

同志社小学校給食メニュー 【2026年2月】



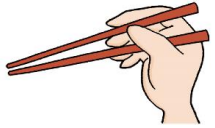
「立春」をすぎると暦のうえでは春をむかえますが、2月は寒い日が続きます。体調をくずしがちになっていませんか？ 節分の日は、「鬼は外、福は内」と豆をまき、病気や災いを追い払って福を呼び、家族の幸せを祈る行事です。

給食目標

おはしを正しくもとう

右ききのばあい

左ききのばあい



はしの持ち方がおかしいと、食べ物をうまくつかめなかったり、魚の骨をとりのぞくような細かい作業ができにくくなります。
やってみよう!

ワールドメニュー

～給食で世界を旅しましょう～

ヨーロッパ地方 2月19日（木）
ハンガリー：グヤーシュ

ハンガリーの人にとって、シンボリックな「肉のパプリカ煮込み」料理です。

フィンランド：ヘルネケイト

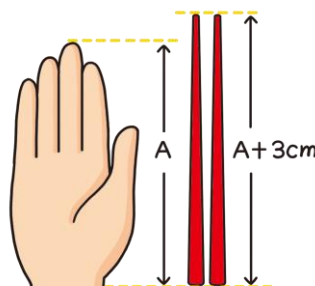
「木曜日のスープ」と言われる豆のスープです。
たんぱく質が豊富なスープです。

豆を食べよう!

豆（大豆）には栄養がたくさん。豆に多いたんぱく質は体をつくるもとになるよ。またカルシウムやマグネシウム、鉄などのミネラル、ビタミンE、ビタミンB1、葉酸など健康に欠かせない栄養素もぎんでいるんだ。




