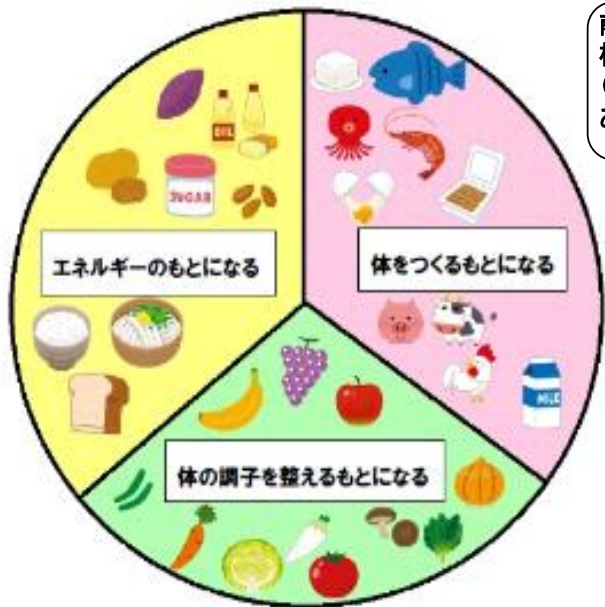


同志社小学校給食メニュー 【2026年10月分】

10月

給食目標
バランスよく食べよう



献立表には食材の横に三食で(赤)(黄)(緑)の標記があります。



健康な体を作る
食生活のバランスよく

みんなで歌おう！「えいようのうた」 同志社小バージョン

おごんべさんの赤ちゃんのメロディーでうたいます♪

- 1 からだをつくるの
なんでしょう？
それは「赤」の食べ物よ
- 2 ねつや力になるものは
それは「黄色」の食べ物よ
- 3 調子を出すもの
なんでしょう？
それは「緑」の食べ物よ
- 4 赤・黄・緑を とりそろえ
ぜんぶたべれば
スーパーマン
- ごはんに うどんに
いも さとう
油やバターが エネルギー
- キャベツに きゅうりに
ネギ 大根
ニンジン かぼ
ハウレンソウ
- にがてと おもわす
ちょうせんだ！！
あしたもたくさん
たべようね



