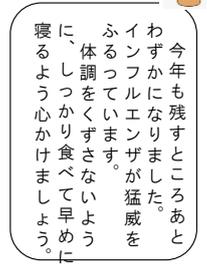


同志社小学校給食メニュー 【2025年 11月25日～12月分】

月日	11月24日(月)	11月25日(火)	11月26日(水)	11月27日(木)	11月28日(金)
メニュー	 <p>給食目標 かぜに 負けない 体をつくらう</p>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の照り煮 ② なめこの味噌汁 ③ 切り干し大根のカレー風味煮	(黄)御飯 ゆかり● (赤)牛乳 ① ホッケの鰯かけ ② 玉ねぎの味噌汁 ③ わかめサラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ビビンバ丼 ② 木耳の中華スープ ③ 焼きヨーザニンニク抜き★	(黄)イエローロールパン (赤)牛乳 ① サーモンフライ マヨレモンソース ② ニューイングランド・クラムチャウダー ③ ジャンボリン
主な材料	 <p>寝に、ふいわ る、体ンず今 よし調ッか年 うつてルにも 心かきエリも かりずマナす け食さザがと まべない猛た し早よう威を よう。に</p>	① (赤)鶏肉 (黄)砂糖 ごま 片栗粉 (緑)にんじん だいこん キャベツ ほうれん草 玉ねぎ しょうが にんにく 白ねぎ (調)醤油 ● 味醂 昆布だし● ② (赤)味噌 ● 豆腐 (緑)なめこ ねぎ だいこん (調)昆布だし● ③ (赤)油揚げ (黄)砂糖 なたね油 (緑)切干大根 にんじん (調)昆布だし● カレー粉 醤油●	① (赤)ホッケ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)キャベツ 大葉 玉ねぎ ごぼう パプリカ (調)昆布だし● 醤油 ● 酢 ② (赤)油揚げ 味噌● (緑)玉ねぎ だいこん ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)わかめ ひじき (黄)砂糖 ごま ごま油 (緑)もやし ごまつ菜 きゅうり (調)酢 醤油●	① ナムル★ (赤)豚肉 味噌● 刻みのり (黄)なたね油 ごま油 ごま 砂糖 どうもろこし 片栗粉 (緑)玉ねぎ にんにく (調)コチュジャン★ 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (黄)ごま油 片栗粉 春雨★ 砂糖 (緑)はくさい 玉ねぎ ねぎ きくらげ (調)中華スープ● 醤油 ● 塩 胡椒 ③ 焼きヨーザニンニク抜き★	① サーモンフライ★ (黄)なたね油 オリーブオイル (緑)キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 レモン果汁★ ② (赤)クラムチャウダー★ 牛乳 片栗粉 (黄)じゃがいも どうもろこし (緑)玉ねぎ にんじん キャベツ マッシュルーム (調)昆布だし● 塩 胡椒 ③ (赤)プリミックス★ (黄)メープル入りシロップ★
アレルギー 原因物質 8品目と大豆		小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	卵① 乳②③ 小麦①② 大豆①② (アサリには、えび・かにが共生しています)
月日	12月1日(月)	12月2日(火)	12月3日(水)	12月4日(木)	12月5日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の生姜煮 ② 玉ねぎと油揚げの澄まし汁 ③ 金平ごぼう	3時間授業日 11:45下课	(黄)御飯 瀬戸風味ふりかけ● (赤)牛乳 ① 鯛の柚子風味 ② 豆乳飛鳥汁 ③ 卵の花	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 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)ロールパン (赤)ジョアブレン● ① 鶏のデミグラスソース煮 ② かぼちゃのサラダ ③ オレンジ
主な材料	① (赤)鶏肉 (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 ● 味醂 ② (赤)豆腐 油揚げ (緑)玉ねぎ ねぎ (調)醤油 ● 味醂 塩 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 ● 味醂	「いただきます」の前に 	① (赤)さば ひじき (黄)砂糖 片栗粉 (緑)キャベツ 切干大根 ごまつ菜 ゆず (調)昆布だし● 醤油 ● 味醂 塩 ② (赤)豚肉 豆乳 豆腐 味噌● (緑)しめじ ねぎ (調)昆布だし● ③ おから★ 	① (赤)豚肉 (黄)ごま油 ごま 砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ なす しょうが にんにく (調)昆布だし● 醤油 ● 味醂 酢 ② (赤)味噌● (緑)ごまつ菜 玉ねぎ ねぎ にんじん (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● 醤油 ● 味醂	① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも 砂糖 片栗粉 (緑)ブロッコリー にんじん トマト マッシュルーム 玉ねぎ にんにく (調)昆布だし● 塩 こしょう ウスターソース● デミグラスソース● ケチャップ ② (黄)砂糖 (緑)かぼちゃ 玉ねぎ きゅうり にんじん (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 ③ (緑)オレンジ
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③		乳③ 小麦①③ 大豆①②③ 瀬戸風味ふりかけ(小麦 卵 大豆 ごま)	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①
月日	12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 八宝菜 ② 豆腐と水菜のスープ ③ 中華風サラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 豚丼 ② かぼちゃの味噌汁 ③ 糸こんにゃくの炒め煮	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① アジフライ 梅肉ソース ② 玉ねぎの味噌汁 ③ 五目きんちゃく煮	(黄)麦御飯 (赤)ジョア・ストロベリー● ① チキン根菜カレー ② カラフルソテー ③ はちみつレモンゼリー★	(黄)黒糖ロールパン (赤)牛乳 ① 豚肉のケチャップ煮 ② オニオンスープ ③ さつまいもメープル和え
主な材料	① (赤)豚肉 (黄)砂糖 片栗粉 ごま油 (緑)はくさい 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 ● 味醂 中華スープ ● 昆布だし● ② (赤)豆腐 (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 どうもろこし (緑)もやし ごまつ菜 にんじん (調)昆布だし● 醤油 ● 酢 塩	① (赤)豚肉 油揚げ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ パプリカ にんじん 枝豆 きくらげ しょうが (調)昆布だし● 醤油 ● 味醂 ② (赤)味噌● 豆腐 (緑)かぼちゃ ねぎ しめじ (調)昆布だし● 煮干(カタクチイワシ) そのまま食べてみよう 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 ● 味醂	① アジフライ★ (黄)なたね油 (緑)キャベツ 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● (緑)ねぎ だいこん 玉ねぎ にんじん (調)昆布だし● ③ 五目きんちゃく★ (黄)砂糖 (調)醤油 ● 味醂 昆布だし●	① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも さつまいも 砂糖 (緑)玉ねぎ ブロッコリー れんこん マッシュルーム にんじん (調)カレールー● ケチャップ ウスターソース● カレー粉 昆布だし● ② (黄)どうもろこし オリーブ油 砂糖 (緑)黄緑赤ピーマン ほうれん草 (調)昆布だし● 塩 胡椒 ③ はちみつレモンゼリー★	① (赤)豚肉 (黄)じゃがいも 砂糖 どうもろこし (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● ② (黄)大豆油 砂糖 (緑)玉ねぎ 黄緑赤ピーマン (調)ビーコンソム● 塩 胡椒 ③ (黄)さつまいも 砂糖 メープルシュガーパウダー●
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①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①	小麦② 乳② 大豆①②

