

2020年2月3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>クルルのおさつクリームシチュー		
豚肉	10	
さつまいも	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	乳・鶏肉
牛乳	10	乳
ツイストマカロニ	5	
料理合計		
<副菜>ミニアメリカンドッグ		
ミニアメリカンドッグ	26	
油	2	
料理合計		
<副菜>グリーンサラダ		
ブロッコリー	10	
きゅうり	5	
キャベツ	30	
穀物酢	0.9	
醤油	1.35	
油	0.72	
砂糖	0.9	
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		

→乳料理・乳調味料×はシチューなし、ポトフに変更 (具は同じ + チキンコンソメ + 塩)

→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

昼食

原材料/添加物
豚肉
さつまいも
人参
食用なたね油
グリーンピース
小麦粉・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・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・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
生乳100%
デュラム小麦のセモリナ
衣・小麦粉(国内製造)・砂糖・パン粉・でんぷん・粉末状大豆たん白・植物油脂・食塩・魚肉すり身・植物油脂・ペースト状植物性たん白・でんぷん・粉末状植物性大豆たん白・食塩・砂糖・たまねぎエキス・香味食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢・酵母エキス・揚げ油(パーム油)・加工でんぷん・ソルビトール・ベーキングパウダー・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等)・香料・着色料・クチナシ・トマトリコピン・香辛料抽出物・一部に小麦・大豆を含む
食用なたね油
ブロッコリー
きゅうり(AS) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
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
食用なたね油
原料糖
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・V.C・香料
生乳
かたくちいわし・食塩

2020年2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
昼食	<主菜>サバの塩焼		
	サバ	40	さば
	塩	0.1	
	油	0.5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草ともやしの和え物		
	ほうれん草	10	
	もやし	35	
	醤油	1.2	
	みりん	0.4	
	水	3	
	かつおだし	0.05	
		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>具だくさん汁		
	うす揚げ	2	
	大根	10	
	人参	5	
	ワカメ	0.2	
	こんにゃく	5	
	水	120	
かつおだし	1.67		
醤油	1		
塩	0.5		
	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		

→サバ×は、サバなし鶏肉に変更
(1907鶏肉 60g)

→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
ほうれんそう
緑豆
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
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
精白米
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)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
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
海水
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年2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	<主食>牛肉ときのこの和風カレー			
	米(国産)	65		
	大根	50		
	だし昆布	0.5		
	牛肉	20		
	人参	20		
	しめじ	5		
	エリンギ	5		
	えのきだけ	5		
	油	1.5		
	水	150		
	カレーフレーク	20		
		料理合計		
	<副菜>ポテトサラダ			
	じゃが芋	30		
	塩	0.1		
	きゅうり	7		
	コーン	15		
	マヨネーズ	7	卵	
		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			

→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
精白米
だいこん(2L)/Kg
三陸産昆布
牛肉
人参
えりんぎ
えのきだけ(A)(100g)/P
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
じゃがいも
海水
きゅうり(AS)/Kg
とうもろこし
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
原料糖
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年2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>ツナとポテトのオムレツ		
卵	45	卵
豆乳	12.5	
塩	0.1	
まぐろフレーク水煮	8	
玉ねぎ	15	
じゃが芋	25	
ドライパセリ	0.1	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	鶏肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>春雨サラダ		
はるさめ	4	
油	0.1	
さつま揚げ	3	
ピーマン	5	
人参	8	
玉ねぎドレッシング	4	
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>スープ		
白菜	15	
ワカメ	0.5	
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		

→卵原型×は、卵・豆乳無し
(他の具多目で、ツナポテトソテー)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
卵
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
海水
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩
じゃがいも
パセリ
食用なたね油
海水
<small>食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料</small>
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
食用なたね油
魚肉・でん粉・たまねぎ・植物性たん白(大豆を含む)・砂糖・植物油・ぶどう糖・食塩・米発酵調味液・調味料(アミノ酸)
ピーマン(AM) / Kg
人参
<small>糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む</small>
精白米
大麦
白菜(L6玉) / Kg
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・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

