

同志社小学校給食メニュー【2026年1月】



給食目標

1月の食文化を知ろう！

1月は、睦月(むつき)ともいいます。「みんなで仲睦まじくする：なかよくする月」ということから名づけられました。お正月が終わっても、1年の幸せを願ったさまざまな行事食が食べられます。

七草がゆ：早春に芽吹く七草は、邪気を払うといわれ無病息災(病気にならず健康であること)を願う意味があります。7種類の七草を刻んだおかゆを食べて、お正月にたくさん食べて疲れた胃を休め、1年の健康を祈ります。

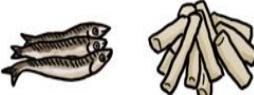
小正月の小豆かゆ：1月15日は小正月といい、小豆の赤色には邪氣(悪い気)をはらう力があると言われることから小豆粥を食べると「1年間の邪気をはらい、万病を防ぐ」と平安時代から伝えられています。

また、この日に正月のお飾りや書き初めなどを焼く火で焼いた餅を食べると、一年無病息災で過ごせるとされる“どんど焼き”も各地で行われます。

料理に込められた願いを知ろう

おせちのきもち

田作り・たたきごぼう



田作りは、昔、いわしを田の肥料にしたことから、たたきごぼうは豊作になると飛んでくる黒い鳥にあやかり、どちらも豊作を願って食べられます。

数の子・さといも・ハツ頭



数の子、さといも、ハツ頭は、どれも卵やいのしの数が多いことから、子孫繁栄を願って食べられます。

黒豆



黒豆には魔よけの力があるとされ、「まめ(元気)で暮らせるように」と願って食べられます。

伊達巻き・きんとん



伊達巻きは巻物(書物)に似ているので、知識が増えるように、きんとんはお金持ちはなるよう願って食べられます。

昆布巻き・くわい・れんこん



昆布巻きは「よろこび、喜び出たくわいは「めでたい」に通じ、れんこんは「先が見通せる」と願って食べられます。

たい・えび



たいは「めでたい」に通じ、えびは腰が曲がるまで長生きできますように願って食べられます。

おせち料理には、いろんな願いがこめられています。

月日

メニュー



給食は共食の時間

給食は、多くの人と一緒に会食する時間です。みんなで楽しく食事をするためには、食事のマナーを守ることが大切です。
相手を思いやり、楽しい雰囲気の中で食べられるように心かけましょう。

主な材料



ちょっと待って！ それは給食マナー違反！

次のようなことはマナー違反なので、やめましょう。

アレルギー原因物質
8品目と大豆

1月9日(金)

(黄)御飯 瀬戸風味ふりかけ●
(赤)ジョア・ストロベリー●
①煮しめ
②京風味噌汁
③紅白なます★



①(赤)鶏肉
(黄)赤こんにゃく 砂糖
(緑)だいこん しめじ 里芋
いんげん れんこん
(調)醤油● 味醂
昆布だし●
②(赤)白味噌●
(黄)砂糖 里芋
(緑)にんじん だいこん 三つ葉
(調)昆布だし●
③紅白なます★



小麦①③ 大豆①②③
瀬戸風味ふりかけ(小麦 卵 大豆 ごま)

もういちど お正月気分メニュー



煮しめは、いろんな食材を一つのお鍋で煮ることから、「家族がいつまでも仲よくすごせますように」という願いが込められています。

京都のお雑煮は白みそ仕立てが多いです。みんなの食べたお雑煮はどんなお雑煮でしたか？
おもちの形はまる？
しかく？

「お祝いの水引」をかたどって、大根の白と人じんの赤を細く切ってあえた酢の物です。家族の平和を願っています。

月日

1月12日(月)

1月13日(火)

1月14日(水)

1月15日(木)

1月16日(金)

メニュー



(黄)麦御飯
(赤)牛乳
①チキンのクリームシチュー
②ジャーマンポテト
③あじわいプリン★

(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ひじきと油揚げの煮物

(黄)御飯
(赤)牛乳
①麻婆豆腐丼
②青梗菜のスープ
③焼売★

(黄)イエローロールパン
(赤)ジョア・ブルーベリー●
①サーモンフライ梅ソース
②コーンスープ
③チキンサラダ



主な材料



①(赤)鶏肉
(黄)じゃがいも 砂糖 片栗粉
(緑)ブロッコリー マッシュルーム
玉ねぎ にんじん
(調)シチフレーク●
昆布だし● 塩 胡椒

②(赤)ベーコン★
(黄)じゃがいも 砂糖
(緑)玉ねぎ
(調)昆布だし● 塩 胡椒
③あじわいプリン★

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● 味醂

②(赤)味噌● わかめ
(緑)小松菜 切干大根
玉ねぎ 九条ねぎ
(調)昆布だし●
油揚げ ひじき
(黄)砂糖
(緑)枝豆 にんじん
バブリカ
(調)昆布だし●
醤油● 味醂