# 同志社小学校給食メニュー 【2025年12月】

月日	12月15日(月)	12月16日(火)	12月17日(水)	12月18日(木)	12月19日(金)
<b>メニュー</b>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① じゃがいもと鶏の煮物 ② 湯葉のけんちん汁 ③ キャベツの赤じそ和え	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 和風おろしハンバーグ ② ひじきの味噌汁 ③ とうもろこしのサラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 3種野菜のコロッケ ② 豆腐と大根の味噌汁 ③ 水菜と白菜の煮浸し	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 中華丼 ② 茄子とミンチの炒め ③ ミニたい焼き(こしあん)★	(黄)ロールパン (赤)ジョア・ブルーベリー● ① ツナと野菜のトマトソースペンネ ② さっぱりサラダ ③ りんご
	<b>主な材料</b>	① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも こんにやく 砂糖 片栗粉 (緑)にんじん 玉ねぎ 枝豆 (調)醤油● 味醂 昆布だし● ② (赤)湯葉 昆布 かつおぶし (緑)だいこん しいたけ ごぼう ねぎ (調)醤油● 塩 みりん (黄)砂糖 (緑)キャベツ きゅうり 切干大根 オクラ (調)ゆかり● 昆布だし● 酢 ③ (赤)鶏肉 味噌● (黄)砂糖 片栗粉 (緑)キャベツ はくさい 玉ねぎ にんじん (調)昆布だし● 塩 味醂 ② (赤)味噌● ひじき 豆腐 (緑)ねぎ こまつ菜 ごぼう (調)昆布だし● ③ (黄)とうもろこし 砂糖 (緑)はくさい 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● 酢 塩	① ハンバーグ★ (緑)だいこん 玉ねぎ キャベツ みず菜 はくさい にんじん (調)昆布だし● 味酢● ② (赤)味噌● ひじき 豆腐 (緑)ねぎ こまつ菜 ごぼう (調)昆布だし● ③ (黄)とうもろこし 砂糖 (緑)はくさい 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● 酢 塩	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 (調)ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● 塩 ② (赤)味噌● 豆腐 (緑)ねぎ だいこん (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● 味醂	① (赤)豚肉 (黄)片栗粉 砂糖 ごま油 (緑)はくさい 玉ねぎ 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● 味醂 ② (赤)豚肉 味噌● (黄)片栗粉 砂糖 ごま油 (緑)なす しょうが にんにく (調)オイスターソース★ 醤油● 昆布だし● ③ ミニたい焼き(こしあん)★
アレルギー原因物質 8品目と大豆		小麦①② 大豆①②	卵① 乳① 小麦① 大豆①②	小麦①③ 大豆①②③ 乳①	小麦①②③ 乳③ 大豆①②③ 卵③