2020年2月12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>あんかけラーメン		
中華麺	100	
豚肉	10	
玉ねぎ	15	
人参	10	
コーン	8	
小松菜	10	
キャベツ	20	
油	2	
醤油	1	
丸鶏がらスープ	0.5	鶏肉
塩	0.1	
醤油ラーメンスープ	16.6	さば・鶏肉
水	150	
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<デザート>中華ポテト		
さつまいも	30	
油	1.5	
砂糖	6.5	
醤油	0.15	
水	4.5	
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、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
豚肩肉
人参
とうもろこし
小松菜(九州)
キャベツ(L8玉) /Kg
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・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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・一部に鶏肉を含む
海水
醤油・食塩・ブークエキス・チキンエキス・ブークオイル・チキンオイル・濃縮だし・いわし煮干・さば節・かつお節・砂糖・みりん風調味料・にんにく・昆布エキス・調味料(アミノ酸等)・酒精・カラメル色素・原材料の一部に小麦を含む
加工馬鈴薯澱粉
さつまいも
食用なたね油
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
バナナ/本
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
<主菜>ハートのミートコロッケ		
ハートのミートコロッケ	50	鶏肉
油	7.5	
	料理合計	
<副菜>野菜マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
人参	5	
玉ねぎ	15	
ほうれん草	12	
マヨネーズ	7	卵
塩	0.01	
	料理合計	
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	乳
	料理合計	
<デザート>ココアワッフル		
ココアワッフル	28	卵・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	
白身フライ (たら)	60	
ノンオイル減塩 フレンチドレッシング	5	

→鶏肉×は、コロッケなし
白身魚フライに変更(成分下記参照)

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
9640 フレンチドレッシングに変更
(成分下記参照)

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→卵菓子×乳製品・乳を含む食品×は、
ワッフルなしミニゼリー2個

→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・たまねぎ・食肉・鶏肉・豚肉・豚脂・砂糖・乾燥マッシュポテト・食塩・香辛料・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
食用なたね油
デュラム小麦のセモリナ
人参
ほうれん草
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・イーストフード・V.C・香料
全卵・砂糖・還元水あめ・水あめ・小麦粉・卵白・乳等を主要原料とする食品・マーガリン・ココアパウダー・油脂加工品・デキストリン・植物油脂・加糖卵黄・でん粉・脱脂粉乳・洋酒・糊料・加工デンプン・増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・ヘム鉄・乳酸Ca・香料・リン酸塩(Na)・カゼインNa・着色料・V.B2・カロチノイド
生乳
かたくちいわし・食塩
スケソウダラ・パン粉・バターミックス・小麦粉・でん粉・食塩・米粉・加工でん粉・増粘剤・乳化剤・水・揚げ油(大豆油)
醸造酢(国内製造)・食塩・オニオンパウダー・香辛料・ガーリックペースト・濃縮レモン果汁・濃縮ライム果汁・ゆず果汁・セルロース・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・甘味料(スクラロース)

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>そばうどん		
	うどん	120	
	鶏ミンチ	25	鶏肉
	油	1	
	砂糖	0.5	
	醤油	1.5	
	みりん	1	
	酒	0.5	
	大根	30	
	ワカメ	0.5	
	いんげん	5	
	水	150	
	かつおだし	2	
	昆布つゆ	10.5	さば
	塩	0.15	
		料理合計	
	<主菜>ちくわの甘辛炒め		
	ちくわ	40	
	油	1	
	砂糖	0.5	
醤油	1		
みりん	0.5		
水	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		

→鶏肉×は、鶏ミンチなし
豚肉に変更(8427 豚肉 20g)

