

同志社小学校給食メニュー 【2025年3月分】



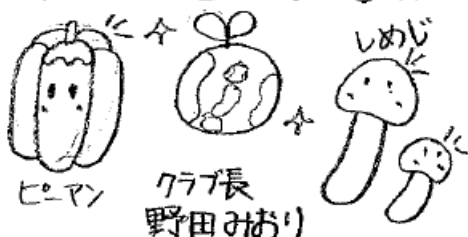
給食目標
1年間をふり返ろう



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てみましょう。

食器を正しく並べられた	茶わんや汁わんは手に持って食べた	はしを正しく持って食べた
ひじをつかずよい姿勢で食べた	口を閉じて食べた	食べ終わるまで立ち歩かなかった

エコ料理クラブから
私達エコ料理クラブでは環境のことを考えて活動しています。そこで全校のみなさんの苦手な野菜(しめじピーマン)を使って給食を考えました。
「ひげんピーマン」と「しめじとベーコンのみそ汁」というものです。苦手だと思いましたがおいしく食べてもらえるとうれいです。



ワールドメニュー
～給食で世界を旅しましょう～



ドイツ 3月11日

ヨーロッパに位置する自然豊かな国です。給食の3つのメニューどれもドイツでは有名な料理です。

ドイツのソーセージ

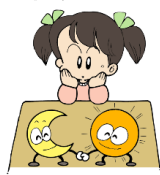
ドイツは冬が長く、昔から食料を長期保存する必要がありました。地域ごとに特色のあるソーセージがあり日本でも地域の名前が付いたソーセージがたくさんあります。

ジャーマンポテト



ドイツではたくさんのジャガイモが収穫されます。ジャーマンは英語で「ドイツ語、ドイツの」という意味があります。

月日	3月3日(月)	3月4日(火)	3月5日(水)	3月6日(木)	3月7日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ちらし寿司 ② 野菜のお澄まし ③ きな粉わらび餅	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① ハヤシライス ② コーンスープ ③ シェルマカロニサラダ	(黄)御飯 ゆかり●(赤紫蘇 ふりかけ) (赤)牛乳 ① 鯖の白味噌だれ ② キャベツとベーコンとしめじの味噌汁 ③ 無限ピーマン	(黄)御飯 (赤)ジョア・ストロベリー● ① 鶏の梅しそ竜田揚げ丼 ② 大根としめじの味噌汁 ③ 水菜と白菜の煮浸し	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 和風おろしハンバーグ ② トマト風味のスープ ③ はちみつレモンゼリー★
主な材料	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)大根 にんじん 玉ねぎ しめじ 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 きな粉わらび餅★	① (赤)豚肉 (黄)大豆油 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ マッシュルーム トマト (調)昆布だし● デミグラスソース● ウスターソース● ケチャップ 胡椒 ② (黄)マッシュドポテト★ とうもろこし 砂糖 (緑)玉ねぎ (調)昆布だし● 塩 胡椒 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	① (赤)鯖 白味噌★ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)大根 もやし ほうれん草 人参 しょうが (調)昆布だし● 醤油● 味噌 ② (赤)味噌● ベーコン★ (緑)キャベツ しめじ (調)昆布だし● ③ (黄)ごま油 (緑)ピーマン (赤)ツナフレーク★ (調)中華スープ● ブラックペッパー	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)味噌● (緑)だいこん しめじ (緑)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● 味噌	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)味噌● 昆布だし● 醤油● ② (黄)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 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	卵①(トッピングの錦糸卵) 小麦①② 大豆①②③	小麦①③ 大豆①③	小麦① 大豆①②③ 卵② 乳②	小麦①③ 卵① 大豆①②③	小麦①② 卵① 乳①② 大豆①②
月日	3月10日(月)	3月11日(火)	3月12日(水)	3月13日(木)	3月14日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 八宝菜 ② 豆腐とひじきのスープ ③ 小松菜ともやしの中華風	(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 糸こんにゃくの炒め煮	(黄)麦御飯 (赤)ジョア・ブルーベリー● ① ブルコギ風丼 ② 小松菜の味噌汁 ③ もやしとパプリカの炒め物	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ホッケの野菜餃子 ② 牛蒡の味噌汁 ③ 小松菜と白菜の柚子風味
主な材料	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 しいたけ パプリカ 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 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 にんじん (調)昆布だし● 醤油● 酢 塩	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 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 (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● 味噌 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 (黄)こんにゃく ごま油 ごま 砂糖 (緑)パプリカ ごぼう 玉ねぎ にんじん にんにく (調)中華スープ● 醤油● 味噌	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● 味噌 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●	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● 味噌 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● 味噌
アレルギー 原因物質 7品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 卵③ 乳③ 大豆①③	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②③	小麦① ③ 大豆①②③ 瀬戸風味ふりかけ(小麦 卵 大豆 ごま)

