



同志社小学校給食メニュー 【2026年3月】

給食目標 1年間をふり返ろう

自分の食べ方をふり返ろう

<input type="checkbox"/> よくかんで食べられた!	<input type="checkbox"/> にがてなものもひと口は食べられた	<input type="checkbox"/> よく味わいながら食べられた	<input type="checkbox"/> 作ってくれる人の気持ちや食べ物を大切に食べられた

給食はお腹をいっぱいにする食事というだけでなく、バランスのある献立や、食事のマナー、食品の種類や特徴について学ぶ時間でもあります。給食で学んだことをふりかえってみましょう。

この一年、行事でも、いろいろな献立を味わいましたね。いくつ思い出せますか？もう一度食べたいのはどの給食かな？ 行事と献立名を線で結んでみましょう。

- ハロウィン ・ 天の川仕立てのすまし汁
- 七夕(たなばた) ・ サーモンフライ
- 創立記念(そうりつきねん) ・ かぼちゃのグラタン
- お正月 ・ イワシのうめこ
- ひなまつり ・ 三色ゼリー
- 節分(せつぶん) ・ 紅白なます



答えは給食室前献立表

毎日の食事の向こう側には、食べ物を作る人、とる人、育てる人、運ぶ人、そして食べる人の健康を考えて献立を決め、心を込めて調理する人達がいます。そんな社会の営みによって、ふだんの私たちの食生活が成り立っていることに思いをはせ、感謝する心を持ち続けましょう。

「あたりまえ」にあらためて「ありがとう」



月日	3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)
メニュー	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① *ハムカツ カレー風味ソース* ② *シェルマカロニサラダ* ③ *はちみつレモンゼリー★*	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① ちらし寿司 ② 野菜のお澄まし ③ ひな祭り三色ゼリー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鯖の白味噌だれ ② *煮麺(にゅうめん)* ③ *オクラとゆかりのサラダ*	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① *タンドリー・チキン* ② *コーンスープ* ③ *ジャーマンポテト*	(黄) 黒糖ロールパン (赤) ジョア マスカット ① *ペネポロネーゼ* ② ミネストローネ ③ *ロールケーキカカオ★*
主な材料	① ハムカツ★ (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● カレー粉 昆布だし● ② (赤) ツナフレーク★ (黄) シェルマカロニ 砂糖 (緑) キャベツ にんじん (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 胡椒 ③ はちみつレモンゼリー★	① (赤) イタヤ貝 のり サーモン 錦糸たまご★ (黄) 米 ごま 砂糖 (緑) いんげん ちらし寿司の素★ しば漬★ ② (赤) こんぶ かつお節 うず巻麩★ (緑) だいこん にんじん 玉ねぎ しめじ ねぎ (調) 塩 醤油● 味噌 ③ 三色ゼリー★	① (赤) 鯖 白味噌● (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) 切干大根 もやし ほうれん草 にんじん しょうが (調) 昆布だし● 醤油● 味噌 ② (黄) そうめん★ (緑) ほうれん草 ねぎ しいたけ 生姜 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌 ③ (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	① (赤) 鶏肉 ヨーグルト (緑) キャベツ しめじ ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー 生姜 にんにく (調) カレー粉 パプリカパウダー クミンパウダー 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) ベーコン★ (黄) じゃがいも なたね油 バター 砂糖 (緑) 玉ねぎ パセリ (調) 昆布だし● 塩	① (赤) 豚肉 (黄) ペンネ 片栗粉 オリーブ油 (緑) 玉ねぎ にんじん セロリ 黄緑赤ピーマン マッシュルーム トマト にんにく バジル (調) ミートソース● 昆布だし● 塩 胡椒 ② (緑) 玉ねぎ キャベツ トマト にんじん 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①② 卵① 大豆①② 乳①	卵①(トッピングの錦糸卵) 小麦①② 大豆①②③	小麦①② 大豆①② 瀬戸風味ふりかけ(小麦 卵 大豆 ごま)	乳①③ 卵③ 大豆③	小麦①③ 大豆①②③ 卵③ 乳③

祝 6年生が選んだ「卒業までにもう1度食べたい」リクエスト給食 健康給食委員会からおすすめポイント！ * このマークがついているよ *

2日(月曜日)

サクサクの衣とムの組み合わせが最高!

ゼリーがツルツルとしていて、おいしいです。味があっさりしているので、どこでも食べられます!!

マカロニサラダのいいところは、色んなレタがかんかしてあって、野菜がたくさん入っているのでも体にとてもよいです!!

4日(水曜日)

スープの味があっさりしていて、おいしいです。

スープとめんが、あっさりしててもおいしいです。

オクラとゆかりの相性がよくて、おやさいがきらいでも、ぱくぱくたべすめれます!!

5日(木曜日)

タンドリーチキンの良い所は、ピリッとからくて、ジューシーな所です。ピリッとまからいのが、とてもくせになります。また、肉なのでご飯もすすみます。

スープがとてもクリーミーでおいしいです。コーンがゴロゴロたくさん入っていてとても満足するよ~!