月日	9月28日(月)	9月29日(火)	9月30日(水)	10月1日(木)	10月2日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 照焼豆腐ハンバーグ ② 玉ねぎの味噌汁 ③ ごぼうサラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 白身魚のフリッター ② 野菜とABCパスタのスープ ③ 昔ながらのポテトサラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 肉豆腐 ② わかめの味噌汁 ③ 枝豆と蓮根の炒め煮	(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の西京焼き丼風 ② にらと玉ねぎの味噌汁 ③ 南瓜とブロッコリーのしそ風味サラダ	(黄)イエローロールパン● (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 ツナサラダ ③ グレープフルーツ
主な材料	① 豆腐ハンバーグ★ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)キャベツ 青梗菜 パプリカ 生姜 (調)てりだれ★ 昆布だし● 醤油● 味噌 ② (赤)油揚げ 味噌● (緑)玉ねぎ だいこん ねぎ (調)昆布だし● ③ (黄)砂糖 (緑)ごぼう キャロットラベ● (調)かぶらのドレッシング● 昆布だし● 塩	① 白身魚のフリッター★ (黄)片栗粉 砂糖 なたね油 (緑)玉ねぎ にんじん ブロッコリー ズッキーニ 黄ズッキーニ 赤ピーマン (調)昆布だし● カレー粉● ② (黄)ABCパスタ オリーブ油 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん セロリ にんにく (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒 ① (黄)じゃがいも とうもろこし 砂糖 (緑)にんじん いんげん 玉ねぎ (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし●	① (赤)牛肉 豚肉 豆腐 (黄)糸こんにゃく 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 ② (赤)味噌● わかめ (緑)玉ねぎ ねぎ にんじん (調)昆布だし● ③ (黄)ごま ごま油 砂糖 (緑)枝豆 れんこん (調)昆布だし● 醤油● 味噌	① 若鶏の西京焼き★ (黄)砂糖 なたね油 (緑)きゅうり キャベツ ほうれん草 玉ねぎ (調)昆布だし● 醤油● たくあん★ ② (赤)油揚げ 味噌● (緑)ニラ 玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (黄)砂糖 (緑)かぼちゃ ブロッコリー 玉ねぎ (調)ノンオイルドレッシング青じそ●	① ミートボール★ (黄)じゃがいも なたね油 (緑)玉ねぎ ブロッコリー マッシュルーム 黄緑赤ピーマン (調)シチュードレッシング● カレー粉● 昆布だし● ② (赤)ツナフレーク★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ だいこん 玉ねぎ きゅうり (調)シーザードレッシング● 昆布だし● 塩 ③ グレープフルーツ
アレルギー 原因物質 8品目と大豆	小麦① 大豆①②③ 卵③	小麦①② 乳② 大豆①②	小麦①③ 大豆①②③	小麦①③ 大豆①②③	小麦①② 卵①② 乳①② 大豆①②
月日	10月5日(月)	10月6日(火)	10月7日(水)	10月8日(木)	10月9日(金)
メニュー	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 肉じゃが ② 豆腐の味噌汁 ③ 三度豆の胡麻和え	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏のデミマトソース煮 ② さつま芋のサイコロサラダ ③ ほうれん草ソテー	(黄)御飯 さけふりかけ● (赤)ジョア ストロベリー● ① ホッケのえのきと野菜のソース ② 白菜の味噌汁 ③ 海藻サラダ	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の筑前煮 ② 小松菜の味噌汁 ③ 人参と大根の金平	(黄)御飯 (赤)牛乳 ① ハヤシライス ② キャベツサラダ ③ 桃ゼリー
主な材料	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)昆布だし● 醤油● 味噌 ② (赤)味噌● 豆腐 わかめ (緑)小松菜 ねぎ (調)昆布だし● ③ (黄)砂糖 ごま (緑)いんげん キャベツ (調)昆布だし● 醤油● 味噌	① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも 片栗粉 砂糖 なたね油 (緑)玉ねぎ トマト ブロッコリー にんじん マッシュルーム にんにく (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 ③ (黄)さつまいも (緑)玉ねぎ ブロッコリー (調)ノンエッグマヨネーズ● 昆布だし● 酢 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)ホッケ (黄)砂糖 片栗粉 (緑)キャベツ ほうれん草 玉ねぎ えのき (調)昆布だし● 醤油● 味噌 塩 ② (赤)味噌● (緑)かぼちゃ 玉ねぎ 小松菜 白菜 ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)海藻サラダ★ (緑)キャロットラベ● もやし きゅうり (調)ポン酢●	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 いんげん (調)醤油● 味噌 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)砂糖 なたね油 (緑)枝豆 切干大根 キャロットラベ● (調)昆布だし● 醤油● 味噌	① (赤)豚肉 (黄)なたね油 砂糖 片栗粉 (緑)玉ねぎ マッシュルーム トマト (調)昆布だし● ケチャップ デミグラスソース● 胡椒 ウスターソース● ② (黄)砂糖 (緑)玉ねぎ 水菜 キャベツ (調)昆布だし● すりおろしにんじんだレッシング● ③ 桃ゼリー★
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①③ 卵③ 乳③	小麦①③ 大豆①②③ さけふりかけ(卵 乳 小麦 ごま さけ 大豆)	小麦①③ 大豆①②③	小麦① 大豆①②

同志社小学校給食メニュー 【2026年 10月】																															
月日		10月12日(月)						10月13日(火)						10月14日(水)						10月15日(木)						10月16日(金)					
メニュー								(黄)御飯 (赤)ジョア マスカット● ① 3種野菜のコロッケ ② オニオンコンソメスープ ③ グリーンサラダ						(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 具だくさん野菜の吉野煮 ② 八丁味噌の味噌汁 ③ 小松菜と湯葉の煮浸し						(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① 麻婆茄子豆腐丼 ② 白葱のスープ ③ 春雨サラダ						(黄)レーズンラウンドパン● (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 ピーマンとハムの炒め物					
																															
