



給食目標
夏休み明けの 生活リズムを整えよう

夏休みも終わり、学校生活が再開します。毎日元気にすごすには、早ね・早
そして朝食をしっかり食べ、生活リズムを整えることが大切です。
9月の前半は、生活習慣を見直して、規則正しい生活リズムを心がけましょ

朝食で3つの
スイッチオン



体のスイッチ



朝食は、睡眠中に不足したエ
ネルギーや栄養素を補給するこ
とができるので、午前中に元氣
に活動するための力になります。

脳のスイッチ



ごはんやパンに含まれている
炭水化物は、体内でブドウ糖に
分解され、脳のエネルギー源に
なります。

おなかのスイッチ



体は、朝食をとると、腸が動
いてうんちがしたくなるような
仕組みになっています。朝食を
とってうんちを出しましょう。



ワールドメニュー

～給食で世界を旅しましょう

インド 9月19日

インド料理はたくさんのスパイスを使
うのが特長です。インドの人たちは料理
のたびに、その料理にあったスパイスを
組み合わせて使います。



スパイスは料理の味や香りをよくする
と同時に体のちょうしを整えたり、料理
に悪い菌が増えるのを防ぐ働きがありま
す。インドはとても暑い国なので
胃や腸の働きが悪くなったり、
食中毒にならないよう全ての
料理に火を通すことも大切な
ことです。



月日	9月1日(月)	9月2日(火)	9月3日(水)	9月4日(木)	9月5日(金)
メ ニ ュ ー		(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① チキンカレー ② ロースハムのサラダ ③ 静岡産お茶プリン	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ホッケの照り煮 ② えのきの味噌汁 ③ ごぼうの五目ごま和え	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ハンバーグと野菜のトマトソース ② 切り干し大根のツナマヨ和え ③ オレンジ	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ホイコーロー丼 ② 豆腐とひじきのスープ ③ 中華風サラダ
主 な 材 料	9月1日 防災の日 防災グッズの 点検をしよう！ ローリングストック法を 取り入れよう！	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも はちみつ 砂糖 片栗粉 なたね油 (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) トマトケチャップ カレールー● ウスターソース● 昆布だし● ② (赤) ロースハム★ (黄) 砂糖 オリーブ油 (緑) ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ (調) 昆布だし● 酢 塩 ③ 静岡産お茶プリン★	① (赤) ホッケ (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) キャベツ にんじん 切り干し大根 大葉 (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 塩 ② (赤) 味噌● (黄) こんにゃく (緑) 玉ねぎ えのきだけ ねぎ (調) 昆布だし● ③ 豆腐ハンバーグ★ (黄) 砂糖 ごま ごま油 (緑) ごぼう こまつ菜 にんじん いんげん (調) 昆布だし● 醤油●	① ハンバーグ★ (黄) じゃがいも なたね油 砂糖 片栗粉 (緑) ブロッコリー トマト 玉ねぎ 黄緑赤ピーマン にんにく (調) トマトソース● 塩 胡椒 ② (赤) ツナフレーク★ (黄) 砂糖 (緑) こまつ菜 切り干し大根 にんじん きゅうり (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩 ③ (緑) オレンジ	① (赤) 豚肉 ハチ味噌● (黄) ごま 砂糖 片栗粉 なたね油 (緑) キャベツ 玉ねぎ パプリカ 白ねぎ にんにく 生姜 (調) 昆布だし● 味醂 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
アレルギー 原因物質 8品目と大豆		小麦① 卵② 乳② 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③ ふりかけ瀬戸内風味(小麦、卵、大豆、ごま)	小麦① 卵① 乳① 大豆①②	小麦②③ 大豆①②③
月日	9月8日(月)	9月9日(火)	9月10日(水)	9月11日(木)	9月12日(金)
メ ニ ュ ー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 豚肉の生姜煮 ② 大根の澄まし汁 ③ きゅうりと若布の酢のもの	(黄) レーズンラウンドパン (赤) ジョアストロベリー● ① チキンケチャップ煮 ② 野菜コンソメスープ ③ ほうれん草ソーテー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① はっぽうさい 八宝菜 ② 牛蒡のスープ ③ 焼売	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① アジフライ 梅肉ソース ② 豆腐とえのきの味噌汁 ③ 蓮根の旨煮	(黄) イエローロールパン (赤) 野菜ジュース●(アップル&キャロット) ① ほうれん草ときのこのクリームツイストパスタ ② キャベツとベーコンのコンソメスープ ③ アセロラゼリー
主 な 材 料	① (赤) 豚肉 (黄) こんにゃく 砂糖 片栗粉 (緑) 玉ねぎ もやし キャベツ にんじん パプリカ 生姜 (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤) 昆布 かつお節 (緑) だいこん 玉ねぎ ねぎ (調) 醤油● 味醂 塩 ③ (赤) ちりめんじゃこ★ わかめ とうもろこし (黄) 砂糖 (緑) キャベツ きゅうり (調) 昆布だし● 醤油● 酢	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも 片栗粉 砂糖 (緑) 玉ねぎ 黄緑赤ピーマン マッシュルーム (調) ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● ② (黄) 砂糖 (緑) 玉ねぎ にんじん セロリ だいこん (調) チキンコンソメ● 塩 胡椒 ③ (赤) 豚肉 (黄) とうもろこし オリーブ油 砂糖 (緑) ほうれん草 しめじ にんじん (調) 昆布だし● 塩 胡椒	① (赤) 豚肉 イタヤ貝 (黄) 片栗粉 砂糖 ごま油 (緑) はくさい 玉ねぎ にんじん パプリカ きくらげ しいたけ 生姜 (調) 中華スープ● 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤) 豆腐 (緑) 玉ねぎ ごぼう (調) 中華スープ● 醤油● 塩 胡椒 ③ 焼売★	① アジフライ★ (黄) なたね油 (緑) キャベツ チンゲン菜 ほうれん草 にんじん 練り梅★ (調) ノンエッグマヨネーズ● 味ぽん酢● 昆布だし● ② (赤) 味噌● 豆腐 (緑) えのき ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) 油揚げ (黄) 砂糖 ごま ごま油 (緑) れんこん (調) 昆布だし● 醤油● 味醂	① (赤) 牛乳 (黄) フジッリパスタ じゃがいも オリーブ油 砂糖 (緑) 玉ねぎ ほうれん草 マッシュルーム しめじ 黄緑赤ピーマン パセリ ブロッコリー (調) シチューフレーク● 昆布だし● 塩 ② (赤) ベーコン★ (緑) キャベツ 玉ねぎ にんじん (調) チキンコンソメ● 塩 胡椒 ③ アセロラゼリー★
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③ えび③	小麦② 乳② 大豆①②	小麦①②③ 乳③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①② 卵② 乳①② 大豆①②

