

同志社小学校給食メニュー 【2024年 3月分】



給食目標
1年間をふり返ろう

給食はお腹をいっぱいにする食事というだけでなく、バランスのある献立や、食事のマナー、食品の種類や特徴について学ぶ時間でもあります。給食で学んだことをふりかえってみましょう。



『あたりまえ』にあらためて『ありがとう』



6年生が、卒業を前にもう一度食べたいメニューを投票しました。今月はその人気メニューがたくさん登場します。6年生の人は、最後の給食を楽しみましょう。

～アンケート結果～

大おかず 1位 和風おろしハンバーグ
2位 キーマカレー
3位 からあげ小おかず
4位 ミートスパゲティー

小おかず 1位 ジャーマンポテト
2位 ポテトグラタン
3位 ネバネバサラダ

汁もの 1位 豚汁
2位 コーンスープ
3位 ABCパスタのスープ

デザート 1位 チョコケーキ
2位 きな粉わらびもち
3位 フルーツナタデココ

3月1日(金)

(黄) 御飯
(赤) 牛乳
① ちらし寿司
② 菜の花と野菜のお澄まし
③ ひな祭り三色ゼリー



① (赤) イタヤ貝
のり サーモン
錦糸たまご★
(黄) 米 ごま 砂糖
(緑) いんげん
ちらし寿司の素★
しば漬★

② (赤) こんぶ かつお節
うず巻麩★
(緑) 菜の花 大根
にんじん 玉ねぎ
しめじ 白ねぎ
(調) 塩 醤油 味噌

かつお節とこんぶの
だしを味わう日

③ (黄) 三色ゼリー★



卵①(トッピングの錦糸卵)
小麦①② 大豆①②③

月日

3月4日(月)

3月5日(火)

3月6日(水)

3月7日(木)

3月8日(金)

メニュー

(黄) 御飯
(赤) 牛乳
① 鯖の白味噌だれ
② 豚汁
③ きな粉わらび餅

(黄) 御飯
(赤) ジョア・マスカット★
① 和風おろしハンバーグ
② ABCパスタとトマト風味のスープ
③ キャベツの赤じそ和え

(黄) 御飯
(赤) 牛乳
① 八宝菜
② 豆腐と水菜のスープ
③ 小松菜とチンゲン菜の中華風

(黄) レーズンラウンドパン
(赤) 牛乳
① スパゲッティー・ポロネーズ
② コーンスープ
③ フルーツナタデココ

(黄) 麦御飯
(赤) オレンジジュース★
① ポークキーマカレー
③ チーズポテトグラタン
③ チョコレートケーキ

主な材料

① (赤) 鯖 白味噌★
(黄) 片栗粉 砂糖
(緑) 大根 もやし
ほうれん草
しめじ 針しょうが
(調) 昆布だし● 醤油 味噌
② (赤) 豚肉 豆腐
味噌●
(緑) 玉ねぎ にんじん
れんこん ねぎ
(調) 昆布だし●
③ きな粉わらび餅★

① ハンバーグ★
(緑) だいこん 玉ねぎ
ほうれん草 キャベツ
みず菜 はくさい にんじん
(調) 味ポン酢●
昆布だし● 醤油
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 (黄) 砂糖
(緑) キャベツ きゅうり
切干し大根 オクラ
(調) 赤紫蘇ふりかけ★
昆布だし● 酢

① (赤) 豚肉 イカ
(黄) 砂糖 片栗粉 ごま油
(緑) 白菜 にんじん 玉ねぎ
たけのこ しいたけ
赤ピーマン
ピーマン きくらげ しょうが
(調) 醤油 味噌
中華スープ● 昆布だし●
② (赤) 豆腐 ひじき
(緑) 玉ねぎ みず菜 ねぎ
(調) 中華スープ●
醤油 塩 胡椒
③ (黄) 砂糖 ごま油
(緑) もやし とうもろこし
こまつ菜 チンゲン菜
にんじん
(調) 昆布だし●
醤油 酢 塩

