

同志社小学校給食メニュー 【2025年 6月30日・7月分】



給食目標 夏の旬の野菜をあじわってたべよう！

暑い日が続き、いよいよ夏が近づいてきました。夏の暑さに負けないために、規則正しい生活と栄養のバランスのとれた食事を心かけましょう。旬の野菜には、その季節に必要な栄養がたくさん含まれている、とわれています。夏バテをしないためにも、夏の野菜を積極的に食べましょう。

夏野菜のクイズ

夏野菜の仲間、次のどれかな？（答えは6つあります）



郷土料理

～日本の地方料理を味わいましょう～

7月11日 沖 縄(おきなわ)

150以上の島がある東シナ海に浮かぶ県です。気温も高く、きれいなビーチがたくさんある観光で有名な県です。
◆ラフテー・・・沖縄では「豚は鳴き声以外は全て食べる」と言われるほど、あらゆる部分が食べられています。ラフテーは有名な角煮のことです。
◆ツルムラサキ・・・夏の暑い時に成長する熱帯アジア原産の葉物野菜です。独特の粘りがあり栄養価が高い野菜として注目されています。
◆ゴーヤ入りにんじんのシリシリ・・・沖縄はゴーヤの生産日本一。シリシリとは千切りという意味。

ワールドメニュー

～給食で世界を旅しましょう～

7月17日 スペイン



日本料理に、しょうゆとみそがかかせないように、スペイン料理にはにんにくとオリーブ油はかせません。

- ◆パエリア・・・スペインの主食はパンですが、お米は炒めてから味付けます。
- ◆ズッパ デ アホ・・・ニンニク入りのスープ。
- ◆チュロス・・・スペイン発祥の揚げパン。スペインでは朝食で食べられることが多いようです。「チュロ」とよばれる羊の角に似ていたことから名前がつけられたともいわれています。

月日	6月30日(月)	7月1日(火)	7月2日(水)	7月3日(木)	7月4日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏肉と野菜の和風煮込み ② しめじとごぼうの澄まし汁 ③ ひじき煮	(黄)御飯 (赤)ジョア・プレーン● ① アジフライ ポン酢マヨソース 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	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 冬瓜のそぼろ餡 ② 豆腐となめこの味噌汁 ③ じゃがいもとひじきの炒め煮	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① ブルコギ風焼肉丼 ② 湯葉のスープ ③ 糸こんにゃくの炒め煮	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の生姜煮 ② 玉ねぎと油揚げの味噌汁 ③ 金平ごぼう
主な材料	① (赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 なたね油 (緑)大根 キャベツ 人参 パプリカ しょうが (調)てりだれ★ 昆布だし● 醤油● 味酢 ② (緑)しめじ ごぼう 小松菜 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 味酢 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● 味酢	① アジフライ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ ほうれん草 にんじん (調)ノンエッグマヨネーズ● 味ぽん酢● 昆布だし● ② (赤)鶏肉 (黄)バター 砂糖 なたね油 (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 (赤)ツナフレーク★ ミックスビーンズ★ (黄)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	① (赤)鶏肉 油揚げ (黄)片栗粉 砂糖 なたね油 (緑)とうがん だいこん れんこん にんじん 枝豆 (調)昆布だし● 醤油● 味酢 ② (赤)豆腐 味噌● (緑)なめこ ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)ひじき (黄)じゃがいも 砂糖 なたね油 (緑)にんじん (調)昆布だし● 醤油● 味酢	① (赤)豚肉 (黄)ごま油 ごま 砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ なす ほうれん草 パプリカ しょうが にんにく (調)昆布だし● 醤油● 味酢 酢 ② (赤)湯葉★ わかめ (黄)片栗粉 ごま油 (緑)玉ねぎ こまつ菜 もやし (調)中華スープ● 醤油● 塩 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● 味酢	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● 味酢 ② (赤)豆腐 油揚げ 味噌● (緑)玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (黄)砂糖 ごま ごま油 (緑)ごぼう にんじん (調)昆布だし● 醤油● 味酢
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①② 大豆①②③ 乳②	小麦①③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③
月日	7月7日(月)	7月8日(火)	7月9日(水)	7月10日(木)	7月11日(金) 郷土料理 沖縄
メニュー	☆セタメニュー☆ (赤)ジョア・マスカット★ ① ちらし寿司 ② 天の川仕立ての澄まし汁 ③ 米粉メイプルマフィン★	(黄)黒糖ロールパン (赤)牛乳 ① ミートボール夏野菜のトマトソース ② キャベツサラダ ③ リンゴ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 和風おろしハンバーグ ② 牛蒡の味噌汁 ③ ほうれん草と小松菜のソテー	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の梅しそ竜田揚げ丼 ② 豚汁 ③ 水菜と白菜の煮浸し	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ラフテーと野菜の煮込み ② 沖縄風味味噌汁 ③ ゴーヤ入り人参シリシリ
主な材料	① (赤)あなご★ 錦糸たまご★ のり (黄)米 ごま (緑)いんげん しば漬★ 大葉 (調)ちらし寿司の素★ ② (赤)昆布 かつお節 (黄)そうめん★ うず巻麩★ (緑)おくら にんじん ねぎ (調)醤油● 味酢 塩 ③ 米粉メイプルマフィン★	① ミートボール★ (黄)砂糖 なたね油 片栗粉 (緑)ズッキーニ 赤黄ピーマン なす 玉ねぎ トマト バジル (調)トマトソース● 昆布だし● ② (黄)とうもろこし オリーブ油 砂糖 (緑)キャベツ 玉ねぎ にんじん きゅうり ほうれん草 (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩 胡椒 ③ (緑)リンゴ	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 にんじん (調)味ぽん酢● 昆布だし● 醤油● 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 (黄)とうもろこし 砂糖 オリーブ油 (緑)ほうれん草 こまつ菜 (調)昆布だし● 塩 胡椒	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)豚肉 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 (調)昆布だし● 醤油● 味酢	① 豚の角煮★ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)チンゲン菜 玉ねぎ レンコン 大根 パプリカ (調)昆布だし● 醤油● 味酢 ② (赤)油揚げ 白味噌● (黄)こんにゃく (緑)しいたけ ねぎ つるむらさき オクラ (調)昆布だし● ③ (赤)ツナフレーク★ (黄)砂糖 なたね油 (緑)にんじん ごぼう にら ゴーヤ (調)昆布だし● 醤油● 塩
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦①② 大豆①②③ 卵①(トッピングの錦糸たまご)	小麦① 卵① 乳① 大豆①	小麦① 卵① 乳① 大豆①②	小麦①③ 卵① 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③

