



同志社小学校給食メニュー 【2025年 4月】

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ょう。

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9日(水)		4月10日(木)		4月11日(金)					
メニュー	みんながきもちよく たべるための 3つのおやくそく		(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏のデミトマトソース煮 ② かぼちゃとコーンのポタージュ ③ マヨごぼうサラダ	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 肉じゃが ② 白菜の味噌汁 ③ 揚げだし豆腐	(黄) 御飯 (赤) ヤクルト・アップル&キャロット● ① チキンカレー ② コーンツナサラダ ③ カクテルフルーツ					
主な材料	① 食べものを口に入れたまま話をしない ② 食事中は立ち歩かない ③ いやがる話をしない		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 ウスターソース● 昆布だし● 塩 胡椒 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 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) 豚肉 (黄) じゃがいも こんにやく 砂糖 (緑) 玉ねぎ にんじん 枝豆 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌 ② (赤) 味噌● (緑) 白菜 しめじ ねぎ (調) 昆布だし● ③ 揚げだし豆腐★ (黄) 片栗粉 なたね油 (緑) 大根 ねぎ しょうが (調) 昆布だし● 醤油● 味噌	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも 大豆油 片栗粉 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● ② (赤) ツナフレーク★ (黄) とうもろこし 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 ③ カクテルフルーツ★					
アレルギー原因物質	7品目と大豆		小麦① 大豆①	小麦①③ 大豆①②③ お魚ふりかけ(小麦 ごま さば 大豆 えび かに)	小麦① 大豆①②					
月日	4月14日(月)		4月15日(火)		4月16日(水)		4月17日(木)		4月18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 3種野菜のコロッケ ② オニオンコンソメスープ ③ グリーンサラダ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鯖の塩焼 ② 豆腐のスープ ③ さつま芋のサイコロサラダ	(黄) 御飯 (赤) ヤクルト・ジュア・マスカット● ① 中華丼 ② もやしとチンゲン菜の中華和え ③ 焼売	(黄) ロールパン● (赤) 牛乳 ① スパゲッティナポリタン ② 豆乳コーンポタージュ ③ オレンジ					
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● 味噌 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● 味噌	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 ② (黄) 大豆油 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 (黄) 砂糖 (緑) はくさい こまつ菜 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) 鯖 (黄) なたね油 (緑) もやし 小松菜 ごぼう にんじん (調) 昆布だし● 醤油● 塩 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 ③ (黄) さつまいも (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	① (赤) 豚肉 (黄) 片栗粉 砂糖 ごま油 (緑) はくさい 玉ねぎ にんじん 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● 味噌 ② (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● ③ 焼売★	① (赤) ベーコン★ (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 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 ③ オレンジ					
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③	小麦①② 大豆①② 乳①②	小麦①② 大豆①② 野菜ふりかけ(青菜(広島菜 京菜 大根菜)	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①② 卵① 乳①② 大豆①②					

同志社小学校給食メニュー 【2025年 4月・5月2日まで】

月日	4月21日(月)	4月22日(火)	4月23日(水)	4月24日(木)	4月25日(金)
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 コーンとキャベツのサラダ	(黄)黒糖ロールパン● (赤)ジュア・ブルーベリー● ① ポークビーンズ ② キャベツのコンソメスープ ③ ブロッコリーとひよこ豆のサラダ	(黄)御飯 お魚ふりかけ● (赤)牛乳 ① ホッケの野菜館かけ ② けんちん汁 ③ じゃがバター醤油味	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 麻婆豆腐丼 ② 牛蒡のスープ ③ コールスローサラダ	(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 3種豆のツナマヨサラダ
	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● 味噌 ② (赤)味噌 豆腐 (緑)かぼちゃ ねぎ しめじ (調)昆布だし● ③ (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● 昆布だし●	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 ウスターソース● 昆布だし● ② (緑)キャベツ ほうれん草 えのき (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒 ③ (黄)砂糖 ひよこ豆 (緑)ブロッコリー 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 醤油 ● 酢 塩 胡椒	① (赤)ホッケ (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 パプリカ 生姜 (調)昆布だし● 醤油● 味噌 酢 塩 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● 味噌 塩 ③ (黄)じゃがいも バター 砂糖 なたね油 (調)昆布だし● 醤油● 塩	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 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 (黄)砂糖 とうもろこし (緑)キャベツ 人参 きゅうり (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 昆布だし●
アレルギー 原因物質 7品目と大豆	小麦① 大豆①②	小麦②③ 乳② 大豆①②③	小麦①②③ 乳③ 大豆①②③ お魚ふりかけ(小麦 ごま さば 大豆 えび かに)	小麦①② 大豆①②	小麦① 卵① 乳① 大豆①③
月日	4月28日(日)	4月29日(月)	4月30日(火)	5月1日(木)	5月2日(金)
メ ニ ュ ー	(黄)レーズンパン● (緑)ジョア・ストロベリー● ① ミートボールクリームソース 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	 昭和の日	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 具だくさん野菜の吉野煮 ② 八丁味噌の味噌汁 ③ 小松菜と湯葉の煮浸し	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 豚丼 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)炒飯★ (赤)牛乳 ① あんかけ五目炒飯 ② 白菜と生姜のスープ ③ ひじきの中華風
	主 な 材 料	① ミートボール★ (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)シチューフレーク● 昆布だし● 塩 胡椒 ② (赤)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 (調)チキンコンソメ● 胡椒 ③ 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	 昭和の日	① (赤)鶏肉 (黄)こんにやく 里芋 片栗粉 吉野葛 砂糖 なたね油 (緑)大根 にんじん れんこん グリーンピース しいたけ (調)昆布だし● 醤油● 味噌 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 小松菜 (調)昆布だし● 醤油● 味噌	① (赤)豚肉 (黄)こんにやく なたね油 片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ ほうれん草 白ねぎ にんじん しいたけ にんにく 生姜 (調)昆布だし● 醤油● 味噌 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● 味噌
アレルギー 原因物質 7品目と大豆	小麦①②③ 卵① 乳①② 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①②③ 卵① 大豆①②③ 3.4年生のみ

