



同志社小学校給食メニュー【2024年 4月分】

給食目標 食事マナーをまもって たべよう

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギーや栄養バランスを考えて作られています。給食は準備から食事、片付けまでを通して望ましい食習慣を身につけられるようすすめていきます。ご家庭でも、ご協力のほど宜しくお願いします。

ハッピーベジタブルの日

毎月2回、にんじんやだいこんなどの野菜が季節にあわせていろいろな形で各クラス1つ登場します。何の野菜が、どんな形ででてくるかは、お楽しみ・・・！

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。魚のながてな人も少しずつチャレンジして味わってみまし

郷土料理とワールドメニューの日

その土地、その国ならではの料理を知って味わいまし

主な材料表示について

●印:調味料、スープ、ソース類 ★印:加工食品(半製品)
(詳しい材料名はHPで詳しく記載しています。)

給食当番のみじたく



- ・かみの毛がでないように帽子をかぶる
- ・つめは短く切っておく
- ・清潔なエプロンをつける
- ・マスクは鼻・口をおおう
- ・きれいに手をあらい消毒する
- ・体の調子が悪い時は、当番を交代する。

写真の量を見て正しくくばりましょう。

月日	4月10日(水)		4月11日(木)		4月12日(金)	
メニュー	<p>みんながきもちよく たべるための 3つのおやくそく</p>		<p>① 鶏の粒マスタードソース煮 ② かぼちゃとコーンのポターージュ ③ シェルマカロニサラダ</p>		<p>① さわらの野菜餡かけ ② けんちん汁 ③ じゃがバター海苔醤油味</p>	
主な材料	<p>① 食べるものを口に入れて たまま話をしない</p> <p>② 食事中は 立ち歩かない</p> <p>③ いやがる話を しない</p>		<p>① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも 片栗粉 砂糖 なたね油 (緑)玉ねぎ トマト ブロッコリー にんじん マッシュルーム にんにく (調)デミグラスソース● ケチャップ 白ワイン 粒マスタード★ ウスターソース● 昆布だし● 塩 胡椒</p> <p>② (黄)マッシュポテト★ とうもろこし 砂糖 (緑)かぼちゃ 玉ねぎ パセリ (調)昆布だし● 塩 胡椒</p> <p>③ (赤)ツナフレーク★ (黄)シェルマカロニ 砂糖 (緑)キャベツ にんじん (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 米酢 胡椒</p>		<p>① (赤)さくら (黄)片栗粉 砂糖 ごま油 なたね油 (緑)キャベツ 玉ねぎ いんげん ほうれん草 しめじ ピーマン 生姜 (調)昆布だし● 醤油 味醂 酢 塩</p> <p>② (赤)豚肉 (黄)赤こんにやく★ (緑)大根 ごぼう ねぎ しいたけ (調)昆布だし● 醤油 味醂 塩</p> <p>③ (赤)青のり (黄)じゃがいも バター 砂糖 なたね油 (調)昆布だし● 醤油 塩</p>	
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①③		小麦①②③ 乳③ 大豆①②③		小麦①③ 大豆①②③ お魚ふりかけ(小麦 ごま さば 大豆 えび かに)	
月日	4月15日(月)	4月16日(火)	4月17日(水)	4月18日(木)	4月19日(金)	
メニュー	<p>(黄)御飯 (赤)ヤクルト・アップル&キャロット★</p> <p>① チキンカレー ② マヨごぼうサラダ ③ いちごシュークリーム★</p>	<p>(黄)御飯 (赤)牛乳</p> <p>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</p>	<p>(黄)ロールパン (赤)牛乳</p> <p>① スパゲッティナポリタン ② 豆乳コーンポターージュ ③ 大学いも</p>	<p>(黄)御飯 (赤)牛乳</p> <p>① 中華丼 ② チンゲン菜の中華和え ③ 焼売</p>	<p>(黄)御飯 (赤)牛乳</p> <p>① ホッケの五香粉焼 ② 豆腐のスープ ③ さつま芋のサイコロサラダ</p>	
主な材料	<p>① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも 大豆油 はちみつ 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム 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●</p> <p>② (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</p> <p>③ いちごシュークリーム★</p>	<p>① 3種野菜のコロッケ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ にんじん 玉ねぎ (調)ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● 塩</p> <p>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</p> <p>③ (赤)ツナフレーク★ ミックスピーズ★ (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</p>	<p>① (赤)ベーコン★ ロースハム★ (黄)スパゲッティ 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</p> <p>② (赤)豆乳 (黄)マッシュポテト★ とうもろこし 砂糖 (緑)玉ねぎ (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒</p> <p>③ 大学いも★</p>	<p>① (赤)豚肉 イカ (黄)片栗粉 砂糖 ごま油 (緑)はくさい 玉ねぎ たけのこ 黄緑赤ピーマン きくらげ しょうが (調)中華スープ● 昆布だし● 醤油 味醂</p> <p>② (赤)ツナフレーク★ (黄)ごま油 砂糖 (緑)チンゲン菜 もやし にんじん (調)昆布だし● 醤油</p> <p>③ 焼売★</p>	<p>① (赤)ホッケ (黄)なたね油 (緑)もやし 小松菜 ごぼう にんじん (調)五香粉★ 昆布だし● 醤油 塩</p> <p>② (赤)豆腐 ひじき (黄)ごま油 (緑)玉ねぎ ねぎ しいたけ (調)中華スープ● 醤油 塩</p> <p>③ (黄)さつまいも なたね油 (緑)玉ねぎ ブロッコリー (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 米酢 塩</p>	
アレルギー原因物質	乳③ 小麦①③ 大豆①③ 卵③	小麦①② 大豆①②③ 乳①②	小麦①② 卵① 乳①② 大豆①②③	小麦①②③ 乳③ 大豆①②③	小麦①② 大豆①② 野菜ふりかけ(青菜(広島菜 京菜 大根菜)	