① (赤) ミートソース● 豚肉
(黄) スパゲッティー
オリーブオイル
片栗粉 大豆油
(緑) 玉ねぎ にんじん
セロリ 黄緑赤ピーマン
トマト マッシュルーム
にんにく バジル
(調) 昆布だし● 塩 胡椒
② (黄) マッシュポテト★
とうもろこし
砂糖 クルトン★
(緑) 玉ねぎ
(調) 昆布だし● 塩 胡椒
③ フルーツカクテル★
(緑) ナタデココ★

① (赤) 豚肉
(黄) じゃがいも さつまいも
砂糖
(緑) 玉ねぎ ブロッコリー
カリフラワー にんじん
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●
カレー粉 昆布だし●
② (赤) 牛乳 チーズ
生クリーム ベーコン★
(黄) じゃがいも 砂糖
(緑) 玉ねぎ パセリ
(調) 昆布だし● 塩 胡椒
③ チョコ ケーキ★

アレルギー
原因物質
7品目と大豆

小麦① 大豆①②③
野菜ふりかけ(青菜(広島菜 京菜 大根葉)

小麦①② 卵①② 乳①②
大豆①②

小麦①②③ 大豆①②③

小麦①② 大豆①

小麦①③ 卵②③
乳②③ 大豆①②③

3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	オレング	ナッツ	クルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	まいたけ	もも
1日(金)	ちらし寿司の素			●																	●				
	錦糸たまご					●															●				
	しば漬			●																	●				
	うず巻麩			●																					
4日(月)	三色ゼリー			△		△	△														●				
	白味噌																				●				
5日(火)	きな粉わらび餅																				●				
	ハンバーグ			●		●	●								●					●	●				●
	アルファベットパスタ(玉子入)			●		●	△			△											△				
	赤紫蘇ふりかけ																								
12日(木)	ジョア マスカット						●																		
	マッシュポテト			△			△														△				
	クルトン			●																					
	フルーツカクテル																								
8日(金)	ベーコン					●	●													●	●				
11日(月)	チョコレートケーキ			●		●	●														●				●
	オレンジジュース											●													
12日(火)	ソーセージ																			●	●				
15日(金)	はるさめサラダ																●				●				
	ミンチカツ			●		●	●													●	●		●	●	
18日(月)	レモン果汁																								
	てりだれ			●																	●				
ツナフレーク				●																	●				
																					●				