6日(金曜日)

パンネとソースがとても合っていておいしいです!! パンネは、とてももちもちしていて、トマト風味もあってとても食べやすいです。とても人気でパンネが出るのが楽しみです!

ココアが甘くておいしくて、サイズも小さくてかわいいのでおすすめ! 私ね、チョコもこのケーキも大好きです!

ジャーマンポテトは、じゃがいもがやわらかくてベーコンのあいしょうもあっていてとてもおいしいです。また、あきずに最後までおいしく食べることかでき栄養もいと思うのでジャーマンポテトが人気なかなあと思いました!!



同志社小学校給食メニュー【2026年3月分】

月日	3月9日(月)	3月10日(火)	3月11日(水)	3月12日(木)	3月13日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 八宝菜 ② 豆腐とひじきのスープ ③ 焼売★	(黄)御飯 ゆかり● (赤)牛乳 ① ホッケの野菜餡かけ  ② 牛蒡の味噌汁 ③ 小松菜と白菜の柚子風味	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 豚と大根の照り煮 ② 湯葉の味噌汁 ③ 糸こんにゃくの炒め煮	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① プルコギ丼風 ② 小松菜の味噌汁 ③ もやしとパプリカの炒め物	(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 ミートボールのスタンレー風 ② 野菜と3種豆のスープ ③ ツナサラダ
	主な材料	① (赤)豚肉 イカ (黄)砂糖 片栗粉 ごま油 (緑)白菜 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 ひじき (緑)玉ねぎ ねぎ (調)中華スープ● 醤油● 塩 胡椒 ③ 焼売★	① (赤)ホッケ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)キャベツ 小松菜 にんじん 玉ねぎ (調)昆布だし● 醤油● 味醂 塩 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 (赤)油揚げ (黄)砂糖 (緑)はくさい みず菜 小松菜 ゆず (調)昆布だし● 醤油● 味醂	① (赤)豚肉 (黄)さつまいも 砂糖 片栗粉 (緑)だいこん にんじん 白ねぎ れんこん いんげん (調)醤油● 味醂 昆布だし● 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 (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 (赤)豚肉 (黄)ごま油 ごま 砂糖 (緑)玉ねぎ キャベツ なす ほうれん草 しょうが にんにく (調)昆布だし● 醤油● 味醂 酢 ② (赤)味噌● (緑)小松菜 玉ねぎ ねぎ にんじん ごぼう (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●
アレルギー 原因物質 8品目と大豆		小麦①②③ 乳③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②③
月日	3月16日(月)	3月17日(火)	3月18日(水)	3月19日(木)	3月20日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の照り煮 ② 三平汁 ③ ほうれん草ソテー	(黄)丸ロールパン● (赤)ジョア ブルーベリー● ① 豚肉のケチャップ煮 ② オニオンスープ ③ ブロッコリーとコーンのツナマヨ	(黄)御飯  (赤)牛乳 ① 和風おろしハンバーグ ② トマト風味のスープ ③ あじわいプリン	しゅうりょうしき・りにんしき 修了式・離任式 	春分の日 
	主な材料	① (赤)鶏肉 (黄)片栗粉 砂糖 (緑)キャベツ チンゲン菜 玉ねぎ パプリカ しょうが にんじん (調)昆布だし● 醤油● 味醂 てりだれ★ ② (赤)鮭 (黄)こんにゃく 砂糖 (緑)だいこん にんじん 白ねぎ しょうが 小松菜 (調)昆布だし● 醤油●味醂 塩 ③ (赤)ベーコン★ (黄)砂糖 オリーブ油 (緑)ほうれん草 玉ねぎ (調)昆布だし● 塩 胡椒	① (赤)豚肉 (黄)じゃがいも 砂糖 とうもろこし (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)ビーフコンソメ● 塩 胡椒 ③ (赤)ツナフ레이크★ (黄)砂糖 とうもろこし (緑)ブロッコリー (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 醤油● 酢 塩 胡椒	① ハンバーグ★ (黄)砂糖 (緑)だいこん キャベツ 白菜 玉ねぎ ほうれん草 みず菜 にんじん (調)味ポン酢● 昆布だし● 醤油● ② (黄)大豆油 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん セロリ だいこん トマト バジル (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒 ③ あじわいプリン★ 	 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  1日を元気にスタート! </div> <div style="text-align: center;">  冴えわたる頭脳! </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  おながスッキリ! </div> <div style="text-align: center;">  生活リズムがととのう! </div> </div>
アレルギー 原因物質 8品目と大豆		小麦①② 大豆①②③ 卵③ 乳③	小麦②③ 大豆①②③ 乳②	小麦①② 卵① 乳①② 大豆①②③	

