

平成30年1月12日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉コロッケ		
コロッケ	60	乳
油	4.5	
	料理合計	
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
人参	8	
キャベツ	10	
ドライパセリ	0.1	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.1	
	料理合計	
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
	料理合計	
<汁物>スープ		
ワカメ	0.2	
もやし	20	
青葱	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小計	

→乳パン・乳つなぎ×は
コロッケ無し 照焼チキンに変更
(1907 鶏肉60g 醤油 砂糖 みりん)

→該当者 新油

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
ばれいしょ・フライドポテト・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・水・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・牛肉・グルタミン酸ナトリウム・ブラックペッパー・パン粉・小麦粉・キャノーラ油・グァーガム・キサンタンガム・水
植物油なたね油
デュラム小麦のセモリナ
キャベツ (L 8玉) /Kg
パセリ
食用植物油脂・糖類 (水あめ・ぶどう糖) ・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料 (アミノ酸) ・香辛料抽出物
食塩
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 (6~10月) ・イーストフード・V.C・香料
緑豆
青葱
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖) ・たん白加水分解物 (小麦含む) ・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等) ・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE) ・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成30年1月15日(月)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
トマト	5	
ケチャップ	8	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	6	
油	0.1	
胡瓜	10	
人参	8	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
大根	20	
小松菜	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄 (0.005)
植物油なたね油
トマト・トマトピューレ・クエン酸
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
植物油なたね油
きゅうり (AS) /Kg
どうもろこし
糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料 (アミノ酸等)・増粘剤 (キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
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 (6~10月)・イーストフード・V.C・香料
だいこん (2L) /Kg
小松菜(九州)
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物 (小麦含む)・デキストリン・食用どうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>洋風そばろ寿司		
滋賀県産こしひかり	65	
穀物酢	9	
砂糖	8	
塩	2	
豚ミンチ	8	
干しいたけ	0.5	
人参	10	
油	1	
砂糖	0.8	
醤油	1	
醤油	1	
みりん	2.5	
水	10	
だし	0.1	
胡瓜	5	
ロースハム	5	卵・乳
コーン	5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリー洋風煮		
ブロッコリー	30	
人参	10	
チキンコンソメ	0.3	
水	15	
料理合計		
<汁物>かき玉汁		
卵	15	卵
片栗粉	1	
水		
青葱	2	
もやし	10	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>レモンケーキ		
レモンケーキ	8	卵・乳
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵つなぎ×乳つなぎ×は
ロースハム無し(コーン多目)

→卵原型×は、卵なし

→卵菓子×乳菓子×は
レモンケーキなし
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
米・アルコール・酒粕
食塩
豚肉
原木乾しいたけ
植物油なたね油
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
きゅうり(AS) / Kg
豚ロース肉・水あめ・砂糖・植物性たん白・食塩・卵たん白製剤・発酵調味料・乳たん白・たん白加水分解物・加工でん粉・グルタミン酸Na・乳酸Na溶液・カゼインNa・リン酸塩(Na)・増粘剤製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料
とうもろこし
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・香料
卵
じゃがいもでん粉
青葱
緑豆
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水
食塩
鶏卵・砂糖・小麦粉・油脂・でんぷん・加糖練乳・水あめ・発酵調味料・レモン果汁・全粉乳・たん白質濃縮ホエイパウダー(乳製品)・食塩・デキストリン・乳化剤・膨張剤・pH調整剤・ソルビトール・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

平成30年1月19日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>カレーライス		
滋賀県産こしひかり	65	
にんにく	0.5	
生姜	0.5	
牛肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
カレーフレーク	19	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2.5	
ちくわ	7	
胡瓜	8	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<デザート>オレンジかん		
寒天	0.4	
水	45	
オレンジジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→ごま油×は、ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤 輸入 牛バラ 脂身付き
じゃがいも(皮むぎ) / kg 植物油なたね油
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・アミノ酸液・増粘剤(グァーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む
だいこん
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
きゅうり (AS) / Kg 脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水 米・アルコール・酒粕
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用なたね油・食用ごま油
海藻(紅藻類)
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ミンチカツ		
メンチカツ	60	卵・乳
油	6	
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	30	
塩	0.1	
玉ねぎ	10	
コーン	10	
ドライパセリ	0.1	
マヨネーズ	7	卵
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物>スープ		
しめじ	5	
白菜	20	
人参	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→該当者 新油

→卵を含む食品×、乳パン・乳つなぎ×はメンチカツ無し 鶏の唐揚に変更
(1907 鶏肉60g 片栗粉 鶏がらスープの素)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし (塩のみで味付け)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし

昼食

原材料/添加物
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・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）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）・水
植物油なたね油
ばれいしょ
食塩
とうもろこし
パセリ
食用植物油脂・糖類（水あめ・ぶどう糖）・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物
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（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
白菜（L6玉）/Kg
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

