

平成30年9月5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>ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
豚肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
カレーフレーク	20	
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	2.5	
ちくわ	12	
きゅうり	10	
コーン	6	
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>りんごかん		
寒天	0.4	
水	45	
りんごジュース	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、ごま油無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
精白米
豚肉
じゃがいも(皮むき) / kg
植物油なたね油
にんにく・でんぷん・食塩・食用植物油・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・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-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖) 原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
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
だいこん
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
きゅうり(AS) / Kg
とうもろこし
脱脂加工大豆・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)
りんご
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月7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
昼食	<主菜>サラダロールフライ		
	サラダロールフライ	75	卵・乳・鶏肉
	油	5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草のサラダ		
	ほうれん草	8	
	キャベツ	30	
	人参	5	
	青じそドレッシング	6	
		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		
	フロッコリー	8	
	玉ねぎ	20	
	コーン	5	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	鶏肉
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)			
オレンジ	27		
	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		

→卵を含む食品×乳つなぎ・乳パン×
鶏肉×はフライなし、
豚の生姜炒めに変更
(8424 豚バラスライス50g
醤油・みりん・生姜)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
ソーセージ・じゃがいも・半固体状ドレッシング・スイートコーン・にんじん・砂糖・食塩・香辛料・増粘剤(加工デンプン)・調味料(アミノ酸)・パン粉・バター液・植物油・粉末状植物性たん白・油脂加工食品・水溶性食物繊維・水・加工デンプン・トレハロース・増粘剤(キサンタンガム)
植物油なたね油
ほうれんそう
キャベツ(L8玉)/Kg
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
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
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月10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>ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ ケ	1 ケ	鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
赤ワイン風調味料	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
デミグラスソース	2	乳・鶏肉
ケチャップ	1	
水	10	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
人参	7	
コーン	10	
ドライパセリ	0.1	
マヨネーズ	8	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		
小松菜	10	
キャベツ	10	
ワカメ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		

→鶏肉×乳調味料×は、ハンバーグ無し
牛肉のケチャップ炒めに変更
(Z452 牛肉50g・玉ねぎ10g
ケチャップ・チキンコンソメ)

→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×は、麦ロールに変更

→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
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 トマト・食塩
デキストリン・小麦粉・砂糖・果糖・オニオンエキス調味料・ローストオニオンパウダー・粉末しょうゆ・ボークエキス・食用油脂・ク リーミングパウダー・トマトパウダー・たん白加水分解物・酵母エキス・野菜エキス調味料・酵母エキス調味料・バターソーテオニオン パウダー・食用風味油・ミルポアパウダー・ビーフエキス調味料・香辛料・食塩・粉末醸造酢・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デン ブ)・カラメル色素
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
デュラム小麦のセモリナ
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 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
小松菜(九州) キャベツ(L8玉)/Kg 湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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・食塩 麦茶 浸出液

昼食

平成30年9月12日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの甘辛焼		
サバ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
しょうが	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのごま和え		
ブロッコリー	25	
人参	8	
しめじ	5	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
だし	0.08	
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>味噌汁		
麩	1.5	
豆腐	20	
ほうれん草	10	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(なし)		
梨	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		

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

原材料/添加物
たいせいようさば
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモングラス香料・香辛料抽出物
植物油なたね油
ごま
脱脂加工大豆・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
大麦
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
ほうれんそう
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
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
梨(AL) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年9月14日(金)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>豚肉うどん			
	うどん	120		
	豚肉	20		
	白菜	20		
	人参	10		
	青葱	3		
	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>かぼちゃの天ぷら			
	かぼちゃ	20		
	小麦粉	3		
	塩	0.05		
	油	3		
		料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	47			
	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

原材料資料

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜(L6玉) /Kg
青葱
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・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・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・昆布・昆布エキス・かつ節エキス・しいたけエキス・酵母エキス・昆布魚介エキス・たんぱく加水分解物・煮干エキス・そうだ節(粗砕)・みりん・調味料(アミノ酸等)
かぼちゃ
小麦粉
食塩
植物油なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月19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>鶏の竜田揚げ		
鶏肉	60	鶏肉
砂糖	2.25	
醤油	0.9	
酒	0.6	
しょうが	0.15	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>キャベツの酢の物		
キャベツ	30	
人参	5	
ワカメ	0.2	
穀物酢	1.5	
砂糖	1	
醤油	0.5	
料理合計		
<主食>トウモロコシごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
コーン	8	
塩	0.2	
酒	5	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	
うす揚げ	2	
小松菜	10	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
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		

→鶏肉×は鶏の竜田揚げ無し、
白身魚の竜田揚げに変更
(1362 まだら40g)