同志社小学校給食メニュー【2025年 9月26日まで】										
月日	9月15日(月)		9月16日(火)		9月17日(水)		9月18日(木)		9月19日(金)	
メニュー	敬老の日		① ② ③		① ② ③		① ② ③		① ② ③	
主な材料	健康に役立つ和食の食材		① ② ③		① ② ③		① ② ③		① ② ③	
アレルギー原因物質 8品目と大豆	「長寿の秘訣は和食にあり」と世界中から注目されています。		小麦①②③ 卵① 大豆①②③		小麦①③ 大豆①②③		小麦①③ 大豆①②③		乳①	
月日	9月22日(月)		9月23日(火)		9月24日(水)		9月25日(木)		9月26日(金)	
メニュー	① ② ③		秋分の日		① ② ③		① ② ③		① ② ③	
主な材料	① ② ③		～秋の七草～		① ② ③		① ② ③		① ② ③	
アレルギー原因物質 8品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③				小麦①③ 大豆①②③		小麦①② 大豆①		小麦①②③ 大豆①②③	

9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	牛肉	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アナタダツミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ドアーモン
2日(火)	ロースハム					●	●														●	●								
	静岡産お茶プリン			△		△	△															●								
3日(水)	豆腐ハンバーグ			●																		●		●						
4日(木)	ハンバーグ			●		●	●										●				●	●						●		
	ツナフレーク																					●								
8日(月)	ちりめんじゃこ	●	●								△																			
10日(水)	焼売			●			●										●				●	●		●						
11日(木)	アジフライ	△		●		△	△																							
	練り梅																													
12日(金)	ベーコン					●	●														●	●								
	アセロラゼリー																											●		
16日(火)	五目炒飯			●		●															●	●		●						
	蒸し鶏																							●						
	春雨																													
	ザーサイ																													
19日(金)	レモン果汁																													
22日(月)	野菜かき揚げ			●																		●								
	蒲焼のたれ			●																●		●								
	たくあん			●																		●								
25日(木)	粒マスタード																									●				
	フルーツカクテル																										●			
	ナタデココ																													

