2020年4月1日(水)段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>牛肉と根菜の煮物	(6)	
	4肩ローススライス肉500 P	30	
	大根	35	
	入参 玉ねぎ	20 20	
	玉ねぎ	20	
	水	22. 5	
	かつおだし	0. 32	
	砂糖醤油	1. 5	
	醤油	2. 25	
	みりん	0. 38	
	酒	0. 75	
		料理合計	
	<副菜>揚さつま芋		
	さつま芋	35	
	油	1. 5	
	塩	0. 1	
		料理合計	
凬	<副菜>ちくわとキャベツの酢の物		
昼食	ちくわ	3	
R	キャベツ	30	
	穀物酢	1. 2	
	砂糖	0.8	
	醤油	0.4	
	(> 4 > > 14 14 / 1	料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)	05	
	バナナ	35	
	(70/1) 450 1100 554	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	100	
	牛乳	100	
	いりこ	1	
	麦茶	0.5	
		料理合計	
		小 計	

原材料資料(アレルギー指示書)

該当園児アレルギーのみ記載 ≪卵・甲殻類・ブリ≫

原材料/添加物
牛肩ロース肉 だいこん(2L)/Kg 人参
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 原料糖 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 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんばく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
さつまいも 食用なたね油 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)キャベツ(L8玉)/Kg 酒かす・アルコール・米 原料糖 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 大麦
バナナ/本
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦

2020年4月2日(木) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

		生田日	ī
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主菜>豚肉の生姜炒め		
	豚肉	50	
	玉ねぎ	25	
	ピーマン	25 5	
	<u>。</u> 油	1.5	
	<u>/Ш</u>	1. 0	
	1 . = 1 lite 0 + 10	0	
	しょうが焼のたれ	8	
		料理合計	
	<副菜>ごぼうの味噌風味サラダ		
	ごぼう	8	
	人参	8	
	きゅうり	10	
	<u>さりりり</u> ヘわりま ュラ		
	合わせ麦みそ	1	
		_	
	ノンオイル減塩フレンチドレッシング	4	
	砂糖	0. 2	
		料理合計	
	<副菜>がんもの煮物	1 1 2 2 3 1	
	一口がんも	20	
	玉ねぎ	10	
昼食	水	7	
艮	かつおだし	0. 1	
	<u> </u>	0. 35	
	砂糖醤油	0. 9	
	みりん	0. 6	
		料理合計	
	<副菜>小松菜と白菜の和え物		
	小松菜	15	
	<u> </u>	20	
	四木 将油		
	選油 3.10.7	0. 75	
	みりん	0. 25	
	水	7. 5	
	<u>水</u> かつおだし	0. 21	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
] 十久	料理合計	
	ノスの出く 中回 - トハー - ヤギ	科廷口司	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	100	
	午乳	100	
	<u>牛乳</u> いりこ	1_	
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	
		J. 01	

原材料/添加物
豚肉
ピーマン(AM)/Kg
食用なたね油
しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)·果糖ぶどう糖液糖·みじんしょうが·砂糖·醸造酢·食塩·米発酵調味料·酵母エキス(大豆を含む)·ポークエキス·ネギエキス·香辛料·調味料(アミノ酸等)·アルコール·増粘剤(キサンタン)·香辛料
」 ごぼう
人参
きゅうり(AS)/Kg
大麦·大豆·食塩·米·酒精
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)
原料糖
 粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・上新粉・大豆食物繊維・ごま・食塩・砂糖・揚げ油(植物油脂)・クエン酸・一部にごま・大豆を含む
かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス 原料糖
原科福 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
 小松菜(九州)
白菜(L 6玉)/ K g
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
 精白米
大麦
<u>工乳</u> かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月3日(金) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

