(火)	ハムカツ	△	△	●		●	●													●	●		●						
21日(水)	はちみつらっきょう			●																									
22日(木)	トルティーヤチップス			△			△																						
	はんぺん	△	△	●		●	△														●					●			
23日(金)	ジョア・プレーン						●																						
	鰈の唐揚			●		●	●														●							●	
26日(月)	海藻サラダ	△	△																										
27日(火)	ミニ肉まん			●													●			●	●								
28日(水)	ザンギ□(北海道鶏唐揚)			●		●	●														●		●						
	ツナフレーク																				●								
29日(木)	塩昆布			●																	●								
30日(金)	ベーコン					●	●													●	●								
	ナポリタンソース																				●								
	北海道産牛乳プリン						●																						

同志社小学校給食メニュー　【2023年6月分】

月日	6月12日（月）	6月13日（火）	6月14日（水）	6月15日（木）	6月16日（金）
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の生姜煮 ② 玉ねぎと油揚げの澄まし汁 ③ 金平ごぼう	(黄)麦御飯　野菜ふりかけ● (赤)牛乳 ① 鯖の塩焼き ② 茄子の味噌汁 ③ 竹輪とオクラ･モロヘイヤの和え物	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏肉の白味噌ソース ② オクラの澄まし汁 ③ アスパラと人参のきんぴら	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① マーボーなす豆腐丼 ② 白葱のスープ ③ 春雨サラダ	(黄)丸ロールパン (赤)牛乳 ① きのこと豚ひき肉のデミシチュー ② 7種野菜のさっぱりサラダ ③ なめらかプリン
主な材料	①　(赤) 鶏肉　油揚げ (黄) 砂糖 (緑) だいこん　れんこん 枝豆　しめじ しょうが (調) 昆布だし●　醤油　味醂 ②　(赤) 豆腐　油揚げ かつお節　こんぶ (緑) 玉ねぎ　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　(黄) 砂糖　ごま　ごま油 (緑) ごぼう　たけのこ にんじん (調) 昆布だし●　醤油　味醂	①　(赤) さば (黄) 砂糖 (緑) キャベツ　玉ねぎ しめじ　ピーマン たけのこ　にんじん しょうが　にんにく (調) 昆布だし●　醤油 ②　(赤) 豆腐　味噌● (緑) なす　玉ねぎ こまつ菜　ねぎ (調) 昆布だし● ③　(赤) ちくわ★ (黄) 砂糖 (緑) モロヘイヤとオクラ★ キャベツ　みず菜 (調) 昆布だし●　醤油　味醂	①　(赤) 鶏肉　白味噌★ (黄) 片栗粉　砂糖 (緑) キャベツ　白菜 玉ねぎ　白ねぎ しいたけ (調) 昆布だし● 醤油　味醂　塩 ②　(緑) オクラ　玉ねぎ 水菜 (調) 昆布だし● 醤油　塩 ③　(黄) 砂糖　なたね油 (緑) ごぼう アスパラ　にんじん (調) 昆布だし● 醤油　味醂	①　(赤) 豆腐　豚肉 (黄) 片栗粉　ごま油　大豆油 (緑) 玉ねぎ　なす 黄緑赤ピーマン 白ねぎ　しいたけ にんにく　しょうが (調) 麻婆豆腐の素● 昆布だし● 醤油　味醂　酢 ②　(赤) 蒸し鶏★ (緑) 白ねぎ　玉ねぎ　だいこん にんじん　みず菜 (調) 中華スープ●　醤油　塩 ③　春雨サラダ★ (赤) ロースハム★　わかめ (黄) 砂糖 (緑) キャベツ　きゅうり (調) 醤油　塩	①　(赤) 豚肉 (黄) じゃがいも　砂糖 片栗粉　なたね油 (緑) 玉ねぎ　にんじん ブロッコリー　カリフラワー マッシュルーム しめじ　えのき (調) デミグラスソース● 赤ワイン● 昆布だし● ②　(黄) 砂糖　オリーブ油 (緑) キャベツ　きゅうり 玉ねぎ　アスパラ いんげん　みず菜 こまつ菜 (調) 昆布だし● レモン果汁★　酢　塩 ③　なめらかプリン★
アレルギー原因物質7品目と大豆	小麦①②③　大豆①②③	小麦①③　大豆①②③ 野菜ふりかけ（青菜（広島菜　京菜　大根葉）	小麦①②③　大豆①②③	小麦①②③　卵③ 乳③　大豆①②③	小麦①　大豆①③