月日	12月22日(月)	12月23日(火)
<b>メニュー</b>	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の味噌煮込み ② 粕汁 ③ 大根とお揚げの炊いたん	(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
	<b>主な材料</b>	① (赤)鶏肉 味噌● (黄)砂糖 片栗粉 (緑)キャベツ はくさい 玉ねぎ にんじん (調)昆布だし● 塩 味醂 ② (赤)味噌● (黄)酒かす★ (緑)玉ねぎ ごぼう だいこん ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)油揚げ (黄)砂糖 (緑)だいこん ねぎ ゆず (調)昆布だし● 醤油● 味醂
アレルギー原因物質 8品目と大豆		小麦③ 大豆①②③



### ゆずと冬至

冬至は一年で一番夜が長い日です。この日はゆず湯に入って健康を願う行事があります。

ゆずはみかんの仲間のくだもです。皮やしぼり汁は料理にいろいろや香りをそえます。ビタミンCがたっぷり、お肌を健康にし、かぜの予防にも効果があります。

「ん」のつくやさいを食べて運を盛るといいますが、昔ながらの縁起かつぎとなっています。

なんきん 夏に取れてから長期間保存ができるかぼちゃは、昔の人にとって寒い冬ののりきる貴重な栄養源になりました。

今日のナス料理はナスと豚ひき肉の炒めです。今回はナスの食感をあまり感じないよした小じん切ったり調味をこくするこして白ご飯反も進みます。ナスのみならず美味しくと言ってくれたのひみなさん。ナスを女子手になしてくれたいです。

久保玲奈

12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	オレング	ナカツツ	ルウツフ	牛肉	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アマガツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
27日(木)	ナムル			●																								
	コチュジャン																											
	春雨																											
	焼きギョーザニク抜き			●																								
28日(金)	サーモンフライ	△		●		●	△																					
	クラムチャウダー	△	△	●		●																						
	プリンミックス					●																						
	メープルフレーバーシロップ																											
28日(金) 19日(金)	レモン果汁																											
3日(水)	おから	△	△	●		△	●			△					△	△	△	△	△	△		●				△	△	
9日(火)	紅しょうが																											
	アジフライ	△		●		△	△																					
10日(水)	練り梅																											
	五目きんちやく			●			●												●	●		●						
11日(木)	はちみつレモンゼリー																											
12日(金)	メープルシュガーパウダー																											
16日(火)	ハンバーグ			●		●	●								●					●	●							●
17日(水)	3種野菜のコロッケ			●			△	●																				
18日(木)	オイスターソース			●																								
	ミニたい焼き(こしあん)					●	●	●																				
19日(金)	ツナフレーク																											
22日(月)	酒粕																											
23日(火)	ソーセージ																											
	ベーコン					●	●																					

なべ料理で野菜をたくさん食べよう!

