

平成31年1月9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>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	
さつま揚げ	7	
きゅうり	8	
醤油	1.5	
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4	
水	45	
ぶどうジュース	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、お茶に変更

原材料/添加物
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料（アミノ酸等）・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・香辛料抽出物・香料
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
牛肉
じゃがいも
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・玉葱・香辛料・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：オーストラリア・タイ・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
青首大根
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・でんぷん・玉葱・粒状大豆たんぱく・砂糖・なたね油・ぶどう糖・食塩・発酵調味液・グルタミン酸Na・水・揚げ油：菜種油
きゅうり（AS）/Kg
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
食用ごま油・食用なたね油
海藻（紅藻類）
コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

平成31年1月11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>のっぺうどん		
うどん	120	
鶏肉	30	鶏肉
大根	30	
しいたけ	5	
青ねぎ	3	
水	150	
だし	2	
昆布つゆ	10.5	
塩	0.15	
片栗粉	2	
水	2	
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		
<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		

→鶏肉×は、豚肉に変更(8424 豚肉30g)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
鶏肉・もも・むね
だいこん(2L) /Kg
青葱 / kg
さば節(国内製造)・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
しょうゆ(本醸造)・昆布・かつお節・さば節・昆布エキス・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・醸造酢・たん白加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
食塩
じゃがいもでん粉
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
小麦粉
あおさ
植物油なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

平成31年1月17日(木)

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>肉巻フライ		
肉巻	50	卵・乳 鶏肉・ごま
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	20	
コーン	15	
ドライパセリ	0.1	
マヨネーズ	7	卵
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		
ワカメ	0.3	
もやし	15	
人参	5	
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		

→卵を含む食品×、乳パン・乳つなぎ×
鶏肉×ごま油×は、肉巻なし
豚の生姜炒めに変更
(8424 豚肉 50g)
生姜・醤油・みりん・砂糖

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし(塩のみ)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・小麦粉・キャベツ・たまねぎ・粒状大豆たん白・豚脂・砂糖・しょうゆ・パン粉・でん粉(ばれいしょ)・なたね油・清酒・食塩・ぶどう糖・オイスターソース・ごま油・香辛料・チキンエキス・ガラスープ・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・水
植物油なたね油
じゃがいも
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
大麦
緑豆
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
大麦

昼食

平成31年1月18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>サバの漬け焼		
サバ	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>白菜の塩昆布和え		
白菜	25	
ほうれん草	15	
人参	5	
塩昆布	0.96	
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>根菜汁		
ごぼう	5	
大根	15	
こんにゃく	8	
青葱	2	
水	120	
かつおだし	1.67	
赤味噌	3	
白味噌	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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
たいせいようさば
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・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
白菜(L6玉) / Kg
ほうれんそう
昆布・しょうゆ・たんぱく加水分解物・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
大麦
ごぼう
だいこん(2L) / Kg
こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム・こんにゃく用凝固剤
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大豆・米・食塩・酒精・水
大豆・米・食塩・酒精・水
みかん(AM@95g) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

平成31年1月21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> ささみフリッター		
鶏ささみフリッター	65	卵・乳 鶏肉
油	4.5	
料理合計		
<副菜> 小松菜と大根の中華和え		
小松菜	15	
大根	30	
人参	7	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<主食> ロールパン		
ロールパン	40	乳
料理合計		
<汁物> ミネストローネ風		
ツイストマカロニ	3	
玉ねぎ	10	
フロッキー	8	
水	110	
トマトピューレ	15	
チキンコンソメ	1.4	鶏肉
塩	0.07	
料理合計		
<その他> 牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小 計		

→卵を含む食品×乳つなぎ×鶏肉×は、
鶏ささみフリッターなし
白身魚の唐揚げに変更
(1362 まだら40g・鶏ガラスープ 片栗粉)

→ごま油×は、ごま油なし

→乳パン×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏肉・食塩・衣・小麦粉・鶏卵・食塩・粉末鶏卵・香辛料・揚げ油・パーム油・加工でん粉・ポリリン酸Na・調味料(アミノ酸等)・ベーキングパウダー・増粘多糖類・着色料・カロチノイド・ビタミンB2
植物油なたね油
小松菜(九州) だいこん(2L) / Kg
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・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
食用なたね油・食用ごま油
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
デュラム小麦のセモリナ
トマト・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
食塩
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>洋風そぼろ寿司		
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	
きゅうり	5	
ロースハム	5	卵・乳
コーン	5	
料理合計		
<副菜>ちくわとキャベツのサラダ		
ちくわ	5	
キャベツ	30	
いんげん	5	
玉ねぎドレッシング	2	
砂糖	0.25	
料理合計		
<汁物>かき玉汁		
卵	15	卵
片栗粉	1	
水		
ワカメ	0.2	
もやし	10	
水	120	
だし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>バウムクーヘン		
バウムクーヘン	1	ケ 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、ロースハムなし
他の具多目