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)麻婆豆腐の素●
昆布だし● 醤油● 酢

②(黄)ごま油
(緑)チンゲン菜 玉ねぎ
にんじん 切干大根
(調)中華スープ●
醤油● 塩
③焼売★

①サーモンフライ★
(黄)砂糖 なたね油
(緑)梅肉★
(緑)キャベツ きゅうり 小松菜
(調)ノンエッグマヨネーズ●
塩 酢
醤油● 味醂 昆布だし●

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蒸し鶏★
(黄)砂糖
(緑)キャベツ にんじん
小松菜 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
8品目と大豆

小麦① 大豆①②③
乳①② 卵②

小麦①③ 大豆①②③

小麦①②③ 乳③
大豆①②③

小麦① 卵①
大豆①

同志社小学校給食メニュー【2026年1月分】

月日	1月19日(月) 郷土料理 京都府	1月20日(火)	1月21日(水)	1月22日(木)	1月23日(金) イタリア
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①豚のハリハリ鍋風煮 ②湯葉の味噌汁 ③すぐきの和え物	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①トマト煮込み野菜とハンバーグ ②玉ねぎとしめじのコンソメスープ ③オレンジ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①肉じゃが ②ほうれん草の澄まし汁 ③ツナともやしの炒め煮	(黄)御飯 ゆかり● (赤)ジョア・マスカット● ①ほっけのカレー風味 ②茄子の味噌汁 ③揚げだし豆腐	(黄)ロールパン (赤)牛乳 ①スペゲッティー・ボロネーズ ②カポナータ バジル風味 ③ブルーベリーゼリー★
主な材料	①(赤)豚肉 (黄)砂糖 (緑)白ねぎ 水菜 玉ねぎ はくさい しめじ 切干大根 (調)昆布だし● 醤油● 味醤 ②(赤)湯葉 味噌● わかめ (緑)ほうれん草 ねぎ ゆず (調)昆布だし● ③(赤)ちりめんじやこ★ (黄)砂糖 (緑)キャベツ にんじん きゅうり すぐき漬け★ (調)塩 酢 醤油●	①ハンバーグ★ (黄)じゃがいも 砂糖 片栗粉 なたね油 (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(黄)砂糖 大豆油 (緑)玉ねぎ しめじ (調)ビーフコンソメ● 塩 胡椒 ③(緑)オレンジ	①(赤)豚肉 (黄)じゃがいも こんにゃく 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん 枝豆 (調)醤油● 味醤 昆布だし●	①(赤)ほっけ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)小松菜 はくさい もやし だいこん (調)醤油● 味醤 カレー粉 昆布だし●	①(赤)ミートソース● 豚肉 (黄)スペゲッティー オリーブ油 片栗粉 (緑)玉ねぎ にんじん セロリ 黄緑赤ピーマン トマト マッシュルーム にんにく バジル (調)昆布だし● 塩 胡椒 ②(黄)オリーブオイル なたね油 砂糖 (緑)ズッキーニ 玉ねぎ 赤黄ピーマン にんにく なす バジル粉 (調)昆布だし● 塩 ローリエ ③ブルーベリーゼリー★

台湾からのお友だちと、たくさん交流ができたらしいね。

アレルギー原因物質 8品目と大豆	小麦①③ えび③	大豆①②③ かに③	小麦①② 大豆①②	卵① 乳①②	小麦①②③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①
---------------------	-------------	--------------	--------------	-----------	----------------	---------------	------------