同志社小学校給食メニュー 【2025年 7月】

月日	7月14日(月)	7月15日(火)	7月16日(水)	7月17日(木)	7月18日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鯖のカレー風味の餡かけ ② けんちん汁 ③ 切干大根とパプリカの和え物	(黄)麦御飯 (赤)ジョア・ストロベリー ① ハヤシライス ② 玉ねぎとキャベツのスープ ③ ポテトサラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① すき焼き風煮丼 ② 茄子と油揚げの澄まし汁 ③ 三度豆と豆腐ハンバーグの胡麻和え	(黄)バターライス★ (赤)牛乳 ① パエリア ② ズッパ デ アホ ③ チュロス	終業式
主な材料	① (赤)さば (黄)砂糖 片栗粉 (緑)キャベツ もやし こまつ菜 だいこん (調)カレー粉 醤油● 味醂 昆布だし● 塩 ② (赤)豆腐 豚肉 (黄)赤こんにゃく★ (緑)だいこん にんじん ごぼう ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 味醂 塩 ③ (黄)砂糖 なたね油 (緑)玉ねぎ 切干大根 パプリカ (調)昆布だし● 醤油● 味醂	① (赤)豚肉 (黄)砂糖 片栗粉 なたね油 (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)オリーブオイル 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん キャベツ (調)昆布だし● 塩 チキンコンソメ● ③ (黄)じゃがいも 砂糖 (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● 酢 塩	① (赤)豚肉 豆腐 (黄)こんにゃく 砂糖 なたね油 (緑)玉ねぎ はくさい 白ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)油揚げ (緑)なす 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 塩 豆腐ハンバーグ★ (黄)砂糖 ごま (緑)いんげん キャベツ (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ③ (黄)砂糖 ごま (緑)いんげん キャベツ (調)昆布だし● 醤油● 味醂	① バターライス★ (赤)鶏肉 イタヤ貝 (黄)オリーブ油 (緑)玉ねぎ 黄緑赤ピーマン トマト にんじん しめじ にんにく パセリ (調)サフランパウダー ターメリック色素 昆布だし● 塩 胡椒 ② (赤)豚肉 (黄)オリーブ油 砂糖 (緑)玉ねぎ 黄緑赤ピーマン にんにく にんじん (調)ビーフコンソメ● パプリカパウダー 塩 胡椒 ③ チュロス★ (黄)砂糖	
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③ ふりかけ瀬戸風味(小麦 卵 大豆 ごま)	小麦①② 乳② 大豆①②	小麦①②③ 大豆①②③	小麦②③ 卵③ 乳①②③ 大豆①②③ バターライス★ (乳 大豆)	