月日	2月2日（月）	2月3日（火）	2月4日（水）	2月5日（木）	2月6日（金）
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① すき焼き丼風 ② 小松菜のすまし汁 ③ 金平ごぼう	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鰯の梅煮 ② 豚汁 ③ いとこサラダ風	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① アジフライ マヨぽんソース ② パプリカと牛蒡の金平 ③ お汁粉	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏筑前煮 ② 白菜の味噌汁 ③ 海藻サラダ	(黄) 御飯 (赤) ジョア・ストロベリー● ① 中華そば煮 ② オクラの味噌汁 ③ キャベツとニラの和え物
主な材料	① (赤) 豚肉 豆腐 (黄) 糸こんにゃく 砂糖 (緑) 玉ねぎ 白ねぎ (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤) 昆布 かつお節 (緑) だいこん にんじん ねぎ 小松菜 (調) 塩 醤油● 味醂 かつお節とこんぶのだしを味わう日 ③ (黄) 砂糖 なたね油 (緑) ごぼう にんじん (調) 昆布だし● 醤油● 味醂	① 鰯の梅煮★ (黄) 砂糖 (緑) キャベツ 小松菜 にんじん (調) 昆布だし● ② (赤) 豚肉 味噌● (黄) 糸こんにゃく (緑) 玉ねぎ ねぎ しめじ (調) 昆布だし● ③ (赤) レッドキドニービーンズ (黄) 砂糖 (緑) かぼちゃ 玉ねぎ (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 豆のサラダだよ	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 (調) ノンエッグマヨネーズ● 味ぽん酢● 昆布だし● ② (黄) なたね油 砂糖 (緑) パプリカ ごぼう (調) 味醂 醤油● 昆布だし● ③ (赤) こしあん★ (黄) 白玉団子★ 砂糖 片栗粉 (調) 塩	① (赤) 鶏肉 (黄) こんにゃく 砂糖 片栗粉 (緑) ごぼう れんこん にんじん だいこん いんげん しいたけ (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤) 味噌● 油揚げ (緑) 白菜 小松菜 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) 海藻サラダ★ ひじき (黄) ごま油 砂糖 (緑) キャベツ きゅうり (調) 昆布だし● 醤油● 酢 塩	① (赤) 豚肉 (黄) ごま油 砂糖 片栗粉 (緑) 玉ねぎ しいたけ いんげん にんにく しょうが ねぎ パプリカ だいこん (調) 中華スープ● (調) 醤油● 味醂 ② (赤) 豆腐 味噌● (緑) オクラ にんじん しょうが ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) わかめ (黄) ごま油 砂糖 (緑) キャベツ ニラ 小松菜 (調) 昆布だし● 醤油● 酢
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②	小麦①② 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③
月日	2月9日（月）	2月10日（火）	2月11日（水）	2月12日（木）	2月13日（金）
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鯖の塩焼き ② 大根とお揚げの味噌汁 ③ 糸こんにゃくの炒め煮	(黄) 御飯 (赤) 野菜ジュース(アップル&キャロット)● ① チキンカレー ③ コーンポテトサラダ ③ 求肥クリーム餅(いちご)★	けんこく きねん ひ 建国記念の日 自分にぴったりのはし ① 19センチ ② 18センチ ③ 17センチ	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① ビビンバ丼風 ② 木耳の中華スープ ③ 小松菜とキャベツの胡麻風味	(黄) レーズンラウンドパン● (赤) 牛乳 ① ブラウンシチュー ② ポイル野菜 ③ グレープゼリー★
主な材料	① (赤) さば (緑) キャベツ 切干大根 しめじ ほうれん草 (調) 昆布だし● 塩 ② (赤) 味噌● 油揚げ (緑) だいこん 玉ねぎ ねぎ (調) 昆布だし● 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) 昆布だし● 醤油● 味醂	① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも 砂糖 (緑) 玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム 黄緑ピーマン (調) ケチャップ カレールウ● ウスターソース● 昆布だし● ③ (黄) じゃがいも とうもろこし 砂糖 (緑) 玉ねぎ (調) ノンエッグマヨネーズ 昆布だし● 酢 塩 ③ 求肥クリーム餅(いちご)★	① 19センチ ② 18センチ ③ 17センチ ④ 16センチ ⑤ 15センチ ⑥ 14センチ ⑦ 13センチ ⑧ 12センチ ⑨ 11センチ ⑩ 10センチ ⑪ 9センチ ⑫ 8センチ ⑬ 7センチ ⑭ 6センチ ⑮ 5センチ ⑯ 4センチ ⑰ 3センチ ⑱ 2センチ ⑲ 1センチ	① (赤) 豚肉 味噌● 刻みのり (黄) ごま油 ごま 砂糖 とうもろこし 片栗粉 (緑) 玉ねぎ にんにく もやし (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 (黄) ごま油 砂糖 (緑) キャベツ 小松菜 きゅうり (調) 昆布だし● 醤油● 酢 塩	① (赤) 鶏肉 (黄) 片栗粉 じゃがいも 砂糖 (緑) にんじん たまねぎ いんげん マッシュルーム (調) デミグラスソース● 塩 胡椒 昆布だし● ② (黄) 砂糖 (緑) ブロッコリー カリフラワー にんじん (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩 ③ グレープゼリー★
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦③ 大豆②③	小麦① 大豆①③ 乳③	同志社幼稚園との交流	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①