月日	1月26日(月)	1月27日(火)	1月28日(水)	1月29日(木)	1月30日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①豚と大根の照り煮 ②小松菜の味噌汁 ③白菜の胡麻風味	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①鶏の甘酢がらめ ②わかめスープ ③八宝菜春巻	(黄)御飯 (赤)牛乳 ①鰯の塩焼き ②白菜の味噌汁 ③3種豆のツナマヨサラダ	(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ザーサイと野菜の和え物	(黄)黒糖ロールパン (赤)ジョア・プレーン● ①チリコンカン ②7色野菜のレインボースープ ③薩摩芋とりんごのマスタード和え
主な材料	①(赤)豚肉 (黄)さつまいも 砂糖 (緑)だいこん にんじん 白ねぎ れんこん いんげん (調)昆布だし● 醤油● 味醤 ②(赤)豆腐 味噌● (緑)小松菜 ねぎ 玉ねぎ (調)昆布だし● ③(赤)油揚げ (黄)ごま ごま油 砂糖 (緑)はくさい ゆず (調)昆布だし● 醤油● 味醤	①(赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 じゃがいも (緑)玉ねぎ にんじん バブリカ きくらげ (調)昆布だし● 醤油● 味醤 酢 ②(赤)わかめ (黄)ごま (緑)ねぎ 玉ねぎ (調)中華スープ● 醤油● 塩 ③八宝菜春巻き★ (黄)なたね油	①(赤)さわら ひじき (黄)砂糖 (緑)もやし にんじん ほうれん草 水菜 (調)昆布だし● 醤油● 味醤 塩 ②(赤)油揚げ 味噌● (緑)玉ねぎ だいこん はくさい ねぎ (調)昆布だし● 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● 醋 塩	①(赤)豚肉 八丁味噌● (黄)白ごま なたね油 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ キャベツ にんにく しょうが パブリカ 白ねぎ (調)昆布だし● 味醤 ②(赤)豆腐 ひじき (黄)玉ねぎ ねぎ 水菜 (調)中華スープ● 醤油● 塩 胡椒 ③(黄)ごま ごま油 砂糖 (緑)もやし キャベツ ザーサイ★ きゅうり (調)醤油● 醋 塩	①(赤)豚肉 牛肉 大豆 (黄)大豆油 なたね油 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ にんじん セロリ にんにく トマト マッシュルーム (調)ミートソース● 赤ワイン チリパウダー ②(黄)どうろこし 砂糖 オリーブ油 (緑)キャベツ にんじん だいこん セロリ トマト 玉ねぎ ほうれん草 (調)昆布だし● 塩 カレー粉 ③(黄)さつまいも 砂糖 なたね油 (緑)りんご (調)粒マスタード★ 塩 ノンエッグマヨネーズ●

アレルギー原因物質 8品目と大豆	小麦①③ えび③	大豆①②③ かに③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②③	小麦① 大豆①
---------------------	-------------	--------------	----------------	--------------	------------

1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 ツ ツ ユ ー	ル キ ウ ツ イ フ	牛 肉	ご ま	さ け	さ ば	豚 肉	大 豆	バ ナ ナ	鶏 肉	ア マ ナ カ ツ ダ ツ ミ	も も	や ま い も	り ん ご	ゼ ラ チ ン	ド ア モ ン
9日(金)	紅白なます	△	△	●		△	△			△						△	△	△	△	△	●	△	△			△	△		
13日(火)	ペーコン あじわいプリン				●	●													●	●									
15日(木)	焼壳			●			●									●		●	●	●									
16日(金)	サーモンフライ 梅肉 マッシュポテト 蒸し鶏	△	●	●	●	△											●		●	●									
19日(月)	ちりめんじやこ すぐき漬け	●	●					●																					
20日(火)	ハンバーグ	●		●	●											●		●	●				●						
21日(水)	うずまき麺		●																●										
22日(木)	ツナフレーク																		●										
23日(金)	ブルーベリーゼリー																												
27日(火)	八宝菜春巻き		●														●	●	●										
28日(水)	ミックスビーンズ																												
29日(木)	ザーサイ																												
30日(金)	粒マスタード																												

●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。

9日 はごいた
28日 ハート

秋田県産
あきたこまち

ON AIR
委員会からの
放送があるよ

今日は、
だれに
あたるかな?