月日	6月19日（月）	6月20日（火）	6月21日（水）	6月22日（木）	6月23日（木） ワールドメニュー　フィリピン
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① じゃがいもの鶏そぼろ煮 ② 豆腐と大根の味噌汁 ③ 京がんも煮	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ハムカツ　カレー風味ソース ② 人参のポタージュ ③ グリーンサラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ごま風味の肉じゃが ② 根菜の味噌汁 ③ らっきょうと野菜の和え物	(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)イエローロールパン (赤)ジョア　プレーン★ ① かれいのエスカベッセ ② シニガン ③ バナナ
主な材料	①　(赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも　こんにゃく 砂糖　片栗粉 なたね油 (緑) 玉ねぎ　にんじん　枝豆 (調) 昆布だし● 醤油　味醂　煮干粉 ②　(赤) 豆腐　味噌● (緑) だいこん　玉ねぎ ほうれん草　ねぎ (調) 昆布だし● ③　京がんも★ (黄) 砂糖　ごま (調) 昆布だし● 醤油　味醂	①　ハムカツ★ (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● カレー粉 昆布だし● ②　(黄) マッシュドポテト★ とうもろこし　砂糖　片栗粉 (緑) にんじん　玉ねぎ　パセリ (調) 昆布だし●　塩　胡椒 ③　(黄) 砂糖 (緑) はくさい　こまつ菜 ブロッコリー　アスパラ 玉ねぎ (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし●　酢　塩	①　(赤) 豚肉 (黄) じゃがいも　糸こんにゃく 砂糖　ごま　ごま油 (緑) 玉ねぎ　にんじん いんげん (調) 昆布だし● 醤油　みりん　煮干粉 ②　(赤) 味噌● (緑) だいこん　ほうれん草 ごぼう　にんじん　ねぎ (調) 昆布だし● ③　(黄) 砂糖 (緑) キャベツ　ほうれん草 にんじん はちみつらっきょう★ きゅうり (調) 昆布だし● 醤油　味醂	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　鰈から揚げ★ (黄) なたね油 片栗粉　砂糖 (緑) キャベツ　たけのこ こまつ菜　玉ねぎ ピーマン　赤パプリカ　白ねぎ (調) ケチャップ　昆布だし● 醤油　味醂　酢 ②　(赤) 豚肉 (黄) 砂糖　オリーブ油 (緑) トマト　オクラ　玉ねぎ なす　いんげん　にんにく (調) 昆布だし● 醤油　酢　塩　胡椒 ③　(緑) バナナ
アレルギー原因物質7品目と大豆	小麦①③　大豆①②③	小麦①　卵①　乳① 大豆①	小麦①③　大豆①②③	小麦①②③　卵③　乳② 大豆①②③	小麦①②　卵①　乳① 大豆①②

月日	6月26日（月）	6月27日（火）	6月28日（水） 北海道旅行気分メニュー	6月29日（木） 北海道旅行気分メニュー	6月30日（金） 北海道旅行気分メニュー
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 ① 八宝菜 ② ほうれん草と小松菜の胡麻風味 ③ ミニ肉まん	(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　イタヤ貝 (黄) 片栗粉　砂糖 ごま油 (緑) はくさい　玉ねぎ　にんじん たけのこ　ピーマン 赤ピーマン　きくらげ しいたけ　生姜 (調) 中華スープ●　昆布だし● 醤油　味醂 ②　(赤) ロースハム★ (黄) とうもろこし　砂糖 ごま油 (緑) キャベツ　ほうれん草 こまつ菜 (調) 昆布だし●　醤油　酢　塩 ③　ミニ肉まん★	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 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) スパゲッテイ 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 ③　北海道産ミルクプリン★
アレルギー原因物質7品目と大豆	小麦①③　大豆①②③	小麦①②③　卵②　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

6年生と一緒に北海道気分を味わいましょう！

同志社小学校給食メニュー　【2022年6月分】

月日	5月29日(月)				5月30日(火)				5月31日(水)				6月1日(木)				6月2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				kcal				kcal				kcal	590	656	722	kcal	527	586	645
たんぱく質	g				g				g				g	15.2	16.9	18.6	g	20.3	22.6	24.9
脂質	g				g				g				g	18.8	20.9	23.0	g	23.5	26.1	28.7
塩分相当量	g				g				g				g		2.4		g		2.8	

