

同志社小学校給食メニュー 【2026年 5月分】



給食目標

正しいしせいで 食べよう



食事のとき、どんなしせいで食べていますか？ 足をぶらぶらさせないで、せすじをピンと伸ばして、食べられていますか？



ひじをついたり、ごはん、スープの食器を持たないのはざんねんなしせいになります。

そろそろ気をつけたいね！
初夏からの水分補給

急な暑さに体はびっくり！ 朝ごはんをまずしっかり！



「春が来た！ 気持ちがいいな…」と思っていた体は、まだ急な暑さに慣れていません。いつも以上に気をつけて水分補給をしましょう。

水分補給はまずは食事から。汗で失われるミネラル（塩分含む）も補給できます。ただし、塩分については予防的に多くとる必要はありません。

ちびちび、こまめに！




一度にたくさん飲むと体がびっくりするよ。のどがかわく前に、ひと口、ふた口、ちびちびこまめに飲んで水分補給をしましょう。



脳がよくはたらく	生活リズムをととのえる	一日のエネルギー量を満たす

月日	5月4日(月)	5月5日(火)	5月6日(水)	5月7日(木)	5月8日(金)
メニュー	<p>めざせ食生活改善 栄養3・3運動</p> <p>毎日「朝・昼・夕の3食」「食」品群の3色がそろった食事「を」という運動です。これを意識すると結果的にバランスよく栄養をとりやすくなります。</p> <p>まずは「ちよい足し」からスタート！</p> <p>例：パンに「ちよい足し」 うどんに「ちよい足し」</p>			<p>(黄) 御飯 ふりかけ瀬戸風味●</p> <p>(赤) ジョア ブルーベリー●</p> <p>① 鯖の生姜風味</p> <p>② 根菜の味噌汁</p> <p>③ えのきと人参の胡麻和え</p>	<p>(黄) 御飯</p> <p>(赤) 牛乳</p> <p>① 鶏の生姜煮</p> <p>② オクラとこんにやくの味噌汁</p> <p>③ きゅうりとわかめの酢のもの</p>
主な材料	<p>3色の食品群</p> <p>赤色 体(血や肉)をつくる 肉類、魚類、卵類、大豆製品、乳製品</p> <p>黄色 体を動かす力になる ごはん類、パン類、麺類、芋類、油類、砂糖類</p> <p>緑色 体の調子を整える 野菜、きのこ類、海藻類、果物類</p>			<p>① (赤) 鯖 (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) 切干大根 もやし ほうれん草 しめじ 生姜 (調) 昆布だし● 味噌 醤油●</p> <p>② (赤) 味噌● (緑) だいこん ほうれん草 ごぼう にんじん ねぎ (調) 昆布だし●</p> <p>③ (黄) ごま ごま油 砂糖 (緑) キャベツ えのき にんじん (調) 昆布だし● 醤油● 味噌</p> <p>4年生 なかよし遠足</p>	<p>① (赤) 鶏肉 (黄) 砂糖 (緑) だいこん れんこん 枝豆 しめじ 生姜 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌</p> <p>② (赤) 油揚げ 味噌● (黄) こんにやく (緑) しいたけ ねぎ オクラ (調) 昆布だし●</p> <p>③ (赤) ちりめんじゃこ★ わかめ とうもろこし (黄) 砂糖 (緑) キャベツ きゅうり (調) 昆布だし● 醤油● 酢</p>
アレルギー原因物質	8品目と大豆			小麦①③ 大豆①②③ ふりかけ瀬戸風味(小麦 卵 大豆 ごま)	小麦①③ えび③ かに③ 大豆①②③
月日	5月11日(月)	5月12日(火)	5月13日(水)	5月14日(木)	5月15日(金)
メニュー	<p>(黄) 御飯</p> <p>(赤) 牛乳</p> <p>① 肉豆腐</p> <p>② わかめの味噌汁</p> <p>③ 水菜と茄子の揚げびたし</p>	<p>(黄) 麦御飯</p> <p>(赤) ジョア プレーン●</p> <p>① 酢豚</p> <p>② ニラと大根のスープ</p> <p>③ もやしとコーンの中華風</p>	<p>(黄) 御飯 ゆかり●</p> <p>(赤) 牛乳</p> <p>① ホッケの煮付</p> <p>② 芋の子汁</p> <p>③ 野菜の金平</p>	<p>(黄) 御飯</p> <p>(赤) 牛乳</p> <p>① 照焼豆腐ハンバーグ</p> <p>② 玉ねぎの味噌汁</p> <p>③ ごぼうサラダ</p>	<p>(黄) 黒糖ロールパン●</p> <p>(赤) 牛乳</p> <p>① チキン ケチャップ煮</p> <p>② コーンサラダ</p> <p>③ グレーゼリー★</p>
主な材料	<p>① (赤) 牛肉 豚肉 豆腐 (黄) 糸こんにやく なたね油 砂糖 (緑) 玉ねぎ 白ねぎ にんじん しいたけ 枝豆 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌</p> <p>② (赤) 味噌● わかめ (緑) 玉ねぎ ねぎ にんじん (調) 昆布だし●</p> <p>③ (赤) 油揚げ (黄) 砂糖 (緑) なす みず菜 小松菜 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌</p>	<p>① 豚の唐揚げ★ (黄) なたね油 砂糖 ごま油 片栗粉 (緑) 玉ねぎ にんじん パプリカ いんげん (調) 醤油● 酢 昆布だし● ケチャップ 味噌</p> <p>② (赤) 豆腐 (黄) ごま油 砂糖 片栗粉 (緑) ニラ だいこん にんじん (調) 中華スープ● 醤油● 塩 胡椒</p> <p>③ (黄) 砂糖 ごま油 (緑) もやし とうもろこし ほうれん草 にんじん (調) 昆布だし● 醤油● 酢 塩</p> <p>2年生 なかよし遠足</p>	<p>① (赤) ホッケ ひじき (黄) 砂糖 片栗粉 (緑) キャベツ パプリカ 生姜 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌</p> <p>② (赤) 豚肉 昆布 かつお節 (黄) 里芋 (緑) だいこん 小松菜 にんじん ごぼう ねぎ しいたけ (調) 醤油● 味噌 塩</p> <p>③ (黄) ごま 砂糖 (緑) なたね油 (調) 昆布だし● 醤油● 味噌</p>	<p>① 豆腐ハンバーグ★ (黄) 片栗粉 砂糖 (緑) キャベツ テンゲン菜 パプリカ 生姜 (調) てりだれ★ 昆布だし● 醤油● 味噌</p> <p>② (赤) 油揚げ 味噌● (緑) 玉ねぎ だいこん ねぎ (調) 昆布だし●</p> <p>③ (黄) 砂糖 (緑) ごぼう にんじん (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩</p>	<p>① (赤) 鶏肉 (黄) じゃがいも 片栗粉 砂糖 (緑) 黄緑赤ピーマン マッシュルーム 玉ねぎ (調) ケチャップ ウスターソース● 昆布だし●</p> <p>② (黄) とうもろこし 砂糖 (緑) キャベツ ほうれん草 玉ねぎ にんじん (調) ノンエッグマヨネーズ● 塩 胡椒 昆布だし● 酢</p> <p>③ グレーゼリー★</p> <p>3.5年生 なかよし遠足</p>
アレルギー原因物質	小麦①③ 大豆①②③	小麦①②③ 卵① 大豆①②③	小麦①②③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②	大豆①