入学おめでとうメニュー

同志社小学校給食メニュー【2024年 4月・5月1日】

月日	4月22日(月)	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 豚と根菜の煮物 ② 玉ねぎの味噌汁 ③ 白菜の煮物	(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 春野菜の吉野煮 ② 八丁味噌の味噌汁 ③ 春菊と湯葉の煮浸し	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 麻婆豆腐丼 ② 牛蒡のスープ ③ グレープゼリー★	(黄)レーズンパン (緑)ジョア・ストロベリー★ ① ロールキャベツのクリームソース ② 赤いんげん豆のミネストローネ ③ 玄米フレークのサラダ
主な材料	① (赤)豚肉 (黄)さつまいも 砂糖 (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)豆腐 味噌● (緑)小松菜 ねぎ 玉ねぎにんじん (調)昆布だし● ③ (赤)油揚げ (黄)ごま ごま油 砂糖 (緑)白菜 ゆず (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 チンゲン菜 インゲン 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩	① (赤)鶏肉 厚揚げ (黄)こんにやく 片栗粉 吉野葛 砂糖 なたね油 (緑)大根 にんじん れんこん アスパラ グリーンピース たけのこ しいたけ (調)昆布だし● 醤油 味醂 ② (赤)豆腐 八丁味噌● わかめ (緑)玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)湯葉 (黄)砂糖 なたね油 (緑)白菜 春菊 (調)昆布だし● 醤油 味醂 煮干粉	① (赤)豚肉 豆腐 (黄)ごま油 片栗粉 砂糖 (緑)にんにく しょうが 玉ねぎ しいたけ たけのこ 黄緑赤ピーマン 白ねぎ (調)昆布だし● 醤油 酢 麻婆豆腐の素● ② (赤)豆腐 (緑)ごぼう 玉ねぎ (調)中華スープ● 塩 醤油 胡椒 ③ グレープゼリー★	① ロールキャベツ★ (赤)牛乳 (黄)じゃがいも 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ にんじん マッシュルーム いんげん 黄緑赤ピーマン (調)シチューフ레이크● 昆布だし● 塩 胡椒 ② (赤)ベーコン★ 赤いんげん豆 (黄)オリーブオイル 砂糖 (緑)トマト 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ (調)チキンコンソメ● 胡椒 ③ (黄)とうもろこし 玄米フレーク★ 砂糖 (緑)白菜 ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 米酢 塩
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①② 大豆①②	小麦①②③ 卵② 乳①② 大豆①②③
メニュー		(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏と野菜の炊き合わせ ② かぼちゃの味噌汁 ③ ハム&コーンとキャベツのカレー風味	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① ミンチカツ ② ニラと玉ねぎの味噌汁 ③ 枝豆と蓮根の炒め煮	遠足 雨天時はお弁当を 用意してください	<p>●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。</p> <p> 15日 ほし 26日 ちょうちよ</p> <p> 全校で あたるのは たった1人</p> <p>今日は誰にあたるかな？</p> <p> 来月から放送しま す。お楽しみに！</p> <p> 宮城県産 ひとめぼれ</p>
主な材料		① (赤)鶏肉 (黄)さつまいも 赤こんにやく (黄)なたね油 砂糖 (緑)大根 白ねぎ ごぼう いんげん (調)昆布だし● 醤油 味醂 煮干粉 ② (赤)味噌 豆腐 (緑)かぼちゃ ねぎ しめじ (調)昆布だし● ③ (赤)ロースハム★ (黄)とうもろこし 砂糖 (緑)キャベツ (調)ノンエッグマヨネーズ● カレー粉 昆布だし●	① (赤)ミンチカツ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ にんじん (調)ケチャップ 昆布だし● 酢 ② (赤)油揚げ 味噌● (緑)ニラ 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (黄)ごま ごま油 砂糖 (緑)枝豆 れんこん 昆布だし 醤油 味醂 (調)煮干粉	 	
アレルギー原因物質 7品目と大豆		小麦① 卵③ 乳③ 大豆①②③	小麦①③ 卵① 乳① 大豆①②③		