主な材料		10/8「運動器の健康・骨と関節の日」 丈夫な骨を作るために大切な栄養素  カルシウム ビタミンD たんぱく質 ビタミンK						① 3種野菜のコロッケ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ にんじん 玉ねぎ (調)ケチャップ ウスターソース● 昆布だし● 塩 ② (黄)砂糖 (緑)玉ねぎ 黄緑赤ピーマン パセリ (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒 ③ (黄)砂糖 (緑)白菜 小松菜 いんげん 玉ねぎ (調)フレンチドレッシング● 昆布だし● 塩						① (赤)鶏肉 (黄)こんにゃく 里芋 片栗粉 吉野葛 砂糖 なたね油 (緑)だいこん にんじん れんこん グリーンピース しいたけ (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)豆腐 八丁味噌● わかめ (緑)玉ねぎ ねぎ (調)昆布だし● ③ (赤)湯葉 (黄)砂糖 なたね油 (緑)白菜 小松菜 (調)昆布だし● 醤油● 味醂						① (赤)豆腐 豚ひき肉 (黄)片栗粉 ごま油 (緑)玉ねぎ なす 黄緑赤ピーマン 白ねぎ しいたけ にんにく 生姜 (調)麻婆豆腐の素● 昆布だし● 醤油● 味醂 酢 ② (赤)蒸し鶏★ (緑)白ねぎ 玉ねぎ だいこん にんじん 水菜 (調)中華スープ● 醤油● 塩 ③ 春雨サラダ★ (赤)わかめ (黄)砂糖 (緑)キャベツ きゅうり (調)醤油● 塩						① (赤)鶏肉 (黄)じゃがいも 片栗粉 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)イタリアンドレッシング● 昆布だし● 塩 胡椒 ③ (赤)ロースハム★ (黄)オリーブ油 砂糖 (緑)パプリカ ピーマン 玉ねぎ (調)チキンコンソメ● 塩 胡椒					
		アレルギー原因物質 8品目と大豆						小麦①② 卵③ 乳①② 大豆①②③						小麦①③ 大豆①②③						小麦①②③ 大豆①②③						小麦①②③ 大豆①②③ 卵③					
月日		10月19日(月)						10月20日(火)						10月21日(水)						10月22日(木)						10月23日(金)					
メニュー		(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鯖の白味噌だれ ② 豚汁 ③ きな粉わらび餅★ 						(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 甘酢団子 ② もやしとコーンの中華風 ③ 焼き餃子						(黄)御飯 (赤)牛乳 ① 鶏の生姜煮 ② オクラとこんにゃくの味噌汁 ③ きゅうりとわかめの酢の物						(黄)麦御飯 (赤)牛乳 ① デミカツ丼 ② 玉ねぎと豆腐の澄まし汁 ③ じゃがバター醤油味						(黄)黒糖ロールパン● (赤)牛乳 ① ソーセージの赤ピーマン風 ② 野菜のザワークラウト風 ③ ジャーマンポテト					
主な材料		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 しめじ 針しょうが (調)昆布だし● 醤油● 味醂 ② (赤)豚肉 豆腐 味噌● (緑)玉ねぎ にんじん れんこん ねぎ (調)昆布だし● ③ きな粉わらび餅★						① ミートボール★ (黄)片栗粉 砂糖 (緑)玉ねぎ にんじん 小松菜 キャベツ パプリカ (調)昆布だし● 醤油● 酢 ② (黄)砂糖 ごま油 とうもろこし (緑)キャロットラペ● ほうれん草 もやし (調)昆布だし● 醤油● 酢 塩 ③ 焼きギョーザニンニク抜き★						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● 味醂 ② (赤)油揚げ 味噌● (黄)こんにゃく (緑)しいたけ ねぎ オクラ (調)昆布だし● ③ (赤)ちりめんじゃこ★ わかめ (黄)砂糖 とうもろこし (緑)キャベツ きゅうり (調)昆布だし● 醤油● 酢						① ポークヒレカツ★ (黄)なたね油 砂糖 (緑)キャベツ もやし きゅうり キャロットラペ● (調)デミグラスソース● 昆布だし● ② (赤)豆腐 (緑)玉ねぎ 小松菜 ねぎ (調)昆布だし● 塩 醤油● ③ (黄)じゃがいも バター 砂糖 なたね油 (調)昆布だし● 醤油● 塩						① (赤)ソーセージ★ 鶏肉 (黄)なたね油 砂糖 とうもろこし (緑)玉ねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン カリフラワー ブロッコリー (調)トマトソース● 昆布だし● 醤油● 塩 ② (赤)わかめ (黄)オリーブ油 砂糖 (緑)玉ねぎ キャロットラペ● 水菜 キャベツ (調)昆布だし● 酢 胡椒 ③ (赤)ベーコン★ (黄)なたね油 じゃがいも 砂糖 (緑)玉ねぎ (調)昆布だし● 塩 胡椒					
		アレルギー原因物質 8品目と大豆						小麦①②③ 大豆①②③ 卵① 乳①						小麦①③ えび③ かに③ 大豆①②③						小麦①②③ 卵① 大豆①②③ 乳③						小麦① 卵③ 乳③ 大豆①③					
10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	ナッツシュー	ルウツイフ	牛肉	ごま	さけ	さば	豚肉	大豆	バナナ	鶏肉	アマナカツミ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ドアーモン		
28日(月)	豆腐ハンバーグ			●																	●		●								
	てりだれ			●																	●										
29日(火)	白身魚のフリッター			●																	●										
1日(木)	若鶏の西京焼き			●																	●		●								
	たくあん			●																	●										
2日(金)	ミートボール			●		●	●										●				●		●								
20日(火)	ツナフレーク																				●										
6日(火)	ベーコン					●	●														●	●									
23日(金)																															
7日(水)	海藻サラダ	△	△																												
9日(金)	桃ゼリー																								●						
13日(火)	3種野菜のコロッケ			●		△	●														●										
15日(木)	蒸し鶏																						●								
	春雨サラダ																●				●										
16日(金)	ロースハム					●	●														●	●									
19日(月)	きな粉わらび餅																				●										
20日(火)	焼きギョーザニンニク抜き			●													●				●		●								
21日(水)	ちりめんじゃこ	△	△									△																			
22日(木)	ポークヒレカツ			●		●															●	●									
23日(金)	ソーセージ																				●	●									