同志社小学校給食メニュー 【2026年 5月】

月日	5月18日(月)	5月19日(火)	5月20日(水)	5月21日(木)	5月22日(金)
メニュー	(黄) 御飯 (赤) ジョア ストロベリー● ① 厚揚げと野菜のそぼろ煮 ② 白菜の味噌汁 ③ オクラと雑魚のおかか煮	(黄) 五目炒飯 (赤) 牛乳 ① 五目餡かけ炒飯 ② 鶏肉と春雨の中華スープ ③ 求肥クリーム餅(いちご)★	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① アジフライ ポン酢マヨソース ② 豆腐の白味噌汁 ③ よだれ茄子	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① きのことたっぷりハヤシライス ② マカロニサラダ ③ フルーツナタデココ	家庭学習日 よだれナスの作り方 4人分
	主な材料	① (赤) 豚肉 厚揚げ (黄) 糸こんにゃく 砂糖 片栗粉 (緑) 玉ねぎ にんじん れんこん しめじ 枝豆 (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤) 豆腐 味噌● (緑) 白菜 玉ねぎ ねぎ 小松菜 (調) 昆布だし● ③ (赤) ちりめんじゃこ★ かつお節 (黄) 砂糖 (緑) もやし おくら (調) 昆布だし● 醤油● 味醂	① 五目炒飯★ (黄) 片栗粉 ごま油 砂糖 (緑) 白菜 玉ねぎ にんじん 黄緑赤ピーマン 木耳 (調) 昆布だし● ② (赤) 蒸し鶏★ (黄) 春雨★ 砂糖 ごま油 (緑) だいこん 玉ねぎ ねぎ しいたけ (調) 中華スープ● 醤油● 塩 胡椒 ③ 求肥クリーム餅(いちご)★	① アジフライ★ (黄) なたね油 砂糖 (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 (赤) 豆腐 わかめ 白味噌● (緑) 玉ねぎ ねぎ (調) 昆布だし● ③ (黄) ごま油 ごま 砂糖 (緑) なす ねぎ (調) 味ぽん● 昆布だし●	① (赤) 豚肉 (黄) 片栗粉 砂糖 なたね油 (緑) 玉ねぎ マッシュルーム トマト しめじ (調) デミグラスソース● ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● 塩 胡椒 ② (黄) マカロニ 砂糖 (緑) キャベツ 玉ねぎ にんじん きゅうり ほうれん草 (調) ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 塩 胡椒 ③ フルーツカクテル★ (緑) ナタデココ★
アレルギー原因物質 8品目と大豆	小麦①③ 大豆①②③ えび③ かに③	小麦①② 卵① 乳③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①② 大豆①	 大人にはラー油を いれてもいいよ!

