

2019年10月2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>豚肉と野菜のあんかけ丼		
米(国産)	65	
豚肉	10	
さつま揚げ	5	
玉ねぎ	20	
人参	10	
白菜	25	
小松菜	15	
油	1.5	
水	50	
中華だし	1	鶏肉
砂糖	2.5	
醤油	5	
みりん	2.5	
酒	2.5	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<デザート>ポテトフライあおさ味		
フライドポテト	40	
油	2	
塩	0.1	
あおさのり	0.1	
料理合計		
<汁物>ワカメスープ		
コーン	8	
ワカメ	0.5	
水	120	
中華だし	2	鶏肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	26.8	
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
豚肉
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
人参
白菜(L6玉) /Kg
小松菜(九州)
食用なたね油
食塩・砂糖・デキストリン・ポークエキス調味料・ポークエキス・チキンエキス・香辛料・酵母エキス調味料・食用風味油・酵母エキス・野菜エキス・たん白加水分解物・ゼラチン・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
加工馬鈴薯澱粉粉
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム
食用なたね油
海水
あおさ
とうもろこし
食塩・砂糖・デキストリン・ポークエキス調味料・ポークエキス・チキンエキス・香辛料・酵母エキス調味料・食用風味油・酵母エキス・野菜エキス・たん白加水分解物・ゼラチン・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年10月4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>サバの塩焼		
サバ	40	さば
塩	0.1	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーともやしの菜種和え		
ブロッコリー	20	
もやし	20	
卵	10	卵
ごま油	1	ごま
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>具沢山味噌汁		
うす揚げ	2	
大根	15	
人参	5	
こんにゃく	5	
青ねぎ	2	
水	120	
かつおだし	1.67	
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		

→サバ×は、さばの塩焼なし
鶏の塩焼に変更(1907 60g)

→卵原型×は、卵なし

→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
海水
食用なたね油
ブロッコリー
緑豆
鶏卵
食用ごま油
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
だいこん(2L)/Kg
人参
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
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年10月7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>ミートボールのトマトカレースープ煮		
チキンボール	45	鶏肉
玉ねぎ	30	
人参	20	
コーン	8	
グリーンピース	3	
油	0.5	
チキンコンソメ	0.3	鶏肉
カレーフレーク	3.5	
醤油	2	
みりん	3	
酒	5	
水	100	
トマト	25	
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
キャベツ	15	
ほうれん草	10	
赤パプリカ	3	
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		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小 計		

→鶏肉×は、チキンボールなし
豚肉に変更
(8424 豚バラスライス 45g)

→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

→乳を含む食品×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・たまねぎ・粒状植物性たん白・つなぎ・パン粉・粉末状植物性たん白・砂糖・しょうゆ・食塩・香辛料・植物油・揚げ油（なたね油）・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・原材料の一部に小麦を含む
人参
とうもろこし
グリーンピース
食用なたね油
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
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
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
トマト・トマトピューレ・クエン酸
加工馬鈴薯澱粉粉
デュラム小麦のセモリナ
キャベツ（L 8玉）/Kg
ほうれんそう
パプリカ（赤）（L）/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・調味料（アミノ酸）・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
海水
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
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

2019年10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>野菜たっぷり塩ラーメン		
中華麺	100	
豚肉	10	
人参	10	
玉ねぎ	20	
青ねぎ	3	
キャベツ	20	
もやし	20	
油	2	
醤油	1	
中華だし	0.5	鶏肉
塩	0.01	
塩ラーメンスープ	20	鶏肉・ごま
水	180	
	料理合計	
<副菜>ちくわの磯辺揚げ		
ちくわ	40	
小麦粉	6	
あおさのり	0.1	
油	6	
	料理合計	
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	46.5	
	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	

→ごま調味料×は、
塩ラーメンスープの素なし
中華スープと塩でスープを作る。

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
小麦粉・植物油・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
豚肉
人参
青葱
キャベツ (L 8玉) /Kg
緑豆
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・砂糖・デキストリン・ポークエキス調味料・ポークエキス・チキンエキス・香辛料・酵母エキス調味料・食用風味油・酵母エキス・野菜エキス・たん白加水分解物・ゼラチン・調味料 (アミノ酸等) ・pH調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む
海水
食塩 (国内製造) ・香味油 (ごま・米含む) ・チキンエキス・醤油・調味料 (アミノ酸等) ・酒精・酸味料・カラメル色素・香料・香辛料抽出物・シリコーン・一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む
魚肉・でん粉・植物性たん白 (大豆を含む) ・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料 (アミノ酸)
小麦
あおさ
食用なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年10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
<主菜>焼チキン南蛮		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
にんにく	0.1	
酒	1	
片栗粉	3	
油	1	
穀物酢	2.8	
砂糖	1	
醤油	1.8	
玉ねぎ	5	
きゅうり	5	
マヨネーズ	12	卵
穀物酢	0.1	
砂糖	0.1	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>昆布イリチー		
きざみ昆布	1	
切干大根	2	
うす揚げ	2	
干しいたけ	0.3	
人参	5	
油	1	
砂糖	2	
醤油	2.5	
みりん	1	
水	25	
かつおだし	0.35	
いんげん	5	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
小松菜	15	
麩	2	
青ねぎ	2	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんごケ 200	0.13	
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×マヨネーズ×は、白身魚の焼南蛮に変更 (1362 まだら40g)
※タルタルソースなし(ピンクの部位)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
海水
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
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
酒かす・アルコール・米
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
きゅうり(AS) / 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・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
酒かす・アルコール・米
海水
北海道産昆布
青首大根
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
原木乾しいたけ
人参
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
いんげん
大麦
小松菜(九州)
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
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年10月16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		
米(国産)	65	
にんにく	0.5	
生姜	0.5	
牛肉	12	
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>ツナサラダ		
まぐろフレーク	5	
ほうれん草	15	
大根	20	
コーン	5	
青じそドレッシング	4	
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		