同志社小学校給食メニュー 【2026年2月分】															
月日	2月16日(月) 郷土料理 東北地方			2月17日(火)			2月18日(水)			2月19日(木) ヨーロッパ地方			2月20日(金)		
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 芋煮 … 山形 ② いわしのつみれ汁 … 青森 ③ ずんだ餅 … 宮城			(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ホッケの香味焼 ② けんちん汁 ③ 切干大根			(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏と野菜の甘酢和え ② 豆腐のスープ ③ 春雨サラダ			(黄)黒糖ロールパン● (赤)ジョア・マスカット● ① グヤーシュ (ハンガリー) ② ヘルネケイト (フィンランド) ③ りんご			(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 野菜かきあげ丼風 ② えのきの味噌汁 ③ 牛蒡の炒め煮		
	① (赤)豚肉 (黄)こんにやく 砂糖 里芋 (緑)ごぼう にんじん しめじ だいこん いんげん 白ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② 鰯のつみれ★ 味噌● 豆腐 (緑)しょうが 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調)昆布だし● ③ ずんだ餡★ (黄)白玉団子★ 砂糖			① (赤)ホッケ (緑)もやし キャベツ 小松菜 (調)味ポン酢● 五香粉 昆布だし● 塩 ② (赤)豚肉 (黄)赤こんにやく (緑)だいこん しいたけ ごぼう ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 塩 味醂 ③ (赤)油揚げ (黄)砂糖 なたね油 (緑)切干大根 にんじん (調)味醂 醤油● 昆布だし●			① (赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん パプリカ (調)中華スープ● 醤油● 酢 味醂 トマトケチャップ ② (赤)豆腐 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)ねぎ 玉ねぎ 小松菜 (調)中華スープ● 塩 醤油● 味醂 ③ 春雨サラダ★ (緑)キャベツ (調)醤油● 酢 塩 昆布だし●			① (赤)豚肉 (黄)さつまいも じゃがいも 片栗粉 なたね油 砂糖 (緑)ズッキーニ パプリカ 玉ねぎ レンコン ヤングコーン にんにく にんじん トマト (調)パプリカパウダー ビーフコンソメ● 昆布だし●トマトソース● ② (赤)牛乳 (黄)じゃがいも 砂糖 (緑)グリーンピース にんじん 玉ねぎ (調)チキンコンソメ● 昆布だし●塩 ③ (緑)りんご レモン果汁★			① 野菜かきあげ★ 蒲焼のたれ★ (緑)キャベツ 小松菜 きゅうり (黄)砂糖 なたね油 (調)昆布だし● 醤油● 味醂 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)砂糖 ごま油 (緑)もやし ごぼう (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① 大豆①②③ (鰯のつみれの原料の魚は、 えび かにを食べています。)			小麦①②③ 大豆①②③ 瀬戸風味ふりかけ(小麦 卵 大豆 ごま)			小麦①②③ 大豆①②③			小麦①② 大豆①② 乳①②			小麦①③ 大豆①②③		
月日	2月23日(月)			2月24日(火)			2月25日(水)			2月26日(木)			2月27日(金)		
メニュー	天皇誕生日 自分の手の長さ に合った はしを選ぼう			(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 中津唐揚げ(大分鶏唐揚げ) ② 茄子の味噌汁 ③ おくらの煮浸し			(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 豚と大根の照り煮 ② 玉ねぎの味噌汁 ③ 白菜の煮物			(黄)イエローロールパン● (赤)ジョア・プレーン● ① チキン赤ワイン煮 ② コーンサラダ ③ バナナ			(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ミンチカツ ② ミネストローネ ③ コーンとキャベツのサラダ		
	はしの長さ 手のひらの長さ + 3センチくらい 			① 中津唐揚げ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ 小松菜 玉ねぎ パプリカ (調)昆布だし● 醤油● ② (赤)油揚げ 味噌● (緑)なす 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (黄)砂糖 (緑)はくさい おくら にんじん きゅうり (調)昆布だし● 醤油● 味醂			① (赤)豚肉 (黄)さつまいも 砂糖 (緑)だいこん にんじん れんこん いんげん 白ねぎ (調)醤油● 味醂 昆布だし● ② (赤)豆腐 味噌● (緑)小松菜 ねぎ 玉ねぎ にんじん (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● 味醂			① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも 砂糖 (緑)玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー マッシュルーム (調)デミグラスソース● 赤ワイン 昆布だし● 塩 胡椒 ② (黄)とうもろこし 砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ にんじん ほうれん草 (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 胡椒 ③ (緑)バナナ			① ミンチカツ★ (黄)なたね油 砂糖 じゃがいも (緑)いんげん (調)トマトケチャップ 酢 昆布だし● ② (黄)オリーブオイル じゃがいも (緑)玉ねぎ キャベツ トマト (調)チキンコンソメ● 塩 こしょう ③ (黄)砂糖 とうもろこし (緑)キャベツ にんじん きゅうり ごぼう (調)ノンエッグマヨネーズ● 塩 酢 昆布だし● レモン果汁★		
アレルギー 原因物質 8品目と大豆				小麦①③ 卵① 乳① 大豆①②③			小麦①③ 大豆①②③			小麦① 大豆①			卵① 乳①② 小麦①② 大豆①②		