●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、HPで確認してください

★4日 星  
★23日 ツリー

秋田県産  
あきたこまち

12月18日  
エコ料理クラブ  
考案メニュー

よいお年を

## 同志社小学校給食メニュー 【2025年 12月分】

月日	11月24日(月)				11月25日(火)				11月26日(水)				11月27日(木)				11月28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	518	575	633	kcal	481	534	587	kcal	545	605	666	kcal	561	623	685
たんぱく質	g				g	22.4	24.9	27.4	g	19.3	21.4	23.5	g	20.5	22.8	25.1	g	21.2	23.5	25.9
脂質	g				g	20.0	22.2	24.4	g	18.5	20.6	22.7	g	19.3	21.4	23.5	g	25.4	28.2	31.0
塩分相当量	g				g		2.4		g		2.6		g		2.5		g		2.3	
月日	12月1日(月)				12月2日(火)				12月3日(水)				12月4日(木)				12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	505	561	617	kcal				kcal	569	632	695	kcal	540	600	660	kcal	489	543	597
たんぱく質	g	22.1	24.6	27.1	g				g	23.3	25.9	28.5	g	20.7	23.0	25.3	g	18.5	20.6	22.7
脂質	g	18.1	20.1	22.1	g				g	24.9	27.7	30.5	g	20.0	22.2	24.4	g	17.5	19.4	21.3
塩分相当量	g		1.9		g				g		2.4		g		2.5		g		2.3	
月日	12月8日(月)				12月9日(火)				12月10日(水)				12月11日(木)				12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	529	588	647	kcal	548	609	670	kcal	536	596	656	kcal	647	719	791	kcal	502	558	614
たんぱく質	g	22.9	25.4	27.9	g	22.9	25.4	27.9	g	20.4	22.7	25.0	g	19.3	21.4	23.5	g	18.2	20.2	22.2
脂質	g	21.9	24.3	26.7	g	19.8	22.0	24.2	g	19.8	22.0	24.2	g	18.5	20.5	22.6	g	17.3	19.2	21.1
塩分相当量	g		2.2		g		2.8		g		3.0		g		3.0		g		2.6	
月日	12月15日(月)				12月16日(火)				12月17日(水)				12月18日(木)				12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	473	525	578	kcal	598	664	730	kcal	529	588	647	kcal	650.7	723	795.3	kcal	536	596	656
たんぱく質	g	19.6	21.8	24.0	g	25.2	28.0	30.8	g	15.5	17.2	18.9	g	20.07	22.3	24.53	g	22.1	24.6	27.1
脂質	g	14.8	16.4	18.0	g	21.7	24.1	26.5	g	16.3	18.1	19.9	g	27.54	30.6	33.66	g	10.9	12.1	13.3
塩分相当量	g		1.6		g		3.9		g		3.3		g		2.5		g		2.1	

【保存版】よく使われる食品の原材料 (2)

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
	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	
	味ぽん酢	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、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、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、クリーマーパウダー、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 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、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）

日	半製品	原材料
27日(月)	ナムル	もやし(国産)、しょうゆ、わらび、ぜんまい、にんじん、砂糖、植物油脂、醸造酢、食塩／酢酸ナトリウム、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、グリシン、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦、ごま、大豆・りんごを含む)
	コチュジャン	米みそ(国内製造)、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー、(一部に大豆を含む)
	春雨	えんどう豆、緑豆
	焼きギョーザニンニク抜き	小麦粉、キャベツ、豚肉、鶏肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、にら、なたね油、オイスターソース、ごま油、粉末状小麦たん白、粉末状大豆たん白、清酒、還元水あめ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、でん粉、もち米粉、しょうゆ、大豆粉、酵母エキス、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、キシロース、グリシン、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
28日(金)	サーモンフライ	秋さけ(国産)、衣(パン粉、小麦粉、食塩、でん粉、粉末状大豆たん白、卵白粉末、大豆粉、植物油脂、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘多糖類(一部に小麦、卵、さけ、大豆を含む))
	クラムチャウダー	たまねぎ、じゃがいも、にんじん、牛乳、あさり、小麦粉、豆乳加工品、ラード、食塩、でん粉、砂糖、バター、あさりエキスパウダー、チーズ、魚醤、香辛料／調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)
	プリンミックス	砂糖、クリーミングパウダー、乳等加工品、ゼラチン、寒天加工品、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、PH調整剤、乳化剤、香料、着色料(マリーゴールド、アナトー、カロテン) (一部に乳成分・ゼラチンを含む)
	メイプル入りシロップ	果糖混合ブドウ糖液糖、砂糖、メイプル(楓樹液)、蜂蜜、香料、着色料(カラメル色素)、増粘多糖類
28日(金) 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)
3日(水)	おから	大豆、人参、醸造調味料、砂糖、牛蒡、鶏肉、こんにゃく、醤油、食用植物油脂、風味調味料(かつお)／pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、こんにゃく用凝固剤、酸味料、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)
9日(火)	紅しょうが	生姜、食塩、醸造酢、酸味料(酢酸)、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102)
10日(水)	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
	五目きんちゃく	春雨、油揚げ、にんじん、いんげん、凍り豆腐、鶏肉、しょうゆ、かんぴょう、砂糖、でん粉、乾燥きくらげ、食塩、香辛料、風味調味料 豆腐用凝固剤 調味料(アミノ酸)(一部に小麦、乳成分、さば、大豆、鶏肉を含む)
11日(木)	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)
12日(金)	メイプルシュガーパウダー	メイプルシロップ(カエデの樹液)
16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)
17日(水)	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、植物油脂、脱脂粉乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、植物油脂、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)
18日(木)	オイスターソース	カキエキス、砂糖、塩、小麦、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でんぷん)、カラメル色素
	ミニたい焼き(こしあん)	こしあん(砂糖、小豆)(中国製造)、小麦粉、砂糖、鶏卵、麦芽糖、植物油脂、食塩／膨張剤、加工でんぷん、トレハロース、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
19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)
22日(月)	酒粕	米、米こうじ、醸造アルコール
23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
	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)、クチナン色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)