7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8品目								表示が勧められている20品目																						
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アナツツ	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ドーモン
30日(月)	てりだれ			●																		●										
1日(火)	アジフライ	△		●		△	△																									
1日(火)	ツナフレーク																					●										
11日(木)	ミックスピーンズ																															
1日(火)	ミックスピーンズ																															
3日(木)	湯葉																					●										
7日(月)	あなご			●																		●										
	錦糸たまご					●																●										
	しば漬け			●																		●										
	ちらし寿司の素			●																		●										
	そうめん			●																												
	うずまき麩			●																												
	米粉メーブルマフィン																					●										
8日(火)	ミートボール			●		●	●											●			●	●			●							
9日(水)	ハンバーグ			●		●	●										●			●	●									●		
10日(木)	鶏の梅しそ巻き竜田揚げ			●		●															●	●			●							
11日(金)	豚の角煮			●																	●	●										
	白味噌																					●										
14日(月)	赤こんにゃく																															
16日(水)	豆腐ハンバーグ			●																		●			●							
17日(木)	バターライス						●														●	●									●	
	クルトン			●																												
	チュロス			●		●	●															●										

●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、



7日 ほし
14日 ダイア

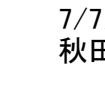


全校で
あたるのは
たった1人

今日は誰にあたるかな？



7/4まで
富山県産 こしひかり



7/7から
秋田県産 あきたこまち
(令和6年産)



委員会からの
放送があるよ！

熱中症に気をつけよう！

水分をこまめにとろう！



朝ごはんを
しっかり食べよう！



「気温」と「湿度」を
いつも気にしよう！



涼しい服装・環境を心がけ
睡眠もしっかりとろう！



夏を健康に過ごすために！

1日の生活リズムを
食事からしっかりつくる



朝昼夕の3食を時間を決めてしっかり
食することで、健康的な生活リズム
がつくれます。早起き・早寝も
心がけましょう。

好ききらいなく、
しっかり食べる



夏が旬の野菜には、体の調子をと
とのえるビタミンやミネラルがたく
さんあります。また肉や魚などの
おかずもしっかり食べましょう。

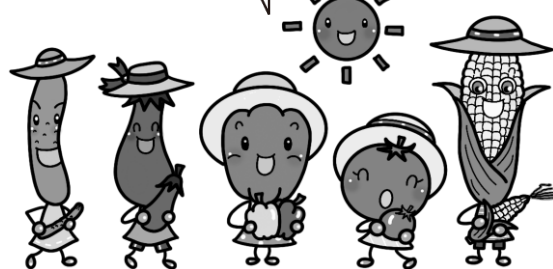
こまめな水分補給を
心がける



のどが渇く前に水やお茶でこまめに
水分補給をしましょう。また食事の
前にたくさん飲み過ぎると胃腸に
負担をかけるので気をつけましょう。

旬の夏やさいをたくさんたべよう！

水分には体の熱を下げる
役割もあるんだよ！



みずみずしい夏野菜が
旬を迎えています。
太陽の光をたっぷりあ
びて育つ夏野菜には、
体の抵抗力を高める
「ビタミンA」や、暑さ
のストレスに体が負け
ないようにする「ビタ
ミンC」を豊富に含み、
水分もたっぷりです。

夏野菜クイズ答え: きゅうり、なす、トマト、ピーマン、トウモロコシ、かぼちゃ

・・・ほかにも夏野菜がたくさんあるよ・・・

同志社小学校給食メニュー 【2025年 7月分】

月日	6月30日(月)				7月1日(火)				7月2日(水)				7月3日(木)				7月4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	585	650	715	kcal	562	624	686	kcal	524	582	640	kcal	615	683	751	kcal	660	733	806
たんぱく質	g	22.7	25.2	27.7	g	20.6	22.9	25.2	g	18.8	20.9	23.0	g	20.7	23.0	25.3	g	30.0	33.3	36.6
脂質	g	22.6	25.1	27.6	g	17.4	19.3	21.2	g	16.5	18.3	20.1	g	22.1	24.6	27.1	g	27.3	30.3	33.3
塩分相当量	g		3.5		g		2.5		g		2.5		g		2.3		g		2.2	
月日	7月7日(月)				7月8日(火)				7月9日(水)				7月10日(木)				7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	444	493	542	kcal	600	667	734	kcal	599	666	733	kcal	537	597	657	kcal	557	619	681
たんぱく質	g	15.1	16.8	18.5	g	22.9	25.4	27.9	g	25.7	28.5	31.4	g	21.8	24.2	26.6	g	22.1	24.6	27.1
脂質	g	3.3	3.7	4.1	g	24.6	27.3	30.0	g	18.5	20.5	22.6	g	15.9	17.7	19.5	g	20.1	22.3	24.5
塩分相当量	g		2.2		g		2.8		g		3.9		g		3.1		g		2.4	
月日	7月14日(月)				7月15日(火)				7月16日(水)				7月17日(木)							
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	551	612	673	kcal	590	656	722	kcal	567	630	693	kcal	595	661	727	kcal			
たんぱく質	g	21.9	24.3	26.7	g	17.9	19.9	21.9	g	22.3	24.8	27.3	g	20.3	22.6	24.9	g			
脂質	g	24.3	27.0	29.7	g	18.3	20.3	22.3	g	19.6	21.8	24.0	g	25.4	28.2	31.0	g			
塩分相当量	g		3.1		g		3.0		g		1.9		g		3.1		g			
月日																				
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			
たんぱく質	g				g				g				g				g			
脂質	g				g				g				g				g			
塩分相当量	g				g				g				g				g			