→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
鶏肉むね
食用なたね油
原料糖
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
だいこん(2L) / Kg
いんげん
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)
海水
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)
食用なたね油
原料糖
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
みかん(AM@95g) / 個
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

2020年2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
<主菜>麻婆丼		
米(国産)	65	
豆腐	40	
おろし生姜	0.1	
にんにく	0.1	
豚ミンチ	10	
玉ねぎ	20	
油	1	
砂糖	1.2	
醤油	1.8	
赤味噌	2	
酒	1	
水	50	
丸鶏がらスープ	0.8	鶏肉
片栗粉	1	
水	1	
料理合計		
<副菜>小松菜のおかか和え		
小松菜	15	
もやし	30	
醤油	1.08	
みりん	0.36	
水	2.7	
かつおだし	0.07	
かつお節	0.2	
料理合計		
<汁物>中華スープ		
はるさめ	3	
コーン	7	
青ねぎ	2.5	
白ごま	0.3	ごま
水	120	
丸鶏がらスープ	2	鶏肉
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		

→ごま×は、ごま無し

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
精白米
大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
しょうが・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
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
豚肉もも
食用なたね油
原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
大豆・米・食塩
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
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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・一部に鶏肉を含む
加工馬鈴薯澱粉
小松菜(九州)
緑豆
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
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
かつおのふし
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉/糊料・ミョウバン
とうもろこし
青葱/kg
ごま
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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・一部に鶏肉を含む
バナナ/本
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
<主菜>フライドチキン		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.5	
砂糖	0.15	
にんにく	0.5	
おろし生姜	1	
マヨネーズ	0.5	卵
丸鶏がらスープ	0.25	鶏肉
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーとしらすのサラダ		
ブロッコリー	20	
しらす干し	2	
もやし	20	
玉ねぎドレッシング	3.6	
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>スープ		
玉ねぎ	15	
じゃが芋	10	
人参	7	
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		
ヒレかつ	60	

→鶏肉×・マヨネーズ×はフライドチキン無し
ヒレかつ(1671 60g)に変更
(成分下記参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

原材料/添加物
鶏もも肉
海水
原料糖
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・でんぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加工デンプン)・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
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
食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・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・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・一部に鶏肉を含む
加工馬鈴薯澱粉
食用なたね油
ブロッコリー
いわし類の稚魚・食塩
緑豆
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・醤油・醸造酢・食塩・ドライオニオン・オニオンパウダー・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・一部に小麦・大豆を含む
精白米
大麦
じゃがいも
人参
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦・大豆・豚肉含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・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
豚ヒレ肉・粉末状植物性たん白・食塩・衣・パン粉(小麦・大豆を含む)・でん粉・食塩・香辛料・大豆粉・ラクチトール・リン酸塩(Na)・増粘多糖類・pH調整剤・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物

昼食

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	
ハヤシブレーク	10	
水	2	
ケチャップ	1	
塩	0.1	
料理合計		
<副菜>コールスローサラダ		
コーン	15	
キャベツ	25	
人参	8	
マヨネーズ	4.5	卵
砂糖	1.5	
塩	0.05	
穀物酢	2.5	
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>スープ		
しめじ	5	
ほうれん草	10	
大根	15	
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×は、ハンバーグなし
豚のケチャップ炒めに変更
(8427 豚肉 50g)
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
9640 フレンチドレッシングに変更
(成分2/13参照)

→牛乳×は牛乳なし、お茶に変更

昼食

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)
食用なたね油
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤 (亜硫酸塩)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
トマト・食塩
小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・カラメル・パプリカ色素・酸味料・一部に小麦・大豆・豚肉を含む
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
海水
とうもろこし
キャベツ (L 8玉) /Kg
人参
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
原料糖
海水
酒かす・アルコール・米
精白米
大麦
ほうれんそう
だいこん (2L) /Kg
食塩 (国内製造) ・砂糖・たん白加水分解物 (小麦・大豆・豚肉含む) ・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・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