●よくつかわれる
食品の原材料
★今月の半製品

詳しい成分等は、HPで
確認できます。



5日 ハート
18日 さくら



宮城県産
ひとめぼれ



今日は
誰にあたるかな



同志社小学校給食メニュー 【2024年 3月分】					
月日	3月11日(月) ワールドメニュー ドイツ	3月12日(火)	3月13日(水)	3月14日(木)	3月15日(金)
メニュー	(黄)黒糖ロールパン (赤)牛乳 ①ソーセージの赤ピーマン煮 ②野菜のザワークラフト風 ③ジャーマンポテト	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①豚と大根の照り煮 ②湯葉の味噌汁 ③春雨サラダ	(黄)御飯 野菜ふりかけ● (赤)牛乳 ①ホッケの野菜餡かけ ②牛蒡の味噌汁 ③水菜と白菜の煮浸し	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①豚肉と野菜のそぼろ丼 ②あっさり中華スープ ③ほうれん草とキャベツのナムル	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①ミンチカツ ②ミネストローネ ③ごぼうのコールスローサラダ
主な材料	①(赤)ソーセージ★鶏肉 (黄)なたね油 砂糖 (緑)玉ねぎ とうもろこし いんげん にんじん マッシュルーム 赤ピーマン カリフラワー ブロッコリー (調)トマトソース● 昆布だし● 醤油 塩 ②(赤)わかめ (黄)オリーブオイル 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん 水菜 キャベツ (調)昆布だし● 酢 胡椒 ③(赤)ベーコン★ (黄)じゃがいも 砂糖 バター (緑)玉ねぎ (調)昆布だし● 塩 胡椒	①(赤)豚肉 (黄)さつまいも 砂糖 片栗粉 (緑)大根 にんじん 白ねぎ れんこん いんげん (調)醤油 味醂 煮干粉 昆布だし● ②(赤)湯葉 味噌● わかめ (緑)ほうれん草 ねぎ ゆず (調)昆布だし● ③はるさめサラダ★ (黄)とうもろこし (緑)たけのこ きゅうり きゃべつ	①(赤)ホッケ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)キャベツ こまつ菜 にんじん 玉ねぎ (調)昆布だし● 醤油 味醂 塩 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(赤)油揚げ (黄)砂糖 (緑)はくさい みず菜 こまつ菜 ゆず (調)昆布だし● 醤油 味醂	①(赤)豚肉 (黄)こんにゃく なたね油 片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ はくさい 白ねぎ にんじん しいたけ にんにく 生姜 (調)五香粉 昆布だし● 醤油 味醂 酢 ②(黄)片栗粉 ごま (緑)みず菜 たまねぎ にんじん ねぎ 木耳 (調)中華スープ● 醤油 塩 胡椒 ③(黄)砂糖 ごま油 (緑)ほうれん草 キャベツ もやし きゅうり 生姜 (調)昆布だし● 醤油 味醂	①ミンチカツ★ (黄)なたね油 砂糖 じゃがいも (緑)いんげん (調)トマトケチャップ 酢 昆布だし● ②(赤)ベーコン★ (黄)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 とうもろこし (緑)キャベツ 人参 きゅうり ごぼう (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 昆布だし● レモン果汁★
アレルギー 原因物質 7品目と大豆	小麦① 卵③ 乳③ 大豆①③	小麦① 大豆①②③	小麦① ③ 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	卵①② 乳①② 小麦①② 大豆①②
月日	3月18日(月)	3月19日(火)	3月20日(水)	3月21日(木)	3月22日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①鶏の照り煮 ②三平汁 ③ブロッコリーとコーンのツナマヨ	(黄)丸ロールパン (赤)牛乳 ①豚肉のケチャップ煮 ②オニオンスープ ③ほうれん草ソテー	春分の日	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①プルコギ風丼 ②小松菜の味噌汁 ③もやしとパプリカの炒め物	修了式
主な材料	①(赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)キャベツ チンゲン菜 玉ねぎ パプリカ しょうが 人参 (調)昆布だし● 醤油 味醂 てりだれ★ ②(赤)鮭 (黄)こんにゃく 砂糖 (緑)だいこん にんじん 白ねぎ しょうが こまつ菜 (調)昆布だし● 醤油 味醂 塩 ③(赤)ツナフレーク★ (黄)砂糖 とうもろこし (緑)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 (黄)じゃがいも 砂糖 とうもろこし (緑)玉ねぎ いんげん トマト にんじん マッシュルーム (調)トマトケチャップ ウスターソース● 昆布だし● 煮干粉 ②(黄)クルトン バター (緑)玉ねぎ 黄緑赤ピーマン (調)ビーフコンソメ● 塩 胡椒 ③(赤)ベーコン★ (黄)砂糖 オリーブ油 (緑)ほうれん草 玉ねぎ (調)昆布だし● 塩 胡椒		①(赤)豚肉 (黄)大豆油 ごま油 ごま 砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ なす ほうれん草 しょうが にんにく (調)昆布だし● 醤油 味醂 酢 ②(赤)味噌● (緑)小松菜 玉ねぎ ねぎ にんじん ごぼう (調)昆布だし● ③(黄)ごま なたね油 砂糖 (緑)もやし パプリカ (調)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	卵③ 乳②③ 小麦② 大豆①②③		小麦① 大豆①②③	

はるく春が来る!