→卵原型×は、卵なし

→卵菓子×・乳菓子×はバームクーヘンなし
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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・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・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（国内製造）・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
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
キャベツ（L8玉）/Kg
さやいんげん
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）
卵
じゃがいもでん粉
緑豆
さば節（国内製造）・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
食塩
卵・糖類（砂糖、水飴、ぶどう糖果糖液糖）・小麦粉・マーガリン・コーンスターチ・植物油脂・ソルビトール・乳化剤・ベーキングパウダー・香料・カロテン色素
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

平成31年1月25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	鶏肉
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	
セミセパゆずしょうゆ	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		
小松菜	10	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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、お茶に変更

原材料/添加物
卵
生乳100%
食塩
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：外・南アフリカ・日本他
しょうゆ・食用植物油脂・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・ゆず果汁・食塩・酸味料・増粘多糖類・香料・たん白加水分解物・香辛料・調味料(アミノ酸等)・酵母エキス・香辛料抽出物
大麦
小松菜(九州)
だいこん(2L) / 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・食塩
大麦

昼食

平成31年1月28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	鶏肉
油	1	
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	
きゅうり	10	
人参	8	
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>ほうれん草ポタージュ風スープ		
うらごしほうれん草	15	
じゃが芋	20	
豆乳	30	
水	95	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
コーン	10	
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、ハンバーグなし
豚のケチャップ炒めに変更
(8424 豚肉 50g)
ケチャップ・チキンコンソメ

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：外・南アフリカ・日本他
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
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
ほうれん草
ばれいしょ
大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
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
とうもろこし
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>焼そば		
中華麺	80	
油	2.4	
豚肉	10	
酒	1.6	
片栗粉	0.8	
油	0.4	
キャベツ	30	
玉ねぎ	20	
赤パプリカ	5	
ピーマン	8	
もやし	20	
油	2	
中濃ソース	12	
醤油	3.6	
料理合計		
<主菜>コーンコロッケ		
コーンコロッケ	60	乳
油	4.5	
料理合計		
<汁物>スープ		
ブロッコリー	10	
大根	20	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	鶏肉
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		
※1	かぼちゃひき肉フライ	55

→乳パン・乳つなぎ×は、コーンコロッケなし
かぼちゃサンドフライに変更(成分下記※1参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む
植物油なたね油
豚肉
加塩醸造酒・米・米こつじ・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
じゃがいもでん粉
植物油なたね油
キャベツ(L8玉) / Kg
パプリカ(赤)(L) / Kg
ピーマン(AM) / Kg
緑豆
植物油なたね油
野菜・果実・トマト・にんじん・たまねぎ・その他・醸造酢・糖類・砂糖・ぶどう糖・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤(タマリンド)・カラメル色素・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
ばれいしょ・フライドポテト・スイートコーン・たまねぎ・パン粉・砂糖・キャノーラ油・食塩・クリーミンパウダー・グルタミン酸ナトリウム・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
だいこん(2L) / Kg
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たんぱく加水分解物(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
みかん(AM@95g) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦
野菜・かぼちゃ・たまねぎ・豚肉・砂糖・しょうゆ・豚脂・粒状植物性たんぱく・でん粉・発酵調味料・小麦グルテン酵素分解物・ウスターソース・パン粉・香辛料・衣・パン粉・でん粉・小麦粉・植物油脂・還元水あめ・粉末状植物性たんぱく・加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・着色料・カラメル・紅麹・ラック・一部に小麦・大豆・豚肉を含む

平成31年1月31日(木)

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		
玉ねぎ	15		
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>かぼちゃ豆乳スープ			
かぼちゃ	20		
豆乳	40		
水	100		
チキンコンソメ	1.6	鶏肉	
ドライパセリ	0.1		
料理合計			
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
料理合計			
※2	ハムカツ	60	
※3	フレンチドレッシング	5	

→乳パン・乳つなぎ×は、コロッケなし
ハムカツに変更(成分下記※2参照)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
8912 フレンチドレッシングに変更
(成分下記※3参照)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

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
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
西洋かぼちゃ 大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
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
パセリ
生乳 かたくちいわし・食塩
衣・パン粉 (小麦を含む) ・植物油脂・粉末状混合調味料・大豆粉・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・水溶性植物繊維・チョップドハム・豚肉・食塩・粉末状植物性たん白・香辛料・砂糖・加工デンプン・トレハロース・調味料 (アミノ酸等) ・リン酸塩 (Na・K) ・くん液・酸化防止剤 (ビタミンC) ・増粘多糖類・乳化剤・発色剤 (亜硝酸Na)
醸造酢・レモン果汁・食塩・セルロース・乾燥たまねぎ・増粘剤 (キサンタンガム) ・香辛料・調味料 (アミノ酸等) ・甘味料 (スクラロース)

昼食