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
若鶏モモ 皮付
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
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-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモンガラス香料・香辛料抽出物
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
キャベツ (L 8玉) /Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
スイートコーン・食塩
食塩
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
小麦粉・食塩
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤
小松菜(九州)
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
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食

平成30年9月21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>スパゲティミートソース		
スパゲティ	40	
オリーブ油	0.9	
豚ミンチ	12	
玉ねぎ	20	
人参	12	
大豆ミンチ	4	
油	2	
赤ワイン風調味料	2	
ケチャップ	16	
ウスターソース	6	
醤油	1.25	
砂糖	0.3	
塩	0.05	
水	20	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
<副菜>ころころお豆のサラダ		
水煮大豆	25	
ちくわ	7	
きゅうり	7	
青じそドレッシング	7	
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10	
しめじ	5	
キャベツ	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
料理合計		
ペアクリームワッフル		
ペアクリームワッフル	24	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		

→卵菓子×乳製品・乳菓子×はワッフル無し、ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
オリーブ油
豚肉もも
脱脂大豆・植物油脂
植物油なたね油
赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
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・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(甘草) ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類(砂糖・ぶどう糖) 原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
食塩
パセリ
大豆・クエン酸・リンゴ酸・塩化カルシウム・水
魚肉すり身・馬鈴薯でん粉・でん粉・大豆たん白・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)・水
きゅうり(AS)/Kg
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
キャベツ(L8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
(加工部の部)鶏卵(22.9)・小麦粉(13.02)・砂糖(10.1)・還元水あめ(8.23)・パーム油(1.22)・大豆油(0.12)・菜種油(0.09)・卵白(2.22)・でん粉(1.33)・膨張剤(0.27)・乳製品(0.15)・乳化剤・香料・着色料(加別)・水(8.79)・(クリーム部の部)ファットスプレッド(7.85)・水あめ(5.11)・マーガリン(1.77)・砂糖(1.7)・でん粉(1.35)・乳製品(1.06)・デキストリン(0.79)・卵黄(0.50)・植物油脂(0.4)・洋酒(0.05)・乳酸Ca・香料・安定剤・着色料(加別・V.B2)・水(10.98)
生乳
かたくちいわし・食塩
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
<主菜>麻婆丼		
滋賀県産こしひかり	65	
豆腐	45	
しょうが	0.5	
豚ミンチ	10	
大豆ミンチ	5	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.5	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3	
合わせ麦みそ	3.5	
酒	1.5	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	鶏肉
片栗粉	2	
水	2	
青葱	2.5	
料理合計		
<副菜>三色ナムル		
もやし	25	
きゅうり	15	
人参	7	
白ごま	0.6	ごま
にんにく	0.01	
醤油	1.56	
醤油	0.36	
砂糖	0.6	
調合ごま油	0.72	ごま
塩	0.12	
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
大根	15	
ワカメ	0.4	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27	
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・ごま油×は、ごま・ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム (にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg
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-アルコールビン酸ナトリウム・リツェア香料・レモンガラス香料・香辛料抽出物
豚肉もも
脱脂大豆・植物油脂
原木乾しいたけ
植物油なたね油
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワイントイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
じゃがいもでん粉
青葱
緑豆
きゅうり (AS) /Kg
ごま
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
脱脂加工大豆・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
食用なたね油・食用ごま油
食塩
だいこん (2L) /Kg
湯通し塩蔵ワカメ (韓国)
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

平成30年9月28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>牛肉と大根のごま醤油煮		
牛肉	15	
牛肉	5	
大根	40	
玉ねぎ	25	
人参	15	
水	30	
だし	0.42	
砂糖	1	
醤油	2	
白ごま	2	ごま
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>野菜の菜種和え		
ブロッコリー	10	
キャベツ	20	
卵	10	卵
ごま油	1	ごま
醤油	1	
みりん	0.3	
水	6	
だし	0.08	
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>味噌汁		
麩	1.5	
ほうれん草	10	
うす揚げ	2	
水	120	
だし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
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×は、ごま無し

→卵原型×ごま油×は、卵・ごま油なし

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
輸入 牛バラ 脂身付き
牛肉もも 脂身付き
だいこん (2L) /Kg
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・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
ごま
グリーンピース
キャベツ (L 8玉) /Kg
卵
食用ごま油・食用なたね油
脱脂加工大豆・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
大麦
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア
ほうれんそう
丸大豆・揚げ油 (植物油脂)・豆腐用凝固剤
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
大麦(38.5%)・大豆 (30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳
かたくちいわし・食塩
麦茶 浸出液

昼食