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20品目																				
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	ナッツ	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アマ	も	やまいも	りんご	ゼラチン
9日(水) 18日(金) 25日(金)	マッシュドポテト				△			△														△							
10日(木)	揚げ出し豆腐				●																●								
11日(金) 25日(金)	ツナフレーク																					●							
11日(金)	フルーツカクテル																								●				
15日(火)	3種野菜のコロッケ				●		△	●														●							
17日(木)	焼売				●			●									●				●								
18日(金)	ベーコン																				●								
	ナポリタンソース																					●							
23日(水)	赤こんにやく																												
25日(金)	ハムカツ	△	△		●			●													●	●							
	ミックスビーンズ																												
28日(月)	ミートボール				●			●	●								●				●	●							
	玄米フレーク				●																								
2日(金)	五目炒飯				●			●													●	●							

**●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。

11日 ほし
23日 ちょうちょう

全校で
あたるのは
たった1人

今日は誰にあたるかな？

富山県産
こしひかり

ON AIR
来月から放送します。
お楽しみに！

同志社小学校給食メニュー 【2025年 4月分】

月日	4月7日(月)				4月8日(火)				4月9日(水)				4月10日(木)				4月11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	610	678	746	kcal	590	656	722
たんぱく質	g				g				g	23.1	25.7	28.3	g	22.8	25.3	27.8	g	15.2	16.9	18.6
脂質	g				g				g	24.6	27.3	30.0	g	21.2	23.6	26.0	g	18.8	20.9	23.0
塩分相当量	g				g				g		3.4		g		2.6		g		2.4	
月日	4月14日(月)				4月15日(火)				4月16日(水)				4月17日(木)				4月18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	569	632	695	kcal	587	652	717	kcal	703	781	859	kcal	545	606	667
たんぱく質	g	23.5	26.1	28.7	g	19.5	21.7	23.9	g	20.5	22.8	25.1	g	23.8	26.4	29.0	g	15.2	16.9	18.6
脂質	g	20.3	22.5	24.8	g	24.1	26.8	29.5	g	25.6	28.4	31.2	g	28.5	31.7	34.9	g	9.7	10.8	11.9
塩分相当量	g		2.6		g		3.9		g		2.8		g		3.0		g		1.8	
月日	4月21日(月)				4月22日(火)				4月23日(水)				4月24日(木)				4月25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	613	681	749	kcal	466	518	570	kcal	588	653	718	kcal	548	609	670	kcal	660	733	806
たんぱく質	g	21.9	24.3	26.7	g	18.1	20.1	22.1	g	23.0	25.5	28.1	g	19.4	21.5	23.7	g	19.7	21.9	24.1
脂質	g	24.7	27.4	30.1	g	16.1	17.9	19.7	g	21.6	24	26.4	g	16.7	18.6	20.5	g	21.8	24.2	26.6
塩分相当量	g		2.8		g		3.2		g		2.7		g		2.5		g		3.9	
月日	4月28日(月)				4月29日(火)				4月30日(水)				5月1日(木)				5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	437	485	534	kcal				kcal	546	607	668	kcal	802.8	892	981.2	kcal	478	531	584
たんぱく質	g	15.4	17.1	18.8	g				g	22.8	25.3	27.8	g	26.82	29.8	32.78	g	17.1	19	20.9
脂質	g	13.9	15.4	16.9	g				g	17.9	19.9	21.9	g	18	20	22	g	18.5	20.5	22.6
塩分相当量	g		4.8		g				g		3.4		g		2.2		g		3.4	

【保存版】よく使われる食品の原材料

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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
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
	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、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)	
	ふりかけ瀬戸風味	ごま、鰹削り節、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)、アントニ色素、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)

日	半製品	原材料
9日(水) 18日(金) 25日(金)	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(木)	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
11日(金) 25日(金)	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(金)	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)
15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)
17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)
18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)
23日(水)	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)
25日(金)	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)
	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
23日(水)	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、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)
	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
2日(金)	五目炒飯	米、野菜(ねぎ、にんじん、たけのこ)、全卵、焼き豚、パーム油、しょうゆ、風味油、食塩、砂糖、豚骨エキス、粉末しょうゆ、チキンエキス、ポークエキス調味料、香辛料、いため油(ラード、なたね油)/調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