平成30年1月24日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの漬け焼		
サケ	40	
油	0.5	
おろし生姜	0.1	
砂糖	1	
醤油	2.4	
みりん	0.6	
水	2.5	
	料理合計	
<副菜>ちくわとキャベツの酢の物		
ちくわ	5	
キャベツ	30	
いんげん	5	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
	料理合計	
<主食>わかめごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
わかめごはんの素	0.8	
	料理合計	
<汁物>すまし汁		
麩	1	
大根	15	
青葱	3	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.6	
	料理合計	
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
秋さけ・クロレウエキス・pH調整剤
植物油なたね油
しょうが・酸化防止剤 (V. C) ・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
キャベツ (L8玉) /Kg
さやいんげん
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料 (安息香酸Na) ・水
わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
だいこん (2L) /Kg
青葱
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料 (安息香酸Na) ・水
食塩
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE) ・かたくちいわし : 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

平成30年1月26日(金)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ウインナーチーズオムレツ		
卵	45	卵
牛乳	2.5	乳
塩	0.1	
ウインナー	8	
玉ねぎ	10	
油	4.5	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	
チーズ	5	乳
ケチャップ	5	
料理合計		
＜副菜＞ブロッコリーとわかめのサラダ		
ブロッコリー	25	
人参	10	
ワカメ	0.3	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
＜主食＞麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
＜汁物＞スープ		
キャベツ	15	
コーン	5	
ほうれん草	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
＜デザート＞フルーツ(りんご)		
りんご	25	
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→卵原型×乳料理・乳製品×は、オムレツなし
 ジャーマンポテトに変更
 (7384 ジャガ芋50g ウインナー10g
 玉ねぎ10g 人参5g チキンコンソメ)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
卵
生乳100%
食塩
豚肉(豚脂肪含む)・食塩・植物性たん白・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料製剤・グルタミン酸Na・リボヌクレオチドNa・リン酸塩(Na)・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・牛真皮層のコラーゲンケーシング
植物油なたね油
食塩
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
糖類・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・エタノール・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・水
大麦
キャベツ(L8玉) / Kg
とうもろこし
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)・かたくちいわし: 国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか
麦茶 浸出液

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞ショートパスタのポロネーゼ		
ツイストマカロニ	25	
豚ミンチ	25	
玉ねぎ	15	
人参	12	
しょうが	0.1	
にんにく	1	
オリーブ油	1.6	
小麦粉	1	
水	8	
トマト	16	
ケチャップ	8	
ウスターソース	0.8	
チキンコンソメ	0.35	
砂糖	0.25	
塩	0.1	
ドライパセリ	0.05	
料理合計		
＜主菜＞白身魚フライ		
白身魚フライ	20	
油	4	
料理合計		
＜副菜＞マセドアンサラダ		
さつまいも	30	
塩	0.1	
胡瓜	10	
ちくわ	5	
マヨネーズ	5	卵
料理合計		
＜デザート＞ミニゼリー		
一口ゼリー	30	
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→該当者 新油

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
豚肉
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・D-ソルビトール・エタノール・乳酸・キサンタンガム・L-アルコ ルビン酸ナトリウム・L-グルタミン酸ナトリウム・レモングラス香料・リツェア香料・香辛料抽出物
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油脂・D-ソルビトール・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌク レオチドニナトリウム・乳酸・キサンタンガム・香辛料抽出物・ニンニク香料・チオエーテル類
オリーブ油
小麦粉
トマト・トマトピューレ・クエン酸
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
トマト・たまねぎ・にんじん・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・カンゾウ抽出物・香辛料抽出物
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキン エキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
食塩
パセリ
バサ（チャー種）・パン粉・小麦粉・食塩・植物油脂・小麦たん白・酢酸デンプン・貝Ca・グルタミン酸Na・膨 脹剤・グリセリン脂肪酸エステル・香辛料抽出物・水
植物油なたね油
さつまいも
食塩
きゅうり（AS）/Kg
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大 豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
食用植物油脂・糖類（水あめ・ぶどう糖）・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・水・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物
異性化液糖・濃縮果汁・アップル・パイン・オレンジ・グレープ・ピーチ・砂糖・食塩・ゲル化剤（増粘多糖類）・ 酸味料・香料・甘味料（ソルビトール）・着色料・紅花黄・赤キャベツ・クチナシ
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたくちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食

平成30年1月31日(水)

段上幼稚園

3歳以上

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>きつねうどん		
うどん	120	
味付け揚げ	20	
ワカメ	0.5	
青ねぎ	1.5	
水	75	
だし昆布	0.3	
だし	2	
醤油	6	
みりん	3	
塩	0.15	
昆布つゆ	3.5	
料理合計		
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
ちくわ	26	
小麦粉	3	
あおさのり	0.05	
油	3	
料理合計		
<デザート>フルーツ (みかん)		
みかん	40	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		

→該当者 新油

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤 油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む
青葱 / kg
だし昆布（まこんぶ） さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 脱脂加工大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食塩
しょうゆ・昆布・かつお節エキス・昆布エキス・しいたけエキス・そうだ節・かつおエキス・煮干エキス・黒糖ブドウ糖液糖・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・酵母エキス・みりん・アルコール・調味料（アミノ酸等）・乳酸
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
小麦粉 あおさ 植物油なたね油
みかん（AM@95g）/個
生乳 かたぐちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）・かたぐちいわし：国産・長崎・熊本・鹿児島・宮崎・三重・和歌山・鳥取・広島・香川・愛媛・千葉のいずれか 麦茶 浸出液

昼食