		生田日	T
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	, , , , ,
	<主菜>タラのムニエル		
	まだら	40	
	<u> </u>	40	
	T+>,->,,,,,	0 1	
	チキンコンソメ	0. 1	
	小麦粉	2	
	<u>· · · · · · · · · · · · · · · · · · · </u>	2	
	/Ш	•	
		料理合計	
	<副菜>粉ふき芋あおさ味		
	じゃが芋	30	
	塩 塩	0. 1	
	サヤイのの		
	あおさのり	0.05	
		料理合計	
	<副菜>キャベツのごま和え		
	キャベツ	30	
	1 () () () () () () () () () (- C	
	人多	<u> </u>	
	<u>白ごま</u>	5 0. 5	
	白ごま	0. 5	
	醤油	1	
	みりん	0. 3	
	05°770		
昼食	<u>水</u> かつおだし	6	
食	かつおだし	0. 08	
		料理合計	
	<副菜>大根と昆布の煮物	,,	
	キギュロ左	0	
	きざみ昆布 大根	2 25 27	
	_	25	
	水	27	
	かつおだし	0. 38	
	<u> </u>	1. 35	
	対数が中	1.00	
	醤油	1.8	
	酒	0. 9	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	<u> </u>	53	
		53	
	米(国産) 押麦	2	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	<u>生</u> 到	100	
	<u>牛乳</u> いりこ		
	<u> いりし</u>	1	
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	
		3 01	

	原材料/添加物
食塩(国内製造)·砂料	「酸ナトリウム・炭酸カリウム・リン酸三ナトリウム・水 き・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・ 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
じゃがいも(皮むき 海水 あおさ	5) /kg
キャベツ (L8玉) 人参 ごま ごま	
	・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 ジ・醸造アルコール・糖類 ス・かつお節エキス・かつおエキス
北海道産昆布 だいこん(2L)/ かつお節・酵母エキ 原料糖	/Kg ス·かつお節エキス·かつおエキス
食塩·脱脂加工大豆 醸造調味料·米·米石 精白米	·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 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
大麦 <u>生乳</u> かたくちいわし・食	塩
大麦	

2020年4月6日(月) 段上幼稚園

こじかクラブ印刷	用
----------	---

Carlon Au		料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
油		<主菜>チキンボールの甘酢炒め	(6)	
油				
油		チキンボール	40	
玉ねぎ 1		ノーンハ ル	40	
玉ねぎ 1		\ <u>\</u>		
数物館 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3		出		
数物館 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3		<u>工1gの</u> 油	1	
中華だし 0.6 水 30		<u>分</u>	2	
中華だし 0.6 水 30		砂糖	3	
中華だし 0.6 水 30		醤油	3	
水 30		ケチャップ	1	
水 30				
大栗粉		中華たし	0. 6	
大栗粉			00	
水			30	
日本			<u> </u>	
切干大根			料理合計	
大参 15		<副菜>ナムル		
近日では 10 13 13 13 13 14 15 15 15 15 15 15 15		切干大根	2	
□ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		人参 チンゲン芸		
国語		<u> </u>		
 砂糖 0.5 ごま油 0.6 塩 0.1 料理合計 <副菜>プロッコリーの洋風浸し ブロッコリー 30 チキンコンソメ 0.15 水 10 料理合計 <デザート>フルーツ (りんご) りんご 20 りんご 20 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産) 53	厚	醤油	1.3	
ごま油 0.6 塩 0.1 料理合計 料理合計 イニー・ション・カーツ (りんご) 0.15 水 10 料理合計 20 ド(国産) 53 押麦 2 ※(国産) 53 中表 2 以りこ 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計	良	醤油	0. 3	
塩 0.1 対 フロッコリーの洋風浸し ブロッコリー 30 チキンコンソメ 0.15 水 10 料理合計 <デザート>フルーツ (りんご) りんご 20 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		<u> </u>		
料理合計				
マーマー 30 30 30 30 30 30 30 3		게!!!	料理合計	
チキンコンソメ 0.15 水 10 料理合計 20 料理合計 20 料理合計 53 押麦 2 料理合計 2 *** 4 以りこ 1 麦茶 0.5 料理合計		<副菜>ブロッコリーの洋風浸し		
水 10 料理合計 マランスのではん ※(国産) 53 押麦 2 料理合計 マランスの他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		ブロッコリー	30	
水 10 料理合計 マランスのではん ※(国産) 53 押麦 2 料理合計 マランスの他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		ナナン・コンハル	0.45	
くデザート>フルーツ (りんご) 20 りんご 20 料理合計 (主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 (その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		チャンコンソメ	0. 15	
くデザート>フルーツ (りんご) 20 りんご 20 料理合計 (主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 (その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		7K	10	
くデザート>フルーツ (りんご) 20 料理合計 <主食>麦入りごはん 米 (国産) 53 押麦 2 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		۵٬		
<主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		<デザート>フルーツ(りんご)		
<主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		りんご		
米(国産) 53 押麦 2 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		ノテ会へ主ュ のづけん	料理合計	
押麦 2 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 件乳 100 1 麦茶 0.5 料理合計		トエヌノタハりしはバー 米(国産)	53	
くその他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		押麦		
牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			料理合計	
いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			100	
麦茶 0.5 料理合計		<u>午乳</u> ハのこ	,	
料理合計			•	
小計		×/I\		
1.5. 01			小 計	