同志社小学校給食メニュー 【2025年3月分】					
月日	3月17日(月)	3月18日(火)	3月19日(水)	3月20日(木)	3月21日(金)
メニュー	ごはん (黄)御飯 ぎゅうにゅう (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 	まる (黄)丸ロールパン● ぎゅうにゅう (赤)牛乳 ぶたにく 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	しゅうりょうしき・りにんしき 修了式・離任式 	春分の日 	
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)こんにやく 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)大豆油 砂糖 (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	 行動制限があったコロナ禍も終わり、旅行やお出かけがたくさんできるようになりました。給食でもたくさんの味覚の旅ができましたね。その地域の名物料理を確認してみよう！  ずんだもち ・ 北海道(ほっかいどう) ラフテー ・ 宮城県(みやぎけん) ザンギ ・ 沖縄県(おきなわけん) チキン南蛮 ・ 宮崎県(みやざきけん) さつま汁 ・ 名古屋(なごや) 味噌かつ ・ 奈良県(ならけん) にゅうめん ・ 鹿児島県(かごしまけん) ★ 答えは給食室前のこんだて表だよ ★	カポナータ ・ イタリア ズッパ デ アホ ・ インド タンドリーチキン ・ スペイン ジーローハン ・ 中国(ちゅうごく) ヘルネケイト ・ フィンランド 桃まんじゅう ・ 台湾(たいわん) 	
アレルギー原因物質 7品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	卵③ 小麦② 乳②③ 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	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
3日(月)	ちらし寿司の素			●																●									
	錦糸たまご					●														●									
	しば漬け			●																●									
	うず巻麩			●																									
	きな粉わらび餅																			●									
4日(火)	マッシュドポテト			△			△													△									
4日(火) 5日(水) 17日(月)	ツナフレーク																			●									
5日(火) 11日(火) 18日(火)	ベーコン					●	●												●	●									
5日(水)	白味噌																			●									
6日(木)	鶏梅しそ巻き竜田揚げ			●		●														●		●							
7日(金)	ハンバーグ			●		●	●							●					●	●								●	
	はちみつレモンゼリー																												
11日(火)	ソーセージ																		●	●									
11日(火)	てりだれ			●																●									

●よくつかわれる食品の原材料
★今月の半製品



6日 ハート
17日 さくら



宮城県
ひとめぼれ



健康給食委員会の
放送があるよ
「ドイツ」だよ



あつたまさ
も 彼岸まで・・・

はる 春が来る!

た 食べられる花、探そうよ

はな さが

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、探してみましよう。

な はな 菜の花



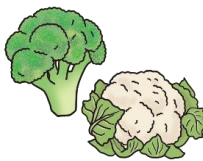
アブラナの花のつぼみや花芽のついた穂先のくきを食べます。すでに咲いた小さな花びらも食べられます。緑黄色野菜でビタミンAのほか、ビタミンCや成長期に欠かせない鉄もたっぷりです。

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、ほかにも、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って春を演出したり、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。

『あたりまえ』にあらためて『ありがとう』



毎日の食事の向こう側には、食べ物を作る人、とる人、育てる人、運ぶ人、そして食べる人の健康を考えて献立を決め、心を込めて調理する人達があります。そんな社会の営みによって、ふだんの私たちの食生活が成り立っていることに思いをはせ、感謝する心を持ち続けましょう。