同志社小学校給食メニュー 【2026年 1月分】

月日	1月5日(月)				1月6日(火)				1月7日(水)				1月8日(木)				1月9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 たんぱく質 脂質 塩分相当量	kcal				kcal				kcal				kcal				kcal	461	512	563
	g				g				g				g				g	19.1	21.2	23.3
	g				g				g				g				g	11.3	12.5	13.8
月日	1月12日(月)				1月13日(火)				1月14日(水)				1月15日(木)				1月16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 たんぱく質 脂質 塩分相当量	kcal				kcal	620	689	758	kcal	491	546	601	kcal	558	620	682	kcal	484	538	592
	g				g	21.0	23.3	25.6	g	19.1	21.2	23.3	g	19.4	21.5	23.7	g	19.6	21.8	24.0
	g				g	21.1	23.4	25.7	g	16.5	18.3	20.1	g	18.9	21.0	23.1	g	16.3	18.1	19.9
月日	1月19日(月)				1月20日(火)				1月21日(水)				1月22日(木)				1月23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 たんぱく質 脂質 塩分相当量	kcal	466	518	570	kcal	560	622	684	kcal	536	595	655	kcal	449	499	549	kcal	580	644	708
	g	20.9	23.2	25.5	g	23.8	26.4	29.0	g	23.0	25.5	28.1	g	18.4	20.4	22.4	g	16.3	18.1	19.9
	g	16.7	18.5	20.4	g	18.5	20.5	22.6	g	17.6	19.6	21.6	g	13.5	15.0	16.5	g	35.6	39.5	43.5
月日	1月26日(月)				1月27日(火)				1月28日(水)				1月29日(木)				1月30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 たんぱく質 脂質 塩分相当量	kcal	526	584	642	kcal	555	617	679	kcal	482	536	590	kcal	560.7	623	685.3	kcal	533	592	651
	g	22.1	24.5	27.0	g	21.1	23.4	25.7	g	25.0	27.8	30.6	g	21.78	24.2	26.62	g	19.4	21.5	23.7
	g	18.9	21.0	23.1	g	23.0	25.6	28.2	g	16.3	18.1	19.9	g	20.34	22.6	24.86	g	22.7	25.2	27.7
月日	1月31日(月)				2月1日(火)				2月2日(水)				2月3日(木)				2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 たんぱく質 脂質 塩分相当量	kcal				kcal				kcal				kcal				kcal			
	g				g				g				g				g			
	g				g				g				g				g			

【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	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
	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△
	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 フラットスプレッド 食塩／トレハロース、着色料(カラメル、カラテノイド)、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△
	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、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△
	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△
	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△
マクルト、ヨーグルト	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 ブレーン 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、アロニーヤ果汁／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、ビロリン酸鉄、甘味料(スクラロース)、葉酸、ビタミンD	乳
	マクルト・アップル & キャロット リンゴ、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	
	味ほん酢 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、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、こしら、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、こしら、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、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／ケン酸(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(グラー)、香辛料抽出物(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 脱脂粉乳、小麦粉、食塩、ケルギー、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C、ビタミンE)、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、オイスター調味料、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、でんぶん、ポークエキス、みそ、板ばん風味みそ、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、パブリカ色素)、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)、混合割り筋粉末、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、乾燥マッシュボトテ、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／アター色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチノイド色素、(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、かにへ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、鰹削り筋粉末、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)、アントシアニン色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチノイド色素(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、かにへ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。

主な半製品（該当項目=★印）

日	半 製 品	原 材 料
9日(金)	紅白なます	大根、食酢、砂糖、人参、醤油、食塩、昆布エキス、(一部に小麦・大豆を含む)
13日(火)	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)
	あじわいプリン	糖類(果糖ブドウ糖液糖、ブドウ糖、砂糖、水あめ)豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(国内製造)、豆乳、デキストリン、/ゲル化剤(増粘多糖類)、炭酸Ca、着色料(カラメル、アナトー)、乳化剤、pH調整剤、セルロース、香料、クエン酸鉄Na、塩化マグネシウム、(一部に大豆を含む)
15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)
16日(金)	サーモンフライ	秋さけ(国産)、衣(パン粉、小麦粉、食塩、調味料(アミノ酸)、乳化剤製剤、増粘剤製剤)、打ち粉(小麦粉、パン粉、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)
	梅肉	うめ(中国)、食塩、しそ
	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
	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)
19日(月)	ちりめんじやこ	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。)
	すぐき漬け	すぐきかぶら、漬け原材料[梅酢、しょうゆ、食塩、みりん、醸造酢、たん白加水分解物]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦を含む)
20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、発酵調理料、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)、キシリース、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)
21日(水)	うずまき麩	小麦粉、小麦グルテン、ビタミンE
21日(水) 28日(水)	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(木)	揚げだし豆腐	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
23日(金)	ブルーベリーゼリー	糖類(ぶどう糖、水あめ、グラニュー糖、果糖ぶどう糖液糖)、ブルーベリー果汁、難消化性デキストリン／ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、酸味料、香料、クエン酸鉄Na
27日(火)	八宝菜春巻き	野菜(キャベツ、たまねぎ、にんじん、はくさい、いんげん、にら)、だけのこ水煮、豚肉、はるさめ、植物油脂、しょうゆ、砂糖、オイスターエキス調味料、ポークエキス調味料、食塩、しいたけ、しょうがペースト、香辛料、皮(小麦粉(国内製造)、食塩、ぶどう糖、植物油脂)／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
28日(水)	ミックスピーンズ	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
29日(木)	ザーサイ	ザーサイ、漬け原材料(食塩、香辛料)
30日(金)	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)

アレルギー食品詳細

2025/12/12