●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。

 9/30 ハート
10/15 いちょう

 北海道産
ななつぼし

 2学期から新しい
ドレッシングが仲間入り！
アレルギーは、原材料
料で確認してください。

 全校で
あたるのは
たった1人

今日は誰にあたるかな？

●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。

🌟

9/30 ハート

10/15 いちょう

🌾

北海道産

ななつぼし

🥤🥤🥤

2学期から新しいドレッシングが仲間入り！

アレルギーは、原材料で確認してください。

📺

全校であたるのはたった1人

今日は誰にあたるかな？

同志社小学校給食メニュー 【2026年 10月分】

月日	9月28日(月)				9月29日(火)				9月30日(水)				10月1日(木)				10月2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	518	576	634	kcal	614	682	750	kcal	504	560	616	kcal	523	581	639	kcal	455	506	557
たんぱく質	g	23.2	25.8	28.4	g	21.0	23.3	25.6	g	20.0	22.2	24.4	g	21.2	23.6	26.0	g	17.9	19.9	21.9
脂質	g	17.1	19.0	20.9	g	22.5	25.0	27.5	g	18.1	20.1	22.1	g	15.9	17.7	19.5	g	16.6	18.4	20.2
塩分相当量	g		2.8		g		2.7		g		2.3		g		3.2		g		4.2	
月日	10月5日(月)				10月6日(火)				10月7日(水)				10月8日(木)				10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	469	521	573	kcal	533	592	651	kcal	422	469	516	kcal	518	575	633	kcal	546	607	668
たんぱく質	g	19.4	21.6	23.8	g	20.9	23.2	25.5	g	16.5	18.3	20.1	g	21.4	23.8	26.2	g	19.6	21.8	24.0
脂質	g	15.5	17.2	18.9	g	14.8	16.4	18.0	g	10.1	11.2	12.3	g	20.2	22.4	24.6	g	18.1	20.1	22.1
塩分相当量	g		2.3		g		2.0		g		2.8		g		2.7		g		2.5	
月日	10月12日(月)				10月13日(火)				10月14日(水)				10月15日(木)				10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	510	567	624	kcal	482	535	589	kcal	509	565	622	kcal	472	524	576
たんぱく質	g				g	11.3	12.5	13.8	g	19.2	21.3	23.4	g	17.0	18.9	20.8	g	21.3	23.7	26.1
脂質	g				g	13.7	15.2	16.7	g	16.8	18.7	20.6	g	15.7	17.4	19.1	g	14.9	16.5	18.2
塩分相当量	g				g		3.3		g		3.1		g		3.2		g		2.4	
月日	10月19日(月)				10月20日(火)				10月21日(水)				10月22日(木)				10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	554	615	677	kcal	489	543	597	kcal	487	541	595	kcal	627.3	697	766.7	kcal	469	521	573
たんぱく質	g	24.5	27.2	29.9	g	17.6	19.5	21.5	g	22.6	25.1	27.6	g	23.22	25.8	28.38	g	19.5	21.7	23.9
脂質	g	18.2	20.2	22.2	g	15.5	17.2	18.9	g	16.6	18.4	20.2	g	20.16	22.4	24.64	g	20.3	22.6	24.9
塩分相当量	g		2.3		g		1.7		g		2.7		g		2.9		g		3.4	