主な半製品(該当項目=★印)

日	半 製 品	原材料
30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)
1日(火)	アジフライ	あじ、衣(パン粉、小麦粉、食塩)／増粘剤製剤(本品製造工場では卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。)
1日(火) 11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)
1日(火)	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
3日(木)	湯葉	大豆、消泡剤
7日(月)	あなご	あなご、醤油、砂糖、穴子抽出液、醗酵調味料、食塩／着色料(カラメル)(一部に小麦・大豆を含む)
	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)
	しば漬	胡瓜、茄子、しそ、生姜、漬け原材料[食塩、砂糖、醤油] 調味料(アミノ酸)、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)
	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)
	そうめん	小麦粉、食塩、食用なたね油、コーンスターチ
	うず巻麩	小麦粉、小麦たんぱく／酸化防止剤(ビタミンE)
	米粉メープルマフィン	豆乳、砂糖、米粉、植物油、メープルシロップ、調整豆乳粉末、海藻カルシウム、発酵調味料／加工デンプン、膨脹剤、安定剤(カドラン)、乳化剤、香料、凝固剤 ピロリン酸第二鉄
8日(火)	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、植物油脂、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)
9日(水)	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)
10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)
11日(金)	豚角煮	豚肉、しょうゆ、砂糖、たれ(しょうゆ、発酵調味料、砂糖、砂糖混合異性化液糖、その他)、みりん、食塩、パインアップル果汁、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
	白味噌	大豆、米、食塩／酒精
14日(月)	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)
16日(水)	豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、玉ねぎ、パン粉、小麦タンパク、砂糖、醤油、食塩、大豆油、貝カルシウム、加工デンプン、豆腐凝固剤 一部に(大豆、鶏肉、小麦を含む)
17日(木)	バターライス	米、たまねぎ、にんじん、食塩、ゼラチン、植物油脂、風味油、バター、香辛料、酵母エキス、いため油(ラード、なたね油)／調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(カロチン)、(一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
	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
	チュロス	ミックス粉(でん粉、コーンフラワー加工品、ショートニング、卵白粉、卵黄粉、植物油脂、食塩)、植物油脂、ココアパウダー、／カゼインNa、香料、乳化剤、糊料(グァーガム)、ベーキングパウダー、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

【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△
	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	
	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(ゲアー)、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、ホークエキス、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、かき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、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) 使用しているいわしは、えび、かにを食べており海苔はえび、かきの生息域で採取しています。	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	

△同一ラインで使った製品を製造しています。

アレルギー食品詳細

2025/6/23

7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8品目								表示が勧められている20品目																						
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	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	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アマ	マカ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ドー
30日(月)	てりだれ			●																		●										
1日(火)	アジフライ	△		●		△	△																									
1日(火) 11日(木)	ツナフレーク																					●										
1日(火)	ミックスビーンズ																															
3日(木)	湯葉																					●										
7日(月)	あなご			●																		●										
	錦糸たまご					●																●										
	しば漬け			●																		●										
	ちらし寿司の素			●																		●										
	そうめん			●																												
	うずまき麩			●																												
	米粉メープルマフィン																					●										
8日(火)	ミートボール			●		●	●											●			●	●		●						●		
9日(水)	ハンバーグ			●		●	●										●				●	●									●	
10日(木)	鶏の梅しそ巻き竜田揚げ			●		●																●		●								
11日(金)	豚の角煮			●																	●	●										
	白味噌																					●										
14日(月)	赤こんにゃく																															
16日(水)	豆腐ハンバーグ			●																		●		●								
17日(木)	バターライス						●														●	●									●	
	クルトン			●																												
	チュロス			●		●	●															●										