月日	5月25日(月)	5月26日(火)	5月27日(水)	5月28日(木)	5月29日(金)
メニュー	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 大根の吉野煮風 ② 小松菜の味噌汁 ③ ひじきの煮物	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 白身魚のフリッターイタリアン仕立て ② グリーンサラダ ③ ブルーベリーゼリー★	(黄) 御飯 (赤) 牛乳 ① 鶏肉の筑前煮 ② 南瓜の味噌汁 ③ 切干大根	(黄) 麦御飯 (赤) 牛乳 ① 野菜かき揚げ丼風 ② えのきの味噌汁 ③ 牛蒡の炒め煮	(黄) レーズンラウンドパン● (赤) ジョア マスカット● ① ミートボールと野菜のポロネーゼ ② パンキンとブロッコリーのクミン風味サラダ ③ りんご
	主な材料	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 ねぎ (調) 昆布だし● ③ (赤) 油揚げ ひじき (黄) 砂糖 (緑) 枝豆 パプリカ (調) 昆布だし● 醤油● 味醂	① 白身魚のフリッター★ (黄) パスタ じゃがいも 片栗粉 砂糖 (緑) 玉ねぎ ズッキーニ 黄ズッキーニ 赤ピーマン トマト にんにく バジル (調) 昆布だし● トマトソース● ケチャップ ② (黄) 砂糖 オリーブ油 (緑) キャベツ ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ (調) 昆布だし● 酢 ③ ブルーベリーゼリー★	① (赤) 鶏肉 (黄) こんにゃく 砂糖 なたね油 (緑) だいこん にんじん ごぼう れんこん しいたけ (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤) 味噌● (緑) かぼちゃ 玉ねぎ 小松菜 ねぎ (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 枝豆 (調) 昆布だし● 醤油● 味醂	① 野菜かきあげ★ 蒲焼のたれ★ (黄) 砂糖 なたね油 (緑) キャベツ 小松菜 きゅうり (調) 昆布だし● 醤油● 味醂 塩 ② (赤) 味噌● (緑) 三つ葉 だいこん えのき しめじ 玉ねぎ (調) 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①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 卵① 乳① 大豆①

5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	ルウ	キウイ	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
8日(金) 18日(月)	ちりめんじゃこ	△	△							△																			
12日(火)	豚の唐揚げ			●		●														●	●								
14日(木)	豆腐ハンバーグ			●																	●		●						
	てりだれ			●																	●								
15日(金)	グレープゼリー			△		△	△																						
19日(火)	五目炒飯			●		●														●	●		●						
	蒸し鶏																						●						
	求肥クリーム餅(いちご)																				●								
20日(水)	アジフライ	△		●		△	△																						
21日(木)	フルーツカクテル																								●				
	ナタデココ																												
26日(火)	白身魚のフリッター			●																	●								
	ブルーベリーゼリー																												
28日(木)	野菜かき揚げ			●																	●								
	蒲焼のたれ			●																●	●								
29日(金)	ミートボール			●		●	●										●			●	●		●						
	レモン果汁																												