同志社小学校給食メニュー 【2025年3月分】

月日	3月3日(月)				3月4日(火)				3月5日(水)				3月6日(木)				3月7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	491	545	600	kcal	643	714	785	kcal	580	644	708	kcal	532	591	650	kcal	602	669	736
たんぱく質	g	19.4	21.6	23.8	g	22.3	24.8	27.3	g	24.2	26.9	29.6	g	22.7	25.2	27.7	g	26.1	29	31.9
脂質	g	9.7	10.8	11.9	g	19.4	21.5	23.7	g	16.9	18.8	20.7	g	14.9	16.6	18.3	g	18.5	20.5	22.6
塩分相当量	g		2.4		g		2.4		g		1.5		g		3.0		g		3.8	
月日	3月10日(月)				3月11日(火)				3月12日(水)				3月13日(木)				3月14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	604	671	738	kcal	568	631	694	kcal	581	646	711	kcal	563	626	689	kcal	554	615	677
たんぱく質	g	20.4	22.7	25.0	g	18.8	20.9	23.0	g	23.5	26.1	28.7	g	24.8	27.5	30.3	g	17.0	18.9	20.8
脂質	g	19.4	21.6	23.8	g	27.5	30.6	33.7	g	20.3	22.5	24.8	g	18.5	20.5	22.6	g	25.5	28.3	31.1
塩分相当量	g		2.5		g		4.1		g		2.6		g		2.5		g		3.9	
月日	3月17日(月)				3月18日(火)															
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
エネルギー	kcal	675	750	825	kcal	539	599	659					kcal				kcal			
たんぱく質	g	30.2	33.5	36.9	g	23.0	25.6	28.2					g				g			
脂質	g	29.3	32.5	35.8	g	24.0	26.7	29.4					g				g			
塩分相当量	g		3.2		g		3.2						g				g			

【保存版】よく使われる食品の原材料 (2)

2025年度同志社給食
2025年1月15日現在

同志社小学校給食メ		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 ファッツブレッド 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ーゼンラウンド	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△
ヤクルト、ジョア	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	乳
	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	乳
	ジョア ブルーベリー	脱脂粉乳、砂糖、ブルーベリー果汁・果肉、アローニヤ果汁／乳酸Ca、安定剤(ペクチン)、香料、ビタミンE、ビタミンB6、ビタミンD	乳
	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	乳
	ヤクルト・アップル&キャラット	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	りんご
ドレッシング	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／酸味料、香料	
	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	
だし コンソメスープ	味噌	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
	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、バーム油)、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
	白味噌	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
調味料	醤油	脱脂加工大豆(大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満)) (遺伝子組み換えでない)小麦、食塩、大豆、(遺伝子組み換えでない)/アウコール	小麦、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、バーム油・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、バプリカ色素)、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／アノター色素、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、大根菜)、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)	
	ふりかけ瀬戸風味	ごま、鰯削り節、砂糖、卵顆粒(鶏卵粉末、砂糖、でん粉、食塩、その他)食塩、鰹削り節、味付けのり、醤油、みりん、粉末水あめ、青のり、調味料(アミノ酸)、アントー色素、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、卵、大豆ごまを含む)	小麦、卵、大豆、ごま
	ゆかり	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	

主な半製品(該当項目=★印)

	半 製 品	原材料
3日(月)	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、漬け原材料[しょうゆ、食塩、砂糖]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、保存料(ソルビン酸K)着色料(赤106、赤102、)、(一部に小麦、大豆を含む)
	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)
	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)
4日(火)	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
4日(火) 5日(水) 17日(月)	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)
5日(火) 11日(火) 18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)
5日(水)	白味噌	大豆、米、食塩／酒精
6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)
7日(金)	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、ボークブイオン、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)
	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)
11日(火)	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
17日(月)	てりだれ	水あめ、しょうゆ、砂糖、食塩、かつお削りぶし、醃酵調味料／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)

アレルギー食品詳細 (2)

2025/2/28

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	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
3日(月)	ちらし寿司の素			●																●									
	錦糸たまご					●														●									
	しば漬け			●																●									
	うず巻麩			●																									
	きな粉わらび餅																			●									
4日(火)	マッシュドポテト			△			△													△									
4日(火) 5日(水) 17日(月)	ツナフレーク																			●									
5日(火) 11日(火) 18日(火)	ベーコン					●	●												●	●									
5日(水)	白味噌																			●									
6日(木)	鶏梅しそ巻き竜田揚げ			●		●														●		●							
7日(金)	ハンバーグ			●		●	●							●					●	●								●	
	はちみつレモンゼリー																												
11日(火)	ソーセージ																		●	●									
11日(火)	てりだれ			●																●									