●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、

9日 とんぼ

24日 いちよう

全校で
あたるのは
たった1人

今日は誰にあたるかな？

秋田県産
あきたこまち

委員会からの
放送があるよ！

おはよう

●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、

9日 とんぼ

24日 いちよう

全校で
あたるのは
たった1人

今日は誰にあたるかな？

秋田県産
あきたこまち

委員会からの
放送があるよ！

同志社小学校給食メニュー 【2025年 9月分】

月日	9月1日(月)				9月2日(火)				9月3日(水)				9月4日(木)				9月5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	707	785	864	kcal	502	558	614	kcal	632	702	772	kcal	577	641	705
たんぱく質	g				g	22.8	25.3	27.8	g	18.7	20.8	22.9	g	26.3	29.2	32.1	g	21.6	24.0	26.4
脂質	g				g	26.4	29.3	32.2	g	17.6	19.6	21.6	g	21.2	23.5	25.9	g	19.3	21.4	23.5
塩分相当量	g				g		2.7		g		2.8		g		2.1		g		2.2	
月日	9月8日(月)				9月9日(火)				9月10日(水)				9月11日(木)				9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	527	585	644	kcal	509	566	623	kcal	634	704	774	kcal	575	639	703	kcal	491	546	601
たんぱく質	g	21.3	23.7	26.1	g	22.1	24.5	27.0	g	23.6	26.2	28.8	g	20.8	23.1	25.4	g	13.1	14.6	16.1
脂質	g	17.8	19.8	21.8	g	20.1	22.3	24.5	g	23.8	26.4	29.0	g	20.7	23.0	25.3	g	10.5	11.7	12.9
塩分相当量	g		2.0		g		3.3		g		2.8		g		2.4		g		3.7	
月日	9月15日(月)				9月16日(火)				9月17日(水)				9月18日(木)				9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				kcal	434	482	530	kcal	573	637	701	kcal	678	753	828	kcal	616	684	752
たんぱく質	g				g	14.1	15.7	17.3	g	21.6	24.0	26.4	g	21.1	23.4	25.7	g	25.8	28.7	31.6
脂質	g				g	15.4	17.1	18.8	g	23.0	25.5	28.1	g	32.5	36.1	39.7	g	21.4	23.8	26.2
塩分相当量	g				g		3.7		g		4.1		g		1.7		g		2.2	
月日	9月22日(月)				9月23日(火)				9月24日(水)				9月25日(木)				9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	617	685	754	kcal				kcal	574	638	702	kcal	581.4	646	710.6	kcal	517	574	631
たんぱく質	g	15.8	17.5	19.3	g				g	22.6	25.1	27.6	g	23.4	26.0	28.6	g	19.1	21.2	23.3
脂質	g	22.2	24.7	27.2	g				g	20.0	22.2	24.4	g	21.15	23.5	25.85	g	16.0	17.8	19.6
塩分相当量	g		3.6		g				g		2.6		g		2.1		g		1.5	

主な半製品（該当項目=★印

日	半 製 品	原材料
2日(火)	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)
	静岡産お茶プリン	糖類[果糖ぶどう糖液糖、砂糖]、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、イヌリン(食物繊維)、抹茶／ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、塩化マグネシウム、(一部に大豆を含む)
3日(水)	豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、たまねぎ、パン粉、小麦たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、揚げ油(大豆油)／貝カルシウム、加工デンプン、豆腐用凝固剤、(一部に大豆、鶏肉、小麦を含む)
4日(木)	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)
	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)
8日(月)	ちりめんじゃこ	ちりめん、食塩(本製品で使用しているちりめんは、えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。)
10日(水)	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)
11日(木)	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。)
	練り梅	うめ、食塩、しそ
12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、香辛料抽出物、(原材料の一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
	アセロラゼリー	アセロラ果汁、果糖ぶどう糖液糖、難消化性デキストリン／加工でん粉、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na、野菜色素、クチナシ色素、香料、カロチノイド色素(一部にりんごを含む)
16日(火)	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)
	蒸し鶏	鶏肉、還元水飴、食塩／pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部に鶏肉を含む)
	春雨	えんどう豆、緑豆
	ザーサイ	ザーサイ、漬け原材料(食塩、香辛料)
19日(金)	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)
22日(月)	野菜かき揚げ	野菜[たまねぎ、にんじん、ごぼう、しゅんぎく]、小麦粉、食塩、粉末状植物性たん白、揚げ油(パーム油)／調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、カロチノイド色素、(一部に小麦・大豆を含む)
	蒲焼のたれ	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、醤油、米発酵調味料、魚介エキス、味醂、醸造酢／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、ベニコウジ色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	たくあん	大根、漬け原材料[食塩、しょうゆ]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4号)、香料(一部に小麦・大豆を含む)
25日(木)	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)
	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

【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 ファッツスブレッド 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△
	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、アローニャ果汁／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、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、バーム油)、チキンエキスパウダー、ボ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)/アルコール	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、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、クリームパウダー、チチュールチーズ、生クリーム、チーズ加工品、オニオンパウダー、ホーフエキス、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、ボークエキス、みそ、醸造酢、還元水あめ、豆板醤のみそ、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／アノトー色素、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、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	

△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

2025/8/27

[illegible]