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
食用なたね油
 食用なたね油
酒かす·アルコール·米 原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
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・食用原味油・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
加工馬鈴薯澱粉
青首大根
人参 チンゲン菜(L)/Kg
ごま
脱脂加工大豆·小麦·食塩·大豆·アルコール 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
原料糖 食用ごま油
海水
ブロッコリー
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
精白米
大麦
म-च्य
生乳 かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月7日(火)段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主食>三色ごはん		
	米 (国産)	55	
	<u> </u>	15	
	ロミノナ	55 15 5 0. 6 2. 3	
	<u> </u>	5	
	<u>迪</u>	0.6	
	醤油	2. 3	
	砂糖	1	
	みりん	0.8	
	コーン	10	
	<u></u>	0.5	
	油塩	0. 05	
	いんげん 醤油	5	
		0. 3	
	みりん	0. 15	
	水	3	
	かつおだし	0. 05	
	73 20372 0	料理合計	
	く回告とかばたこの老物	科连口司	
	<副菜>かぼちゃの煮物	40	
	かぼちゃ	40	
	水	30	
	l かつおだし	0. 42	
	砂糖 選油 酒	1. 5	
	海(h)	2	
		1	
	/ 		
		料理合計	
	<副菜>ちくわと野菜のソテー		
昼食	うくわ	10	
良	ピーマン	8 12	
	人参	12	
	玉ねぎ	30	
	油	1. 2	
	<u>/</u> Ш	1. 2	
	チキンコンソメ	0. 24	
		心田今三	
	ノラサンナンシュージ	料理合計	
	<副菜>おかかサラダ		
	きゅうり 白菜	10	
	白菜 ————————————————————————————————————	35	
	かつお節	0. 1	
	醤油	1.5	
	穀物酢	1. 2	
	- 木メイツ日ト - エハツ虫	1. 4	
	砂糖	0.5	
	みりん	0. 3	
		料理合計	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	35	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	17×±U01	
		100	
	牛乳	100	
	いりこ	1	
		0. 5	
		料理合計	
		小 計	
		3. 01	

原材料/添加物
精白米
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
食用なたね油 脱脂加工大豆·小麦·食塩·大豆·アルコール
原料糖
もち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類 とうもろこし
食用なたね油
海水 いんげん
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
2 アプラ は サー・ス ス ノ ス ア ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス
かはうか (OE) / Kg
かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス 原料糖
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
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
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) ピーマン(AM)/Kg
して (AM) / Ng 人参
食用なたね油
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
きゅうり(AS)/Kg
白菜(L 6玉)/Kg
かつおのふし 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
原料糖 もち米·米·米こうじ·醸造アルコール·糖類
 バナナ/本
/ 12 2 / T
生乳
エ乳 かたくちいわし·食塩
大麦