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 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、アロニア果汁／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)、乳酸、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&ほうろく草)	ぶどう、ほうろく草、果糖ぶどう糖液糖／酸味料、香料	
ドレッシング 【メーカー名】	ノンエッグマヨネーズ 【ケンコウマヨネーズ】	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、粉末水あめ)、食塩、たんぱく加水分解加工品、酵母エキス、清水／増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類)、香辛料抽出物	
	味ぼん酢【ミツカン】	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
	和風醤油ごまドレッシング 【JFSA】	醤油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食用植物油脂(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(ミックスクスビタミンE、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【JFSA】	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 【味の素】	食用植物油脂(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、大豆、ゼラチン、ごま
	シーザードレッシング 【キュービー】	食用植物油脂(国内製造)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、にんにく、チーズ、チーズ加工品、卵黄、アンチオキシース、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)	卵、乳、小麦、大豆
	サウザンアイランド ドレッシング【JFSA】	食用植物油脂、醸造酢、砂糖、トマトペースト、食塩、ビクルス、卵黄、ガーリックペースト、乾燥たまねぎ、乾燥レッドペルペパー、香辛料、乾燥バセリ／調味料(アミノ酸等)増粘多糖類、香辛料抽出物、酸味料、(一部に卵・大豆を含む)	卵、大豆
	イタリアンドレッシング 【JFSA】	食用植物油脂【菜種油(国内製造)、大豆油】、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油、たんぱく加水分解物、ペーコン風味調味料、にんにくペースト、オニオンエキス、乾燥赤ピーマン、椎茸エキスパウダー、胡椒／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酢酸、V.B1、酸化防止剤(ミックスクスビタミンE、ローズマリー抽出物)、ホップ抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	小麦、大豆、豚肉
	フレンチドレッシング 【キュービー】	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、食用植物油脂、醸造酢、食塩、オニオンエキス、卵黄／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)	卵、大豆
	すりおろしにんじん ドレッシング【キュービー】	食用植物油脂(国内製造)、にんじん酢漬、砂糖、にんじんビュレール、たまねぎ酢漬、醸造酢、食塩、乾燥たまねぎ、濃縮オレンジ果汁、レモン果皮／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、セルロース、香料、カロチノイド色素、香辛料抽出物、(一部にオレンジ・大豆・りんごを含む)	オレンジ、大豆、りんご
	かぶらのドレッシング 【創味食品】	食用植物油脂(国内製造)、かぶ、醸造酢、醃漬調味料、おから、砂糖、食塩、ゆず果皮、酵素分解卵黄粉末、香辛料、酵母エキス／増粘剤(キサンタンガム)、ビタミンB1、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、酵素、(一部に卵・大豆を含む)	卵、大豆
	しば漬けのノンオイル ドレッシング【創味食品】	醤油(国内製造)、砂糖、醸造酢、にんじんビュレール、大根、食塩、ゆず果皮、茄子のしば漬け、醃漬調味料、梅肉ペースト、かつおぶし粉末、昆布粉末、香辛料／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆
	マリネドレッシング 【ミツカン】	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、レモン果汁、果糖ぶどう糖液糖、食塩、白ぶどう酒／調味料(アミノ酸)、香料、香辛料抽出物	
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)/アウコール	小麦、大豆
	カレー粉	混合香辛料(国内製造(コリアンダー、ターメリック、黒こしょう、クミン、フェスグリーク、その他))	
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(天華)、(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
	シチュールウ	小麦粉(国内製造)、植物油脂、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、バブ리카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	たまごふりかけ	乳糖(アメリカ製造)、いりごま、小麦粉、砂糖、卵黄粉末、食塩、加工油脂、すりごま、大豆加工品、還元水あめ、こしあん、エキス(チキン、酵母、魚介、鰹節)、鰹節り節、鶏肉粉末、みそ、海藻カルシウム、のり、醤油、鶏脂、乳製品、ぶどう糖果糖液糖、イースト、パーム油、みりん、あおさ、抹茶、デキストリン／調味料(アミノ酸)、卵殻カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)	卵、乳、小麦、ごま、大豆、鶏肉
	さけふりかけ	いりごま(国内製造)、乳糖、食塩、砂糖、鮭、大豆加工品、小麦粉、でん粉、植物油たんぱく、のり、海藻カルシウム、あおさ、デキストリン、鰹節粉、香味油、醤油、卵黄粉末、抹茶、発酵調味料、エキス(酵母、食肉)、マーガリン、乳製品、ぶどう糖果糖液糖、イースト／調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、着色料(紅麴、カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・さけ・大豆を含む)	卵、乳、小麦、ごま、さけ、大豆
	ふりかけ瀬戸風味	ごま、鰹節り節、砂糖、卵顆粒(鶏卵粉末、砂糖、でん粉、食塩、その他)食塩、鰹節り節、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	
その他	キャロットラペ	にんじん、砂糖、醸造酢、レモンピール砂糖漬け、食塩、レモン果汁／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、香料	