月日	6月5日(月)				6月6日(火)				6月7日(水)				6月8日(木)				6月9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	594	660	726	kcal	668	742	816	kcal	558	620	682	kcal	731.7	813	894.3	kcal	466	518	570
たんぱく質	g	25.2	28	30.8	g	29.0	32.2	35.4	g	23.6	26.2	28.8	g	23.76	26.4	29.04	g	18.1	20.1	22.1
脂質	g	19.9	22.1	24.3	g	28.4	31.5	34.7	g	22.3	24.8	27.3	g	33.39	37.1	40.81	g	16.1	17.9	19.7
塩分相当量	g		3.8		g		2.8		g		2.1		g		3.3		g		3.2	

月日	6月12日(月)				6月13日(火)				6月14日(水)				6月15日(木)				6月16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	640	711	782	kcal	641	712	783	kcal	565	628	691	kcal	571	634	697	kcal	546	607	668
たんぱく質	g	29.3	32.5	35.8	g	26.2	29.1	32.0	g	26.2	29.1	32.0	g	19.4	21.6	23.8	g	19.4	21.5	23.7
脂質	g	25.7	28.6	31.5	g	26.5	29.4	32.3	g	20.4	22.7	25.0	g	18.5	20.6	22.7	g	23.5	26.1	28.7
塩分相当量	g		1.7		g		3.4		g		2.9		g		3.8		g		2.3	

月日	6月19日(月)				6月20日(火)				6月21日(水)				6月22日(木)				6月23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	549	610	671	kcal	660	733	806	kcal	563	625	688	kcal	657	730	803	kcal	482	535	589
たんぱく質	g	20.9	23.2	25.5	g	19.7	21.9	24.1	g	20.3	22.5	24.8	g	17.7	19.7	21.7	g	23.7	26.3	28.9
脂質	g	14.5	16.1	17.7	g	21.8	24.2	26.6	g	17.8	19.8	21.8	g	23.7	26.3	28.9	g	15.2	16.9	18.6
塩分相当量	g		2.9		g		3.9		g		2.1		g		3.8		g		2.7	

月日	6月26日(月)				6月27日(火)				6月28日(水)				6月29日(木)				6月30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	603	670	737	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	22.7	25.2	27.7	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	19.2	21.3	23.4	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		2.8		g		3.7		g		3.0		g		1.8	