→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・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・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
牛肉
人参
じゃがいも
食用なたね油
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
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩
ほうれん草
だいこん(2L)/Kg
とうもろこし
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・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・小麦を原材料の一部を含む
海藻(紅藻類)
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年10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>メンチカツ		
メンチカツ	60	卵・乳・鶏肉
油	9	
料理合計		
<副菜>しらすとブロッコリーのサラダ		
しらす干し	2	
ブロッコリー	10	
キャベツ	20	
人参	5	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	
穀物酢	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		
玉ねぎ	20	
ワカメ	0.3	
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	
料理合計		
小 計		

→卵を含む食品×乳を含む食品×鶏肉×は、メンチカツなし、豚のカレー炒めに変更
(8424 豚肉50g・カレー粉
ケチャップ・チキンコンソメ)

→乳を含む食品×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・豚肉・たまねぎ・つなぎ・パン粉・でん粉・粉末状植物性たん白・粒状植物性たん白・豚脂・砂糖・中農ソース・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・植物油脂・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
食用なたね油
いわし類の稚魚・食塩
ブロッコリー
キャベツ（L8玉）/Kg
人参
食用なたね油
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール
酒かす・アルコール・米
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
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

昼食

2019年10月23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>サンマの蒲焼風		
サンマ	40	
酒	0.8	
醤油	0.8	
片栗粉	2	
油	2	
醤油	1.8	
砂糖	1	
みりん	1	
生姜	0.01	
水	6	
片栗粉	0.2	
水	0.2	
料理合計		
<副菜>大根とワカメの酢の物		
大根	30	
人参	5	
ワカメ	0.3	
穀物酢	3	
砂糖	2	
醤油	1	
料理合計		
<主食>あずきおこわ		
米(国産)	45	
もち米	10	
小豆	5	
醤油	1.9	
醤油	1.9	
みりん	1.9	
酒	0.7	
水	65	
かつおだし	0.91	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
花麴	1	
ほうれん草	15	
しめじ	5	
水	120	
かつおだし	1.67	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<デザート>パイ饅頭(かぼちゃ)		
パイ饅頭かぼちゃあん	34	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・乳を含む食品×はパイ饅頭無し、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
さんま
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
加工馬鈴薯澱粉粉
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
しょうが・酸化防止剤・PH調整剤
加工馬鈴薯澱粉粉
だいこん(2L) / Kg
人参
酒かす・アルコール・米
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
精白米
小豆
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
小麦粉・小麦グルテン・着色料・赤3・黄4・青1・膨脹剤
ほうれんそう
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生餡(白いんげん豆)・マーガリン・小麦粉・砂糖・かぼちゃペースト・鶏卵・食塩・粉末モルト抽出物・乳化剤・香料・クエン酸・カロチン色素・酸化防止剤(V.E)・原材料の一部に大豆・乳成分を含む
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

2019年10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
昼食	<主菜>焼き栗コロッケ		
	焼き栗コロッケ	60	
	油	6	
		料理合計	
	<副菜>おなかサラダ		
	ブロッコリー	25	
	人参	5	
	コーン	8	
	玉ねぎドレッシング	4	
	かつお節	0.8	
		料理合計	
	<主食>菜飯ごはん		
	米(国産)	50	
	菜飯の素	0.75	
		料理合計	
	<汁物>味噌汁		
	玉ねぎ	20	
	小松菜	20	
	水	120	
	かつおだし	1.67	
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		

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
野菜・ばれいしょ・さつまいも・くり・糖類・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・果糖・植物油脂・難消化性デキストリン・食塩・衣・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・難消化性デキストリン・還元水あめ・でん粉・植物油脂・セルロース・クチナシ黄色素・香料・一部に小麦・大豆を含む
食用なたね油
ブロッコリー
人参
とうもろこし
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)・小麦を原材料の一部に含む
かつおのふし
青菜(広島菜・京菜・大根葉)・食塩・砂糖・昆布みそ・粉末みそ・鰹削り節粉末・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉
小松菜(九州)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2019年10月30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	
昼食	<主食>きつねうどん			
	うどん	120		
	いなり用揚げ	30		
	ワカメ	0.5		
	青ねぎ	1		
	水	75		
	かつおだし	2		
	昆布つゆ	10.5	さば	
		料理合計		
	<副菜>ちくわとキャベツの梅風味和え			
	ちくわ	5		
	キャベツ	25		
	きゅうり	5		
	人参	5		
	練り梅	0.5		
	醤油	1.2		
	みりん	0.5		
	水	6		
	かつおだし	0.08		
		料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)				
バナナ	46.5			
	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			

→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
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗砕)・さば枯節(粗砕)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
キャベツ(L8玉)/Kg
きゅうり(AS)/Kg
人参
梅・漬け原材料・食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス・酒精・野菜色素・ビタミンB1・原材料の一部に魚介類を含む
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