4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	ルイ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	ま	も	や	りん	ゼ
10日(水)	粒マスタード																													
10日(水) 23日(火)	マッシュドポテト			△			△																△							
10日(水) 16日(火) 18日(木)	ツナフレーク																					●								
11日(木)	赤こんにやく																													
12日(金)	揚げ出し豆腐			●																		●								
15日(月)	図クルト・アップル&キャロット																											●		
	いちごシュークリーム			●		●	●																●				●	●		
16日(火)	3種野菜のコロッケ			●		△	●																●							
	ミックスピーズ																						●							
17日(水) 30日(火)	ロースハム					●	●															●	●							
17日(水) 26日(金)	ベーコン					●	●															●	●							
17日(水)	ナポリタンソース																						●							
	大学いも																			●			●							
18日(木)	焼売			●			●															●	●			●				
19日(金)	五香粉																					●	●							
23日(火)	ハムカツ	△	△	●		●	●															●	●			●				
25日(木)	グレープゼリー			△		△	△																							
26日(金)	ジョア・ストロベリー																						●	●						
	ロールキャベツ					△	△															●	●							
	玄米フレーク					●																	●	●						
1日(水)	ミンチカツ			●		●	●															●	●			●		●	●	

同志社小学校給食メニュー 【2024年 4月分】

月日	4月8日(月)				4月9日(火)				4月10日(水)				4月11日(木)				4月12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	575	639	703	kcal	588	653	718	kcal	610	678	746
たんぱく質	g				g				g	23.1	25.7	28.3	g	23.0	25.5	28.1	g	22.8	25.3	27.8
脂質	g				g				g	24.6	27.3	30.0	g	21.6	24	26.4	g	21.2	23.6	26.0
塩分相当量	g				g				g		3.4		g		2.7		g		2.6	
月日	4月15日(月)				4月16日(火)				4月17日(水)				4月18日(木)				4月19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	656	722	kcal	569	632	695	kcal	545	606	667	kcal	703	781	859	kcal	587	652	717
たんぱく質	g	15.2	16.9	18.6	g	19.5	21.7	23.9	g	15.2	16.9	18.6	g	23.8	26.4	29.0	g	20.5	22.8	25.1
脂質	g	18.8	20.9	23.0	g	24.1	26.8	29.5	g	9.7	10.8	11.9	g	28.5	31.7	34.9	g	25.6	28.4	31.2
塩分相当量	g		2.4		g		3.9		g		1.8		g		3.0		g		2.8	
月日	4月22日(月)				4月23日(火)				4月24日(水)				4月25日(木)				4月26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	581	646	711	kcal	660	733	806	kcal	546	607	668	kcal	548	609	670	kcal	437	485	534
たんぱく質	g	23.5	26.1	28.7	g	19.7	21.9	24.1	g	22.8	25.3	27.8	g	19.4	21.5	23.7	g	15.4	17.1	18.8
脂質	g	20.3	22.5	24.8	g	21.8	24.2	26.6	g	17.9	19.9	21.9	g	16.7	18.6	20.5	g	13.9	15.4	16.9
塩分相当量	g		2.6		g		3.9		g		3.4		g		2.5		g		4.8	
月日	4月29日(月)				4月30日(火)				5月1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	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	613	681	749	kcal	616	684	752	kcal				kcal			
たんぱく質	g				g	21.9	24.3	26.7	g	19.4	21.5	23.7	g				g			
脂質	g				g	24.7	27.4	30.1	g	19.9	22.1	24.3	g				g			
塩分相当量	g				g		2.8		g		3.1		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、カロチノイド)、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	
	味ぼん酢	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、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／アナト一色素、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