2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
3日(火)	鰯の梅煮			●																	●								
4日(水)	アジフライ	△		●		△	△																						
	こしあん																												
4日(水)	白玉団子																				●								
16日(月)	海藻サラダ	△	△																										
5日(木)	海菜サラダ	△	△																										
10日(火)	求肥クリーム餅(いちご)						●														●								
12日(木)	コチュジャン																				●								
	春雨																												
13日(金)	グレープセリー																												
16日(月)	鰯のつみれ	△	△	△		△	△																						
	ずんだ餡																				●								
18日(水)	春雨サラダ																●				●								
19日(木)	レモン果汁																												
20日(金)	野菜かき揚げ				●																●								
	蒲焼のたれ				●														●		●								
24日(火)	中津唐揚げ			●		●	●														●		●						
27日(金)	ミンチカツ			●		●	●													●	●		●				●	●	


●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。

 6日 うぐいす
25日 梅の花

 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？

●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。



6日 うぐいす

25日 梅の花



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2月分】

月日	2月2日(月)				2月3日(火)				2月4日(水)				2月5日(木)				2月6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	485	539	593	kcal	474	527	580	kcal	651	723	795	kcal	536	595	655	kcal	450	500	550
たんぱく質	g	18.2	20.2	22.2	g	17.1	19.0	20.9	g	20.9	23.2	25.5	g	13.3	14.8	16.3	g	20.1	22.3	24.5
脂質	g	15.3	17.0	18.7	g	16.1	17.9	19.7	g	17.2	19.1	21.0	g	13.9	15.4	16.9	g	16.3	18.1	19.9
塩分相当量	g		1.4		g		2.5		g		1.9		g		2.4		g		2.3	
月日	2月9日(月)				2月10日(火)				2月11日(水)				2月12日(木)				2月13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	538	598	658	kcal	495	550	605	kcal				kcal	568	631	694	kcal	464	515	567
たんぱく質	g	21.6	24.0	26.4	g	21.3	23.7	26.1	g				g	21.3	23.7	26.1	g	18.7	20.8	22.9
脂質	g	24.5	27.2	29.9	g	18.0	20.0	22.0	g				g	19.0	21.1	23.2	g	14.4	16.0	17.6
塩分相当量	g		3.8		g		3.1		g				g		2.4		g		2.2	
月日	2月16日(月)				2月17日(火)				2月18日(水)				2月19日(木)				2月20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	607	674	741	kcal	504	560	616	kcal	484	538	592	kcal	411	457	503	kcal	572	635	699
たんぱく質	g	24.1	26.8	29.5	g	19.7	21.9	24.1	g	18.7	20.8	22.9	g	18.2	20.2	22.2	g	14.0	15.5	17.1
脂質	g	17.8	19.8	21.8	g	21.7	24.1	26.5	g	15.8	17.6	19.4	g	11.3	12.6	13.9	g	20.5	22.8	25.1
塩分相当量	g		2.3		g		2.9		g		4.2		g		2.7		g		3.4	
月日	2月23日(月)				2月24日(火)				2月25日(水)				2月26日(木)				2月27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	601	668	735	kcal	554	616	678	kcal	546	607	668	kcal	496	551	606
たんぱく質	g				g	21.0	23.3	25.6	g	22.6	25.1	27.6	g	15.8	17.6	19.4	g	22.1	24.6	27.1
脂質	g				g	23.8	26.4	29.0	g	19.2	21.3	23.4	g	19.6	21.8	24.0	g	16.4	18.2	20.0
塩分相当量	g				g		3.6		g		2.6		g		3.6		g		1.9	
月日																				
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			
たんぱく質	g				g				g				g				g			
脂質	g				g				g				g				g			
塩分相当量	g				g				g				g				g			