3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	ナッツ	カシュー	クルイフ	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
2日(月)	ハムカツ	△	△	●		●	●														●	●	●							
2日(月)	はちみつレモンゼリー																													
2日(月)	ツナフ레이크																					●								
3日(火)	鶏糸卵					●																●								
	ちらし寿司の素			●																		●								
	葉漬け			●																		●								
	うずまき麩			●																		●								
3日(火)	三色ゼリー			△		△	△															●						●		
	そうめん			●																										
5日(木)	マッシュポテト			△			△															△								
5日(木)	ベーコン	△	△	△		●	●														●	●								
6日(金)	ロールケーキカカオ			●		●	●															●								●
9日(月)	焼売			●		●	●										●				●	●		●						
13日(金)	ミートボール			●		●	●										●				●	●		●						
	ミックスビーンズ			●																										
16日(月)	てりだれ			●																		●								
18日(水)	ハンバーグ			●		●	●									●					●	●		●						●
	あじわいプリン			△		△	△																							

●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 ハート 

18日 さくら 

 秋田県産 あきたこまち


卒業進級 おめでとう

同志社小学校給食メニュー 【2026年3月分】

月日	3月2日(月)			3月3日(火)			3月4日(水)			3月5日(木)			3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				
エネルギー	kcal	716	796	876	kcal	474	527	580	kcal	467	519	571	kcal	664	738	812	kcal	545	605	666
たんぱく質	g	21.0	23.3	25.6	g	18.2	20.2	22.2	g	22.7	25.2	27.7	g	29.2	32.4	35.6	g	19.4	21.6	23.8
脂質	g	22.7	25.2	27.7	g	10.2	11.3	12.4	g	16.6	18.4	20.2	g	31.2	34.7	38.2	g	14.0	15.5	17.1
塩分相当量	g		3.4		g		2.5		g		3.3		g		2.6		g		2.9	
月日	3月9日(月)			3月10日(火)			3月11日(水)			3月12日(木)			3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	587	652	717	kcal	484	538	592	kcal	508	564	620	kcal	543	603	663	kcal	481	534	587
たんぱく質	g	23.8	26.4	29.0	g	19.4	21.6	23.8	g	20.9	23.2	25.5	g	21.1	23.4	25.7	g	16.6	18.4	20.2
脂質	g	24.2	26.9	29.6	g	18.0	20.0	22.0	g	17.9	19.9	21.9	g	20.1	22.3	24.5	g	17.5	19.4	21.3
塩分相当量	g		2.7		g		4.1		g		2.6		g		2.2		g		3.9	
月日	3月16日(月)			3月17日(火)			3月18日(水)			3月19日(木)			3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	545	605	666	kcal	608	675	743	kcal	520	578	636	kcal				kcal			
たんぱく質	g	23.9	26.5	29.2	g	23.3	25.9	28.5	g	20.8	23.1	25.4	g				g			
脂質	g	21.2	23.6	26.0	g	21.8	24.2	26.6	g	21.2	23.6	26.0	g				g			
塩分相当量	g		2.7		g		4.4		g		3.3		g				g			

日	半製品	原材料
2日(月)	ハムカツ	ハム〔食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、でん粉、粉末状大豆たん白、水あめ、食塩、還元水あめ、卵たん白、乳たん白、香辛料、ポークパウダー、玉ねぎ〕(国内製造)、衣(パン粉)／加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C、エリソルビン酸Na)、リン酸塩(Na)、グリシン、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	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)
2日(月) 13日(金) 18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)
3日(火)	錦糸卵	液卵、乾燥卵、還元水あめ、植物油脂、食塩／加工でん粉、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸)、カロチノイド色素、(一部に卵・大豆を含む)
	ちらし寿司の素	野菜(にんじん、れんこん、たけのこ)、砂糖、醸造酢、食塩、しょうゆ、かんぴょう、還元水飴、干しいたけ、醸造調味料、みりん、たん白加水分解物、昆布エキス／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	柴漬け	きゅうり、なす、しそ、しょうが、漬け原材料〔しょうゆ、食塩、砂糖〕／調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、保存料(ソルビン酸K)着色料(赤106、赤102、)、(一部に小麦、大豆を含む)
	うずまき麩	小麦粉、小麦たんぱく／酸化防止剤(ビタミンE)
	三色ゼリー	糖類〔水あめ、砂糖、粉あめ、ぶどう糖、果糖〕、豆乳クリーム、いちご、還元水あめ、りんご果汁、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、加工デンプン、炭酸Ca、酸味料、香料、乳酸Ca、着色料(紅麹、クチナシ)、クエン酸Na、(一部に大豆・りんごを含む)
4日(水)	そうめん	小麦粉、食塩、綿実油、澱粉
5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
5日(木) 16日(月)	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)
6日(金)	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)
9日(月)	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)
13日(金)	ミートボール	鶏肉、たまねぎ、つなぎ(パン粉、液卵白、粉末状植物性たん白)、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、しょうゆ、チキンエキス調味料、食塩、香辛料、植物油脂、揚げ油(なたね油)／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	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
16日(月)	てりだれ	水あめ、しょうゆ、砂糖、食塩、かつお削りぶし、醗酵調味料／増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
18日(水)	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)
	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)

食 品 名		成 分	アレルギ一品目
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 ファットスプレッド 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△
	NEGL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、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、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。