10日(水)	粒マスタード	醸造酢、からし、食塩、白ワイン、砂糖／香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)
10日(水) 23日(火)	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
10日(水) 16日(火) 18日(木)	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)
11日(木)	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)
12日(金)	揚げ出し豆腐	大豆、衣(でん粉、粉末状小麦たん白、大豆粉)／安定剤(加工デンプン)、豆腐用凝固剤製剤
15日(月)	ヤクルト・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
	いちごシュークリーム	乳等を主要原料とする食品、カスタードクリーム、全卵、いちご、ジャム、ファットスプレッド、小麦粉、砂糖／加工デンプン、糊料(増粘多糖類)、乳化剤、調味料(無機塩)、香料、グリシン、酸味料、着色料(紅麴、カロチノイド、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、リン酸Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチンを含む))
16日(火)	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、脱脂粉乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、植物油、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
17日(水) 26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)
17日(水) 30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)
17日(水)	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)
	大学いも	ゆでさつまいも、植物油(パーム油、米油、大豆油)、水飴、グラニュー糖、ガラクトオリゴ糖、黒糖、はちみつ、寒天、いりごま／トレハロース、増粘多糖類、環状オリゴ糖、(一部にごま・大豆を含む)
18日(木)	焼売	野菜(たまねぎ、キャベツ)、鶏肉、鶏皮、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、砂糖、しょうゆ、ラード、食塩、チキンコンソメ、ごま油、香辛料、皮(小麦粉、食塩)／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
19日(金)	五香粉	シナモン、フェネル、クローブ、スターアニス、花椒、陳皮
23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)
25日(木)	グレープゼリー	ぶどう果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、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
26日(金)	ジョア・ストロベリー	脱脂粉乳(国内製造)、いちご果汁、砂糖／リン酸Ca、香料、安定剤(スクシノグリカン)、野菜色素、ビタミンD
	ロールキャベツ	キャベツ、玉ねぎ、豚肉、豚脂、粉末状大豆たん白、パン粉(小麦を含む)、かんぴょう、食塩、こしょう
	玄米フレーク	玄米、精米、砂糖、小麦、米糠、食塩、ぶどう糖果糖液糖 / 炭酸Ca、リン酸Ca、ビタミンC、乳化剤(大豆由来)、トコフェロール酢酸エステル、酸化防止剤(ビタミンE)、鉄、ナイアシン、ビタミンB1、酸味料、ビタミンA、ビタミンB2、ビタミンD
1日(水)	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)

アレルギー食品詳細 (2)

4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	ルキウ	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
10日(水)	粒マスタード																													
10日(水) 23日(火)	マッシュドポテト			△			△																△							
10日(水) 16日(火) 18日(木)	ツナフレーク																						●							
11日(木)	赤こんにゃく																													
12日(金)	揚げ出し豆腐			●																			●							
15日(月)	罌ケルト・アップル&キャロット																												●	
	いちごシュークリーム			●		●	●																●						●	●
16日(火)	3種野菜のコロッケ			●		△	●																●							
	ミックスビーンズ																													
17日(水) 30日(火)	ロースハム					●	●															●	●							
17日(水) 26日(金)	ベーコン					●	●															●	●							
17日(水)	ナポリタンソース																						●							
	大学いも																		●				●							
18日(木)	焼売			●			●															●	●		●					
19日(金)	五香粉																													
23日(火)	ハムカツ	△	△	●		●	●															●	●		●					
25日(木)	グレープゼリー			△		△	△																							
26日(金)	ジョア・ストロベリー						●																							
	ロールキャベツ			●		△	△															●	●							
	玄米フレーク			●																			●							
1日(水)	ミンチカツ			●		●	●															●	●		●			●	●	