【保存版】よく使われる食品の原材料

2025年度同志社給食
2025年1月15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△
	NEGLE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
	野菜ジュース (アップル&キャロット)	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、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)/アウコール	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、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、豆板醤風味そ、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、バブリカ色素)、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)、混合削り節粉末、砂糖、ごま、食塩、しょうゆ、みりん、鰹風味調味料、鰯削り節、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、かにに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、鰯削り節、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、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
3日(火)	鰯の梅煮	いわし(国産)、タレ[糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、梅酢、発酵調味料、でん粉、梅肉ペースト、かつお削りぶし、こんぶだし]／増粘剤(キサンタンガム)、着色料(紅麹、シソ色素)、(一部に小麦・大豆を含む)
4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。)
	こしあん	生餡(小豆(国内製造))、砂糖、還元水飴、寒天
4日(水) 16日(月)	白玉団子	もち米粉／加工でん粉、酵素(一部に大豆を含む)
5日(木)	海藻サラダ	わかめ(中国産)、白きくらげ、赤つのまた、茎わかめ、ふのり、昆布 本製品で使用している海藻は、えび・かにの生息域で採取しています。
10日(火)	求肥クリーム餅イチゴ	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、いちごソース、コーンスターチ／加工でんぷん、ソルビトール、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、乳化剤、酵素、香料、セルロース、グリシン、メタリン酸Na、酸味料、着色料(コチニール、ムラサキコーン色素)、pH調整剤、(一部に乳成分・大豆を含む)
12日(木)	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
13日(金)	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
16日(月)	鰯のつみれ	いわしすり身(ペルー製造)、いわし、たらすり身、砂糖、食塩／加工デンプン、調味料(アミノ酸等) 本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べています。
	ずんだ餡	えだ豆(中国)、砂糖、生餡(いんげん豆)、還元水飴、ラム酒／着色料(黄4,青1)、(原材料の一部に大豆[枝豆]を含む)
18日(水)	春雨サラダ	春雨(中国製造)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、きくらげ、にんじん、わかめ、ごま油、食塩、ごま、ジンジャーペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、酵素、酸味料、(一部にごま・大豆を含む)
19日(木) 27日(木)	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)
20日(金)	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)
24日(火)	中津唐揚げ	鶏肉(もも)、しょうゆ、砂糖、にんにくペースト、小麦粉、しょうがペースト、香辛料、衣(でん粉、鶏卵、しょうゆ、小麦粉、食塩、砂糖、米粉、植物油、粉末鶏卵、脱脂粉乳)、揚げ油(パーム油)／加工でん粉、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
27日(金)	ミンチカツ	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース、しょうゆ、食塩、ポークブイヨン、粉末しょうゆ、ラード、デキストリン、香辛料、ポークエキス、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、酵母エキス、衣(パン粉、植物油、小麦粉、粉末状植物性たん白、デキストリン、粉末卵白)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

アレルギー食品詳細

2026/1/27

2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	カシュー	ルキウツ	牛肉	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アナツ	マカダミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ドーモン
3日(火)	鰯の梅煮			●																	●										
4日(水)	アジフライ	△		●		△	△																								
	こしあん																														
4日(水) 16日(月)	白玉団子																				●										
5日(木)	海藻サラダ	△	△																												
10日(火)	求肥クリーム餅(いちご)						●														●										
12日(木)	コチュジャン																				●										
	春雨																														
13日(金)	グレープセリー																														
16日(月)	鰯のつみれ	△	△	△		△	△																								
	ずんだ餡																				●										
18日(水)	春雨サラダ																●				●										
19日(木) 27日(木)	レモン果汁																														
20日(金)	野菜かき揚げ			●																	●										
	蒲焼のたれ			●															●		●										
24日(火)	中津唐揚げ			●		●	●														●		●								
27日(金)	ミンチカツ			●		●	●														●	●		●					●	●	