【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、増拈剤（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、増拈剤（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、増拈剤（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	食用植物油脂、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、食用植物油脂、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、食用植物油脂、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（グァー）、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、食用植物油脂、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、豆板醤風みそ、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、鰯削り節、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／アナトー色素、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、食用植物油脂、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
1日(木)	ナン	小麦粉、砂糖、食塩、ショートニング、イースト、食用なたね油、モルトフワラー／増粘剤(グァーガム)、乳化剤、ビタミンC
	アルファベットパスタ（玉子入）	デュラム小麦のセモリナ、卵
2日(金) 15日(木) 21日(火) 30日(金)	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)
2日(金) 20日(火) 30日(金)	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
2日(金)	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
5日(月)	いちごのムース	乳又は乳製品を主要原料とする食品、いちご、砂糖、水あめ、水溶性食物繊維、ゼラチン、レモン濃縮果汁／酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、香料、紅麹色素、安定剤(増粘多糖類)、(一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
6日(火)	てりだれ	水あめ、しょうゆ、砂糖、食塩、かつお削りぶし、醗酵調味料／増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
7日(水)	田楽味噌	糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、米みそ、豆みそ、ごま、食塩、発酵調味料、しょうゆ／酒精、増粘多糖類、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
8日(木)	紅生姜	生姜、漬け原材料[食塩、醸造酢]/酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102)
	金時豆	金時豆　砂糖　還元水飴　食塩　増粘多糖類
9日(金)	野菜ジュース（アップル&キャロット）	りんご、にんじん、果糖ぶどう糖液糖／酸味料、香料、クエン酸Na
	アセロラゼリー	アセロラ果汁、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン／加工でん粉、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na、野菜色素、クチナシ色素、香料、カロチノイド色素(一部にりんごを含む)
13日(火)	ちくわ	魚肉、でん粉、植物性たん白(大豆を含む)、砂糖、植物油、食塩、ぶどう糖／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、貝Ca、(本品の魚肉にはえび、かにを食べている魚を使用しています。)
	モロヘイヤとオクラ	オクラ、モロヘイヤ、醤油、異性化液糖、味醂、食塩、かつおエキス／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)
14日(水)	白味噌	大豆、米、食塩／酒精
15日(木)	蒸し鶏	鶏肉、還元水飴、食塩／pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に鶏肉を含む)
	春雨サラダ	春雨、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、きくらげ、にんじん、わかめ、ごま油、食塩、ごま、ジンジャーペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、酵素、酸味料、(一部にごま・大豆を含む)
16日(金)	なめらかプリン	糖類(水あめ、粉あめ、グラニュー糖、ぶどう糖、砂糖)、油脂加工食品(植物油脂、豆乳、水あめ、その他)、でん粉、カラメルソース、酵母エキス／ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、炭酸Ca、加工デンプン、着色料(カラメル、アナトー)、乳化剤、pH調整剤、クエン酸鉄Na、トレハロース、(一部に大豆を含む)
	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)
19日(月)	京がんも	豆腐、粉末状大豆たん白、植物油、人参、小麦粉、ひじき、食塩、黒ごま、砂糖／酸味料、凝固剤、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
20日(火)	ハムカツ	ハム〔食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、でん粉、粉末状大豆たん白、水あめ、食塩、還元水あめ、卵たん白、乳たん白、香辛料、ポークパウダー、玉ねぎ〕(国内製造)、衣(パン粉)／加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C、エリソルビン酸Na)、リン酸塩(Na)、グリシン、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
21日(水)	はちみつらっきょう	らっきょう、漬け原材料[醸造酢、砂糖、はちみつ、食塩、とうがらし]、(一部に小麦を含む)
22日(木)	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)
	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)
23日(金)	ジョア　プレーン	脱脂粉乳、砂糖／リン酸Ca、香料、安定剤(スクシノグリカン)、ビタミンD
	鰈の唐揚	黄金がれい、衣(でん粉、小麦粉、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、全卵粉、脱脂粉乳)／調味料(アミノ酸)、酵素、(一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆を含む)
26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。
27日(火)	ミニ肉まん	皮(小麦粉(国内製造)、砂糖、ラード、イースト、植物油脂、大豆粉、食塩)豚肉、たまねぎ、ねぎ、しょうが、豚脂、しいたけ、しょうゆ、粒状植物性たん白、植物油脂、でん粉、おろししょうが、砂糖、食塩、老酒、/膨張剤、調味料(アミノ酸)、乳化剤、着色料(紅麹、ラック)(一部に小麦・・大豆・豚肉・ごまを含む)
28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)
	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)
29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)
30日(金)	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)
	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

アレルギー食品詳細

2023/5/29

6月	製品名（HPに詳しい材料表示があります）	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	カシューナッツ	キウイフルーツ	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	アーモンド
1日(木)	ナン			●		△	△					△			△	△				△	△		△				△		
	アルファベットパスタ（玉子入）			●		●	△			△											△								
2日（金） 15日（木） 21日（火） 30日（金）	ロースハム					●	●													●	●								
2日（金） 20日（火） 30日（金）	マッシュドポテト			△			△														△								
2日(金)	クルトン			●																									
5日(月)	いちごのムース						●														●							●	
6日(火)	てりだれ			●																	●								
7日(水)	田楽味噌			●													●				●								
8日(木)	紅生姜																												
	金時豆																												
9日(金)	アセロラゼリー																										●		
	野菜ジュース（アップル&キャロット）																										●		
13日(火)	ちくわ	△	△																		●								
	モロヘイヤとオクラ			●																	●								
14日(水)	白味噌																				●								
15日(木)	蒸し鶏																						●						
	春雨サラダ																●				●								
16日(金)	なめらかプリン			▲		▲	▲														●								
	レモン果汁																												
19日(月)	京がんも			●													●				●								
20日(火)	ハムカツ	△	△	●		●	●													●	●		●						
21日(水)	はちみつらっきょう			●																									
22日(木)	トルティーヤチップス			△			△																						
	はんぺん	△	△	●		●	△														●					●			
23日(金)	ジョア・プレーン						●																						
	鰈の唐揚			●		●	●														●							●	
26日(月)	海藻サラダ	△	△																										
27日(火)	ミニ肉まん			●													●			●	●								
28日(水)	ザンギ（北海道鶏唐揚）			●		●	●														●		●						
	ツナフレーク																				●								
29日(木)	塩昆布			●																	●								
30日(金)	ベーコン					●	●													●	●								
	ナポリタンソース																				●								
	北海道産牛乳プリン						●																						