△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
28日(月)	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）
29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）
1日(木)	若鶏の西京焼き	鶏肉、みそ加工品、還元水あめ、砂糖、でん粉、酒かす加工品、食塩、酒、みりん、酵母、しょうゆ、大豆油／加工でん粉、リン酸塩（Na）、キシロース、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
	たくあん	大根、漬け原材料[食塩、しょうゆ]／酸味料、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（サッカリンNa）、着色料（黄4号）、香料（一部に小麦・大豆を含む）
2日(金) 20日(火)	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）
2日(金)	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）
6日(火) 23日(金)	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）
7日(水)	海藻サラダ	わかめ、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。
9日(金)	桃ゼリー	白桃ピューレー、糖類（グラニュー糖、果糖、水あめ、ぶどう糖）／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、（一部にももを含む）
13日(火)	3種野菜のコロッケ	野菜[ばれいしょ、にんじん、たまねぎ、とうもろこし]、パン粉、砂糖、植物油脂、脱脂粉乳、食塩、香辛料、衣（パン粉、植物油脂、小麦粉、粉末状植物性たん白）／加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料（ターメリック、カロテノイド）、乳化剤、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）
15日(木)	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）
	春雨サラダ	春雨、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）
16日(金)	ロースハム	豚ロース肉、糖類（水あめ、砂糖）、植物性たん白、食塩、卵たん白、発酵調味料、乳たん白、たん白加水分解物／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、香辛料抽出物、（一部に卵・乳成分、大豆、豚肉を含む）
19日(月)	きな粉わらび餅	砂糖、麦芽糖、きな粉（大豆）、寒天、れんこん澱粉、わらび粉／加工澱粉、トレハロース、（一部に大豆を含む）
20日(火)	焼きギョーザニンニク抜き	小麦粉、キャベツ、豚肉、鶏肉、豚脂、たまねぎ、粒状大豆たん白、にら、なたね油、オイスターソース、ごま油、粉末状小麦たん白、粉末状大豆たん白、清酒、還元水あめ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、でん粉、もち米粉、しょうゆ、大豆粉、酵母エキス、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、キシロース、グリシン、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む）
21日(水)	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。）
22日(木)	ポークヒレカツ	豚肉、小麦、粉末状大豆たん白、砂糖、卵白粉、でん粉、食塩、こしょう、衣（トマトパン粉、小麦粉、植物油脂、砂糖、粉末状大豆たん白、こしょう、大豆粉）／加工でんぶん、増粘剤（キサンタン）（一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む）
23日(金)	ソーセージ	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料（大豆を含む）／ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物