●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。

 12日 うぐいす
19日 ほし

 秋田県産
あきたこまち



同志社小学校給食メニュー 【2026年 5月分】

月日	5月4日(月)				5月5日(火)				5月6日(水)				5月7日(木)				5月8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	526	584	642	kcal	395	439	483
たんぱく質	g				g				g				g	19.4	21.5	23.7	g	14.5	16.1	17.7
脂質	g				g				g				g	16.9	18.8	20.7	g	9.8	10.9	12.0
塩分相当量	g				g				g				g		2.7		g		2.9	
月日	5月11日(月)				5月12日(火)				5月13日(水)				5月14日(木)				5月15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	484	538	592	kcal	527	586	645	kcal	509	566	623	kcal	522	580	638	kcal	507	563	619
たんぱく質	g	19.6	21.8	24.0	g	16.9	18.8	20.7	g	20.3	22.5	24.8	g	23.2	25.8	28.4	g	19.8	22.0	24.2
脂質	g	18.0	20.0	22.0	g	12.9	14.3	15.7	g	18.4	20.4	22.4	g	17.8	19.8	21.8	g	20.5	22.8	25.1
塩分相当量	g		2.3		g		2.8		g		2.7		g		2.6		g		2.5	
月日	5月18日(月)				5月19日(火)				5月20日(水)				5月21日(木)				5月22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	426	473	520	kcal	447	497	547	kcal	536	595	655	kcal	608	675	743	kcal			
たんぱく質	g	18.1	20.1	22.1	g	13.1	14.6	16.1	g	19.6	21.8	24.0	g	19.2	21.3	23.4	g			
脂質	g	7.5	8.3	9.1	g	15.2	16.9	18.6	g	20.9	23.2	25.5	g	19.3	21.4	23.5	g			
塩分相当量	g		2.2		g		2.6		g		3.2		g		2.6		g			
月日	5月25日(月)				5月26日(火)				5月27日(水)				5月28日(木)				5月29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	504	560	616	kcal	591	657	723	kcal	524	582	640	kcal	571.5	635	698.5	kcal	440	489	538
たんぱく質	g	20.0	22.2	24.4	g	19.5	21.7	23.9	g	21.1	23.4	25.7	g	13.95	15.5	17.05	g	16.8	18.7	20.6
脂質	g	17.2	19.1	21.0	g	29.6	32.9	36.2	g	19.7	21.9	24.1	g	20.52	22.8	25.08	g	13.1	14.5	16.0
塩分相当量	g		2.8		g		1.9		g		2.6		g		3.4		g		3.0	

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、カロチンイド)、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 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
	和風醤油ゴマドレッシング	醤油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食用植物油(菜種油、ごま油)、発酵調味液、すりごま、粉末醤油、オニオンエキス／調味料(アミノ酸等)、酢酸、増粘剤(キサンタンガム)、V.B1、ホップ抽出物、酸化防止剤(ミックスマグネシウム、ローズマリー抽出物)、香料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	小麦、大豆、ごま
	ノンオイルドレッシング青じそ	醸造酢、しょうゆ、食塩、アミノ酸液、かつおエキス、たんぱく加水分解物、酵母エキス、青じそ／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(スクラロース)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
	焙煎胡麻ドレッシング	食用植物油(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油、醸造酢、ごまペースト、ごま、食塩、卵黄、粉末みそ、香辛料、全粉乳、たんぱく加水分解物、乳糖、かつおぶし、デキストリン、酵母エキス、ゼラチン／酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸等)、香辛料抽出物、ユッカ抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・ごまを含む)	小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン、ごま
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、小麦たんぱく発酵調味料、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
	シチュールウ	小麦粉(国内製造)、植物油、砂糖、でんぷん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チキンブイヨンパウダー、チーズパウダー、酵母エキス、野菜エキス、ポークエキス、しょう油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー／調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(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／アナー色素、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。

主な半製品（該当項目=★印）

日	半製品	原材料
8日(金) 18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。)
12日(火)	豚の唐揚げ	豚肉(最終加工地タイ)、しょうゆ、植物油脂、食塩、でん粉、衣(でん粉、小麦粉、しょうゆ、ぶどう糖液糖、醸造酢、植物油脂、卵白粉)、揚げ油(大豆油)／加工でん粉、ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸)、着色料(パプリカ粉末)、乳化剤、pH調整剤、膨張剤、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む)
14日(木)	豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、玉ねぎ、パン粉、小麦タンパク、砂糖、醤油、食塩、大豆油、貝カルシウム、加工デンプン、豆腐凝固剤、(一部に大豆、鶏肉、小麦を含む)
	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)
15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
19日(火)	五目炒飯	米、野菜(ねぎ、にんじん、たけのこ)、全卵、焼き豚、パーム油、しょうゆ、風味油、食塩、砂糖、豚骨エキス、粉末しょうゆ、チキンエキス、ポーウエキ調味料、香辛料、いため油(ラード、なたね油)／調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	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)
	春雨	えんどう豆、緑豆
	求肥クリーム餅(いちご)	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)
20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。)
21日(木)	フルーツカクテル	果実(黄もも、洋なし、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ)、砂糖／酸味料、赤色3号、(一部にももを含む)
	ナタデココ	ナタデココ、砂糖／酸味料
26日(火)	白身魚のフリッター	スケソウダラ(アメリカ産、ロシア産)、衣(小麦粉、でん粉、オキアミエキス、砂糖、米粉、食塩)、揚げ油(大豆油)／膨張剤、(一部に小麦・大豆を含む)
	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
28日(木)	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)、ペニコウジ色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
29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)
	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)