食べられる花、探そうよ

野菜には葉やくき、実を食べるものが多いですが、中には花や花のつぼみを食べるものがあります。とくに冬から春への季節に変わり目に出回る菜の花やふきのとうは、ほろ苦い味でひと足先に春の訪れを知らせてくれます。ほかにもどんな「食べられる花」があるのか、探してみしましょう。

菜の花



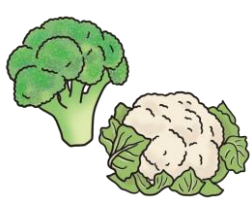
アブラナの花のつぼみや花芽のついた穂先のきを食べます。すでに咲いた小さな花びらも食べられます。緑黄色野菜でビタミンAのほか、ビタミンCや葉鉄もたっぷりです。

ふきのとう



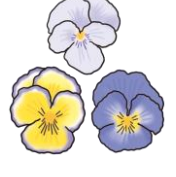
ふきの花のつぼみを食べます。雄花と雌花のつぼみがあります。このふきのとうが伸びて花が咲くと、今度は地下茎から葉が別に伸びてきます。そのくきも食べます。

ブロッコリー
カリフラワー



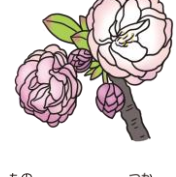
どちらも花のつぼみを食べます。カリフラワーはブロッコリーが突然変異で白くなったものです。

パンジー



食用に栽培されたものを生のまま、ケーキやサラダの飾りに使います。「エディブルフラワー(食べられる花)」といわれ、ほかに、ペゴニア、ナスタチウム、バラ、バーベナ、ポリジなどがよく知られています。

さくら



八重桜の花びらを塩漬けにして食べます。桜茶や桜湯、また塩ぬきをして、お吸い物のたねに使う春を演出したり、あんぱんなどの上にあしらったりします。また大島桜の葉も塩漬けにして、桜もちなどに使います。

