

同志社小学校給食メニュー 【2025年10月27日～11月21日分】



給食目標 感謝して食べる喜びを味わおう

11月は収穫感謝礼拝や勤労感謝の日があります。みなさんの給食は食べ物を育ててくれる農家さん、給食を作ってください調理員さんなど、多くの人がかかわってできています。このような人びとに感謝しながら、給食を味わって食べましょう。



食事のあいさつに
どんな意味があるの？

「いただきます」
たべものはもともと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝がこめられています。

「ごちそうさま」
漢字で、「ご馳走様」とかきます。昔は今のようにお店がないので、お客様に食事を出すのに馬を馳せたり、狩りに出かけて走りまわったことから、用意してくれた人に対して感謝の気持ちを表わす言葉です。



よくかんで食べよう！

11月8日は「いい歯の日」



かむことの効果

●消化を助ける！



食べ物が歯によって細かく砕かれ、だ液とよく混ぜ合うことで胃や腸での消化がよくなります。

●太りにくくなる！



よくかんで、ゆっくり味わって食べることで、脳が刺激されて満腹感を得やすくなり、食べ過ぎを防ぎます。

●歯並びをよくする！



歯の土台の歯槽骨を発達させます。かむときには正しい姿勢で、両足をきちんと床につけていることも大切です。

●頭のはたらきをよくする！



脳の血流がよくなり、さまざまな刺激を受けることで記憶力がアップし、ストレスを和らげることが報告されています。

月日	10月27日(月)	10月28日(火)	10月29日(水)	10月30日(木)	10月31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 ハム&コーンとキャベツのカレー風味	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 大根と豚肉の中華風煮 ② ひじきのスープ ③ パプリカとごぼうの中華炒め	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① チキン南蛮 ② さつま汁 ③ 浦上そば	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 大根の吉野煮風 ② わかめと九条ねぎの味噌汁 ③ ひじきと筍の煮物	(黄)イエローロールパン (赤)野菜ジュース●(白ぶどう&ほうれん草) ① かぼちゃグラタン ② ミネストローネ ③ ロールケーキカカオ★
主な材料	① (赤)鶏肉 (黄)さつまいも 砂糖 赤こんにゃく (緑)だいこん 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 (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)豚肉 (黄)さつまいも 砂糖 ごま油 (緑)だいこん にんじん れんこん いんげん きくらげ 白ねぎ (調)醤油● 味噌 昆布だし● ② (赤)豆腐 ひじき (緑)玉ねぎ ほうれん草 ねぎ (調)中華だし● 塩 醤油● ③ (黄)ごま 砂糖 ごま油 (緑)ごぼう パプリカ (調)醤油● 味噌 中華スープ● 昆布だし●	① 鶏の竜田揚げ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ チンゲン菜 ほうれん草 白ねぎ 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 ② (赤)油揚げ 味噌● (黄)さつまいも 砂糖 (緑)だいこん にんじん ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)豚肉 (黄)こんにゃく 砂糖 ごま ごま油 (緑)ごぼう にんじん ししいたけ (調)昆布だし● 醤油● 味噌	① (赤)豚肉 (黄)こんにゃく 片栗粉 砂糖 吉野葛 (緑)だいこん にんじん いんげん (調)昆布だし● 醤油● 味噌 ② (赤)味噌● わかめ (緑)こまつ菜 切干大根 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)油揚げ ひじき (黄)砂糖 (緑)たけのこ 枝豆 パプリカ (調)昆布だし● 醤油● 味噌	① (赤)ソーセージ★ 鶏肉 チーズ (黄)じゃがいも 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ かぼちゃ ブロッコリー カリフラワー マッシュルーム (調)シチューフレーク● 昆布だし● ② (黄)砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ トマト にんじん セロリ いんげん 枝豆 (調)昆布だし● 塩 胡椒 ③ ロールケーキカカオ★
アレルギー原因物質 8品目と大豆	小麦① 卵③ 乳③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 卵① 乳① 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 卵③ 乳①③ 大豆①②③
月日	11月3日(月)	11月4日(火)	11月5日(水)	11月6日(木)	11月7日(金)
メニュー		(黄)麦御飯 (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)レーズンラウンドパン (赤)野菜ジュース●(アップル&キャロット) ① ポークビーンズ ② コーンとオクラのサラダ ③ 求肥クリーム餅(ミルク)★	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鯖のカレー風味の餡かけ ② えのきの味噌汁 ③ よだれ茄子	3時間授業日 11:45下校
主な材料		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)味噌● 昆布だし● 醤油● ② (赤)味噌● (緑)玉ねぎ ごぼう ねぎ にんじん しめじ (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 (赤)豚肉 大豆 (黄)じゃがいも 片栗粉 (緑)玉ねぎ にんじん にんにく トマト 黄緑赤ピーマン いんげん ローリエ (調)トマトソース● ウスターソース● 白ワイン ケチャップ ② (黄)とうもろこし (緑)キャベツ ほうれん草 オクラ (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 ③ 求肥クリーム餅(ミルク)★	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● 味噌 昆布だし● 塩 ② (緑)三つ葉 だいこん えのき しめじ 玉ねぎ (調)味噌● 昆布だし● ③ (黄)ごま油 ごま 砂糖 (緑)なす ねぎ (調)味噌● 昆布だし●	今日のなす料理は、 「よだれなす」です。 前のなすのみそ汁は、 なすの食感をあまり 感じないように小さく 切りました。 今日は、なすの味を できるだけ感じない ようにお酢で味付 けをしきました。 クラブのみんなは、 なすもこくふくでき た人がほとんどです。 ついで、みなさんも なすを好きになっ てくれたらうれしいです。 エコ料理クラブ 新井
アレルギー原因物質 8品目と大豆		小麦① 卵① 乳① 大豆①②	乳③ 大豆①③	小麦①③ 大豆①②③ ふりかけ瀬戸風味(小麦 卵 大豆 ごま)	

