

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、小豆の赤色には邪気(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・八つ頭

数の子、さといも、八つ頭は、どれも卵やいも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

黒には魔よけの力があるとされ、「まめ(元氣)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(巻物)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になるように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「よろこぶ」、芽が出たくわいは「めでたい」に通じ、れんこんは「先が見通せる」として食べられます。

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と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	給食は共食の時間			1月9日(金)	
メニュー	<p>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がけましょう。</p>			<p>もういちどお正月気分メニュー</p>	
主な材料	<p>ちょっとまって！それは給食マナー違反！</p> <p>次のようなことはマナー違反なので、やめましょう。←</p> <div><p>食事中にふざけたり話したりしないことを話す</p><p>食事中に勝手に席を立つ</p><p>ふざけながら食べる</p><p>早食い競争をする</p><p>食器の音を立てる</p><p>口に食べ物が入ったまま話す</p></div>			<p>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。</p> <p>京都のお雑煮は白みそ仕立てが多いです。みなさん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？</p> <p>「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。</p>	
アレルギー原因物質	8品目と大豆			小麦①③ 大豆①②③ 瀬戸風味ふりかけ(小麦 卵 大豆 ごま)	
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	<p>成人の日</p>	<p>(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳</p> <p>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★</p>	<p>(黄) 御飯 (赤) 牛乳</p> <p>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</p>	<p>(黄) 御飯 (赤) 牛乳</p> <p>① 麻婆豆腐丼 ② 青梗菜のスープ ③ 焼売★</p>	<p>(黄) イエローロールパン (赤) ジョア・ブルーベリー●</p> <p>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</p>
主な材料		<p>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) シチュフレーク● 昆布だし● 塩 胡椒</p> <p>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</p> <p>③ あじわいプリン★</p>	<p>① (赤) 豚肉 (黄) こんにやく 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</p> <p>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●</p> <p>③ (赤) 油揚げ ひじき (黄) 砂糖 (緑) 枝豆 にんじん パプリカ (調) 昆布だし● 醤油● 味醂</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>③ 焼売★</p>	<p>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●</p> <p>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</p> <p>③ (赤) 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●</p>
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)麦御飯 (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 สปา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★																
	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● 味酢			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			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● 味酢 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● 味酢 カレー粉 昆布だし●			① (赤)ミートソース● 豚肉 (黄)สปา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 (赤)湯葉 味噌● わかめ (緑)ほうれん草 ねぎ ゆず (調)昆布だし●			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			② (赤)昆布 かつお節 うずまき麩★ (緑)三つ葉 ほうれん草 (調)塩 醤油● 味酢			② (赤)味噌● 油揚げ (緑)なす 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし●			② (黄)オリーブオイル なたね油 砂糖																
	③ (赤)ちりめんじゃこ★ (黄)砂糖 (緑)キャベツ にんじん きゅうり すぐき漬★ (調)塩 酢 醤油●			③ (緑)オレンジ			③ (赤)ツナフレーク★ (黄)とうもろこし 砂糖 ごま油 (緑)もやし 小松菜 (調)昆布だし● 醤油● 酢 塩			③ (赤)揚げだし豆腐★ (黄)片栗粉 砂糖 なたね油 (緑)だいこん ねぎ しょうが (調)昆布だし● 醤油● 味酢			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ればいいね。																													
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 卵① 乳①② 大豆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(火)			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)麦御飯 (赤)牛乳 ① 鰯の塩焼き ② 白菜の味噌汁 ③ 3種豆のツナマヨサラダ			(黄)麦御飯 (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 ② 7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																
	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● 味酢			① (赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 じゃがいも (緑)玉ねぎ にんじん パプリカ きくらげ (調)昆布だし● 醤油● 味酢 酢			① (赤)さわか 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● 味酢 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 パプリカ 白ねぎ (調)昆布だし● 味酢			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 (赤)豆腐 味噌● (緑)小松菜 ねぎ 玉ねぎ (調)昆布だし●			② (赤)わかめ (黄)ごま (緑)ねぎ 玉ねぎ (調)中華スープ● 醤油● 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●			② (赤)豆腐 ひじき (緑)玉ねぎ ねぎ 水菜 (調)中華スープ● 醤油● 塩 胡椒			② (黄)とうもろこし 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																
	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● 味酢			③ 八宝菜春巻★ (黄) なたね油			② (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			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● 酢 塩			③ (調)昆布だし● 塩 カレー粉 (黄)さつま芋 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 大豆①②③			小麦①②③ 大豆①②③			小麦① 大豆①②③			小麦②③ 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	ナッツ	クルー	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
9日(金)	紅白なます	△	△	●		△	△				△					△	△	△	△	△	●		△				△	△	
13日(火)	ベーコン					●	●													●	●								
	あじわいプリン			△		△	△														●								
15日(木)	焼売			●			●										●			●	●		●						
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)	ちりめんじゃこ	●	●							●																			
	すぐき漬			●																	●								
20日(火)	ハンバーグ			●		●	●									●				●	●							●	
21日(水)	うずまき麩			●																									
21日(水) 28日(水)	ツナフレーク																				●								
22日(木)	揚げだし豆腐			●																	●								
23日(金)	ブルーベリーゼリー																												
27日(火)	八宝菜春巻			●																●	●		●						
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？

●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

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	kcal				kcal				kcal				kcal				kcal	461	512	563
たんぱく質	g				g				g				g				g	19.1	21.2	23.3
脂質	g				g				g				g				g	11.3	12.5	13.8
塩分相当量	g				g				g				g				g		2.5	
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	kcal				kcal	620	689	758	kcal	491	546	601	kcal	558	620	682	kcal	484	538	592
たんぱく質	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
脂質	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
塩分相当量	g				g		2.1		g		2.8		g		2.6		g		3.9	
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	kcal	466	518	570	kcal	560	622	684	kcal	536	595	655	kcal	449	499	549	kcal	580	644	708
たんぱく質	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
脂質	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
塩分相当量	g		2.4		g		3.1		g		1.2		g		3.6		g		3.1	
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)			
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	526	584	642	kcal	555	617	679	kcal	482	536	590	kcal	560.7	623	685.3	kcal	533	592	651
たんぱく質	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
脂質	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
塩分相当量	g		2.6		g		2.3		g		2.8		g		3.0		g		2.0	

【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、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
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。）
	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）
21日(水)	うずまき麴	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）、たけのこ水煮、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
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

[illegible]