同志社小学校給食メニュー 【2024年 月分】

月日																	3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				kcal				kcal				kcal				kcal	491	545	600
たんぱく質	g				g				g				g				g	19.4	21.6	23.8
脂質	g				g				g				g				g	9.7	10.8	11.9
塩分相当量	g				g				g				g				g		2.4	
月日	3月4日(月)				3月5日(火)				3月6日(水)				3月7日(木)				3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	580	644	708	kcal	638	709	780	kcal	604	671	738	kcal	641	712	783	kcal	660	733	806
たんぱく質	g	24.2	26.9	29.6	g	26.5	29.4	32.3	g	20.4	22.7	25.0	g	23.7	26.3	28.9	g	20.6	22.9	25.2
脂質	g	16.9	18.8	20.7	g	25.6	28.4	31.2	g	19.4	21.6	23.8	g	20.6	22.9	25.2	g	19.3	21.4	23.5
塩分相当量	g		1.5		g		3.7		g		2.5		g		2.9		g		2.9	
月日	3月11日(月)				3月12日(火)				3月13日(水)				3月14日(木)				3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	568	631	694	kcal	581	646	711	kcal	554	615	677	kcal	802.8	892	981.2	kcal	554	615	677
たんぱく質	g	18.8	20.9	23.0	g	23.5	26.1	28.7	g	17.0	18.9	20.8	g	26.82	29.8	32.78	g	17.0	18.9	20.8
脂質	g	27.5	30.6	33.7	g	20.3	22.5	24.8	g	25.5	28.3	31.1	g	18	20	22	g	25.5	28.3	31.1
塩分相当量	g		4.1		g		2.6		g		3.9		g		2.2		g		3.9	
月日	3月18日(月)				3月19日(火)				3月20日(水)				3月21日(木)				3月22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	675	750	825	kcal	539	599	659	kcal				kcal	563	626	689	kcal			
たんぱく質	g	30.2	33.5	36.9	g	23.0	25.6	28.2	g				g	24.8	27.5	30.3	g			
脂質	g	29.3	32.5	35.8	g	24.0	26.7	29.4	g				g	18.5	20.5	22.6	g			
塩分相当量	g		3.2		g		3.2		g				g		2.5		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△
	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、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、パブリカ色素)、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(金)	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)
	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)、(一部に小麦粉を含む)
	うず巻麩	小麦粉、小麦たんぱく／酸化防止剤(ビタミンE)
	錦糸たまご	液卵、乾燥卵、還元水あめ、植物油、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)
	三色ゼリー	糖類[水あめ、砂糖、粉あめ、ぶどう糖、果糖]、豆乳クリーム、いちご、還元水あめ、りんご果汁、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、炭酸Ca、酸味料、香料、乳酸Ca、着色料(紅麹、クチナシ)、クエン酸Na、(一部に大豆・りんごを含む)
4日(月)	白味噌	大豆、米、食塩／酒精
	きな粉わらび餅	砂糖、麦芽糖、きな粉(大豆)、寒天、れんこん澱粉、わらび粉／加工澱粉、トレハロース、(一部に大豆を含む)
	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)
5日(火)	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
	赤紫蘇ふりかけ	塩蔵赤しそ(赤しそ(中国、日本)、食塩、梅酢)、食塩、砂糖／調味料(アミノ酸等)、酸味料
	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
7日(木)	マッシュポテト	ポテト、香辛料／乳化剤、ピロリン酸Na、クエン酸
	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
	フルーツカクテル	果実(黄もも、洋なし、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ)、砂糖／酸味料、赤色3号、(一部にももを含む)
	ナタデココ	ナタデココ、砂糖／酸味料
8日(金) 11日(月) 15日(金) 19日(火)	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)
8日(金)	チョコレートケーキ	乳等を主要原料とする食品、卵、砂糖、小麦粉、ココアパウダー、食用加工油脂、チョコレートシロップ、水あめ、洋酒、ゼラチン／トレハロース、ソルビトール、乳化剤、着色料(カラメル、カロチン)、膨張剤、リン酸塩(Na)、香料、増粘多糖類、(一部に乳成分・卵・小麦・ゼラチン・大豆を含む)
	オレンジジュース	オレンジ／香料
11日(月)	ソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料(大豆を含む)／ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物
12日(火) 15日(金)	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)
	ミンチカツ	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース、しょうゆ、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、衣(パン粉、植物油、小麦粉、粉末状植物性たん白、デキストリン、粉末卵白)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
	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)
18日(月)	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)
	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)

アレルギー食品詳細

2024/2/27

3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	ナッツ	カシュー	ルーツ	キウイ	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	ドアーモン	
1日(金)	ちらし寿司の素			●																		●										
	錦糸たまご					●																●										
	しば漬け			●																		●										
	うず巻麩			●																												
	三色ゼリー			△		△	△															●							●			
4日(月)	白味噌																					●										
	きな粉わらび餅																					●										
	ハンバーグ			●		●	●								●						●	●								●		
5日(火)	アルファベットパスタ(玉子入)			●		●	△			△												△										
	赤紫蘇ふりかけ																															
	ジョア マスカット						●																									
12日(木)	マッシュドポテト			△			△															△										
	クルトン			●																												
	フルーツカクテル																									●						
8日(金)11日(月) 15日(金)19日(火)	ベーコン					●	●														●	●										
8日(金)	チョコレートケーキ			●		●	●															●								●		
	オレンジジュース											●																				
11日(月)	ソーセージ																				●	●										
12日(火)	はるさめサラダ																	●				●										
15日(金)	ミンチカツ			●		●	●														●	●			●				●	●		
	レモン果汁																															
18日(月)	てりだれ			●																		●										
	ツナフレーク																					●										