同志社小学校給食メニュー【2025年11月21日まで分】																													
月日	11月10日(月)			11月11日(火)			11月12日(水)			11月13日(木)			11月14日(金)																
メ ニ ュ ー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 肉じゃが ② 大根の澄まし汁 ③ 京がんもの煮物			(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① チキンクリームシチュー ② レンズ豆のスープ ③ イタヤ貝と人参のサラダ			(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 肉豆腐 ② わかめの味噌汁 ③ 水菜と茄子の揚げ浸し			(黄)炒飯★ (赤)牛乳 ① あんかけ五目炒飯 ② 鶏肉と春雨の中華スープ ③ ふんわりミニたいやき(カスタード)★			(黄)黒糖ロールパン (赤)ジョア・ストロベリー● ① サワラのトマトソース ② コーンスープ ③ チキンサラダ																
	① (赤)豚肉 (黄)じゃがいも 糸こんにゃく 砂糖 (緑)にんじん 玉ねぎ 枝豆 (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)かつお節 昆布 (緑)だいこん ほうれん草 三つ葉 (調)塩 醤油● 味醂 ③ 京がんも★ (黄)砂糖 (調)昆布だし● 塩 醤油● 味醂			① (赤)鶏肉 生クリーム (黄)砂糖 じゃがいも 片栗粉 (緑)ブロッコリー 玉ねぎ いんげん にんじん (調)シチューフ레이크● 昆布だし● 塩 胡椒 ② (赤)レンズ豆 (黄)じゃがいも オリーブオイル 砂糖 (緑)玉ねぎ (調)昆布だし● 塩 胡椒 ③ (赤)イタヤ貝 (黄)砂糖 (緑)きゅうり 玉ねぎ にんじん ごぼう キャベツ (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩			① (赤)豚肉 豆腐 (黄)糸こんにゃく なたね油 砂糖 (緑)玉ねぎ 白ねぎ にんじん 椎茸 枝豆 (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)味噌● わかめ (緑)玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)油揚げ (黄)砂糖 (緑)揚げなす 水菜 こまつ菜 (調)昆布だし● 醤油● 味醂			① 五目炒飯★ (黄)片栗粉 ごま油 砂糖 (緑)はくさい 玉ねぎ にんじん 黄緑赤ピーマン 木耳 (調)昆布だし● ② (赤)蒸し鶏★ (黄)春雨★ 砂糖 ごま油 (緑)だいこん 玉ねぎ ねぎ 椎茸 (調)中華スープ● 醤油● 塩 胡椒 ③ ふんわりミニたいやき(カスタード)★			① (赤)さわら (黄)じゃがいも なたね油 片栗粉 (緑)トマト 玉ねぎ ズッキーニ なす パプリカ バジル パセリ (調)トマトソース● 昆布だし● 塩 ② (黄)マッシュポテト★ とうもろこし 砂糖 (緑)玉ねぎ パプリカ にんじん (調)昆布だし● 塩 ③ (赤)蒸し鶏★ (黄)砂糖 (緑)キャベツ にんじん きゅうり こまつ菜 (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 8品目と大豆			小麦①②③ 大豆①②③			小麦① 乳① 大豆①			小麦①③ 大豆①②③			小麦①②③ 乳③ 大豆①②③ 卵①③			大豆①													
月日	11月17日(月)			11月18日(火)			11月19日(水)			11月20日(木)			11月21日(金)																
メ ニ ュ ー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① じゃがいもの鶏そぼろ煮 ② 豆のスープ ③ カレーキャベツ			(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① ハヤシライス ② キャベツサラダ ③ りんごゼリーヨーグルト和え			(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏肉と根菜の煮物 ② 精進のっぺい汁 ③ 小松菜ともやしのおかか煮			(黄)ロールパン (赤)ジョア ブルーベリー● ① スパゲッティナポリタン ② 豆乳コーンポタージュ ③ グレープゼリー★			(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 麻婆豆腐丼 ② 牛蒡のスープ ③ グレープフルーツ																
	① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも こんにゃく 砂糖 片栗粉 なたね油 (緑)玉ねぎ にんじん 枝豆 (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)大豆 とうもろこし (緑)ブロッコリー にんじん (調)チキンコンソメ● 塩 ③ (赤)ベーコン★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ 玉ねぎ もやし (調)カレー粉 塩 昆布だし●			① (赤)豚肉 (黄)なたね油 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ マッシュルーム トマト (調)昆布だし● ケチャップ デミグラスソース● 胡椒 ウスターソース● 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● 醤油● 酢 胡椒 ③ カットりんごゼリー★ (赤)ヨーグルト (黄)砂糖			① (赤)鶏肉 (黄)こんにゃく 砂糖 ごま油 (緑)だいこん いんげん れんこん ごぼう (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)油揚げ (黄)里芋 片栗粉 (緑)にんじん 椎茸 ねぎ (調)昆布だし● 塩 醤油● 味醂 ③ (赤)かつお節 (黄)砂糖 (緑)こまつ菜 もやし (調)昆布だし● 醤油● 味醂			① (赤)ベーコン★ ロースハム★ (黄)スパゲッティ 片栗粉 砂糖 オリーブ油 なたね油 (緑)ズッキーニ 赤黄ピーマン なす 玉ねぎ トマト (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 グレープゼリー★			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 にんじん 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 (緑)もやし にんじん ごぼう 玉ねぎ (調)中華スープ● 塩 醤油● 胡椒 ③ グレープフルーツ																
	アレルギー原因物質 8品目と大豆			小麦①② 卵③ 乳②③ 大豆①②③			小麦①② 乳③ 大豆①②			小麦①②③ 大豆①②③			小麦①② 卵① 乳①② 大豆①②			小麦①② 大豆①②													
11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	クルミ	牛肉	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アマ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ドアーモン
27日(月)	ロースハム					●	●													●	●								
29日(水)	鶏の竜田揚げ			●		●	●														●		●						
31日(金)	ソーセージ																			●	●								
	ロールケーキカカオ			●		●	●															●						●	
4日(火)	ハンバーグ			●		●	●									●				●	●							●	
5日(水)	求肥クリーム餅(ミルク)						●														●								
10日(月)	京がんも																●				●								
13日(木)	五目炒飯			●		●														●	●		●						
	春雨																												
	ふんわりミニたいやき(カスタード)			●		●	●														●								
13日(木)	蒸し鶏																						●						
14日(金)	マッシュポテト																												
20日(木)																													
17日(月)	ベーコン					●	●													●	●								
20日(木)																													
18日(火)	カットりんごゼリー																										●		
20日(木)	ナポリタンソース																				●								
	グレープゼリー			△		△	△																						

●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。

10/31 こうもり

11/17 もみじ

秋田県産
あきたこまち

11月6日
エコ料理クラブ
考案メニュー

11月23日
勤労感謝の日

●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。



10/31 こうもり



11/17 もみじ



秋田県産
あきたこまち



11月6日
エコ料理クラブ
考案メニュー

11月23日



勤労感謝の日

同志社小学校給食メニュー 【2025年 11月分】

月日	10月27日(月)				10月28日(火)				10月29日(水)				10月30日(木)				10月31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	562	624	686	kcal	529	588	647	kcal	727	808	889	kcal	551	612	673	kcal	568	631	694
たんぱく質	g	24.3	27.0	29.7	g	19.4	21.5	23.7	g	20.9	23.2	25.5	g	21.1	23.4	25.7	g	20.4	22.7	25.0
脂質	g	18.3	20.3	22.3	g	15.8	17.6	19.4	g	29.3	32.6	35.9	g	18.2	20.2	22.2	g	23.0	25.5	28.1
塩分相当量	g		3.0		g		2.2		g		3.9		g		2.9		g		4.0	
月日	11月3日(月)				11月4日(火)				11月5日(水)				11月6日(木)				11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				kcal	569	632	695	kcal	505	561	617	kcal	542	602	662	kcal			
たんぱく質	g				g	25.2	28.0	30.8	g	13.4	14.9	16.4	g	20.9	23.2	25.5	g			
脂質	g				g	18.5	20.5	22.6	g	22.7	25.2	27.7	g	24.8	27.5	30.3	g			
塩分相当量	g				g		3.9		g		2.1		g		2.7		g			
月日	11月10日(月)				11月11日(火)				11月12日(水)				11月13日(木)				11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	505	561	617	kcal	608	675	743	kcal	476	529	582	kcal	464	515	567	kcal	428	476	524
たんぱく質	g	22.7	25.2	27.7	g	23.0	25.5	28.1	g	20.2	22.4	24.6	g	14.1	15.7	17.3	g	22.4	24.9	27.4
脂質	g	18.2	20.2	22.2	g	22.5	25.0	27.5	g	17.4	19.3	21.2	g	16.3	18.1	19.9	g	11.3	12.6	13.9
塩分相当量	g		1.5		g		2.5		g		2.3		g		2.8		g		2.7	
月日	11月17日(月)				11月18日(火)				11月19日(水)				11月20日(木)				11月21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	474	527	580	kcal	574	638	702	kcal	494	549	604	kcal	558	620	682	kcal	472	524	576
たんぱく質	g	18.5	20.5	22.6	g	18.5	20.6	22.7	g	21.1	23.4	25.7	g	17.82	19.8	21.78	g	16.8	18.7	20.6
脂質	g	14.0	15.5	17.1	g	17.3	19.2	21.1	g	17.9	19.9	21.9	g	9.18	10.2	11.22	g	13.5	15.0	16.5
塩分相当量	g		2.0		g		2.6		g		2.3		g		1.6		g		1.8	

【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△
	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	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	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
	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、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、ボークエキス、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、ボークエキス、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 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。

主な半製品（該当項目=★印

日	半 製 品	原材料
27日(月) 20日(木)	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)
29日(水)	鶏の竜田揚げ	鶏肉(もも)、しょうゆ、小麦粉、しょうがペースト、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、しょうゆ加工品、衣(でん粉、還元水あめ、小麦粉、食塩、しょうゆ、砂糖、鶏卵、米粉、植物油脂、ホエイパウダー(乳製品)、粉末卵白、粉末鶏卵、粉末状植物性たん白)、揚げ油(パーム油)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ベーキングパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、キシロース、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
31日(金)	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
	ロールケーキカカオ	スポンジケーキ(全卵、砂糖、小麦、卵白、卵白加工品、加糖卵黄、その他)乳等を主要原料とする食品、砂糖、牛乳、カカオマス、ココアパウダー、/甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工でん粉、香料(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチンを含む)
4日(火)	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)
5日(水)	求肥クリーム餅(ミルク)	水あめ(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、もち米粉、砂糖、コーンスターチ／加工でんぷん、ソルビトール、乳化剤、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、酵素、香料、セルロース、グリシン、メタリン酸Na、pH調整剤、(一部に乳成分・大豆を含む)
10日(月)	京がんも	粉末状大豆たん白、植物油脂、にんじん、上新粉、大豆食物繊維、ごま、食塩、砂糖、揚げ油(植物油脂)/クエン酸(一部にごま、大豆)
13日(木)	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)
	春雨	えんどう豆、緑豆
	ふんわりミニたい焼き(カスタード)	フラワーペースト(水あめ、植物油脂、砂糖、脱脂粉乳、乳蛋白、全卵粉、食塩)(国内製造)、小麦粉、砂糖、鶏卵、麦芽糖、植物油脂、食塩／加工でんぷん、膨張剤、トレハロース、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、着色料(ベニバナ黄、カロチン)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
13日(木) 14日(金)	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)
14日(金) 20日(木)	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
17日(月) 20日(木)	ベーコン	豚ばら肉(輸入)、糖類(砂糖、水あめ)、植物性たん白、食塩、卵たん白、乳たん白／調味料(有機酸等)、加工でん粉、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、クチナシ色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
18日(火)	カットりんごゼリー	りんご果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維/ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、クエン酸Na
20日(木)	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)
	グレープゼリー	ぶどう果汁、糖類(果糖ブドウ糖液糖、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

アレルギー食品詳細

2025/10/23

[illegible]