2020年4月8日(水)段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	7 070 1
	<主菜>サバの甘辛焼	40	
	サバ	40	
	砂糖醤油	0. 24 0. 6	
	<u></u>	0. 0	
		0. 24	
	おろし生姜	0. 2	
	水	0. 6	
	<u>海</u>	0. 5	
	, a	料理合計	
	<副菜>切干大根サラダ		
	切干大根	2. 5	
	きゅうり	10	
	醤油	1. 2	
	選油 穀物酢 砂糖	0. 96	
	砂糖	0. 4	
	みりん	0. 24	
	ごま油	0.08	
	ノシサンスルナキ	料理合計	
	く副菜> ひじき 煮 ひじき	1 5	
	<u> ひしさ</u> **	1.5	
昼食	人参 グリーンピース	2	
筤	油	5 3 0. 6	
	<u></u> 水	9	
	かつおだし	0. 05	
	砂糖	0.6	
	醤油	0. 9	
		0. 3	
		料理合計	
	<副菜>さつま芋の甘煮		
	さつま芋	35	
	砂糖	2	
	水	30	
	()	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	Ε0	
		53 2	
	押 友	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	付 注 口 司	
	牛乳	100	
	いりこ	1	
	- <u>V190</u> 麦茶	0. 5	
	· 文//\	料理合計	
		小 計	

原材料/添加物
たいせいようさば 原料糖 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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 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
食用なたね油
青首大根きゅうり (AS) / Kg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・米原料糖もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類食用ごま油
人参(2L)/Kg グリンピース 食用なたね油
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 原料糖 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 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
さつま芋/Kg 原料糖
精白米 大麦
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦

2020年4月9日(木) 段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

報理/食品・規格 (g) PODLF (g)			店田 具	ייי וק
本文 2 2 2 2 2 2 2 2 2		料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
豚肉		<主菜>豆腐チャンプルー		
□			8	
 もやし 20		<u>- 清</u> [
キャベツ		<u> </u>	20	
Nんげん		キャベツ	20	
コーン 8		1.)6.176.		
おろし生姜		7-7	Q	
油 1.6 醤油 2.4 砂糖 1.6 中華だし 0.48 酒 0.08 二ま油 0.08 片栗粉 0.8 水 0.8 料理合計 25 海 0.1 水 0.3 中華だし 0.1 水 6 ごま油 0.1 料理合計 0.5 オキンコンソメ 0.2 料理合計 2 料理合計 2 料理合計 2 ペラルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 料理合計 2 ペラルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 料理合計 0.5 料理合計 0.5 料理合計 0.5 料理合計 0.5			0	
 醤油 2.4 砂糖 1.6 中華だし 0.48 酒 0.8 塩 0.08 ごま油 0.08 片栗粉 0.8 水 0.8 水 0.8 ※ 10 ※ 25 ※ 5 醤油 1 みりん 0.3 中華だし 0.1 水 6 ごま油 0.1 料理合計 <副菜>ウインナーソテー 15 玉ねぎ 25 油 0.5 チキンコンソメ 0.2 ※ (国産) 53 押麦 2 ※ (コレーツ>フルーツ (オレンジ) オレンジ 27 ※ (その他>牛乳・いりご・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計 		おろし生姜	0. 08	
 醤油 2.4 砂糖 1.6 中華だし 0.48 酒 0.8 塩 0.08 ごま油 0.08 片栗粉 0.8 水 0.8 水 0.8 ※ 10 ※ 25 ※ 5 ※ 10 ※ 5 ※ 10 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 6 ※ 7 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 5 ※ 10 ※ 25 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 3 ※ 6 ※ 7 ※ 15 ※ 25 ※ 10 ※ 2 ※ 2		<u>у</u> ф	1.6	
世籍 1.6 中華だし 0.48 酒 0.8 塩 0.08 塩 0.08 元ま油 0.08 万栗粉 0.8 水 0.8 料理合計		海沙	1.0	
中華だし 0.48 酒 0.8 塩 0.08 広ま油 0.08 片栗粉 0.8 水 0.8 水 0.8 ※ ***********************************		适 出	2.4	
酒塩		砂糖	1.6	
こま油		中華だし	0. 48	
こま油		酒	0.8	
こま油		塩		
大栗粉		ごき油	0.08	
水			0.8	
日本		7K		
Simple		۵٬		
小松菜 25		<副萃>小松萃の由華和え	1912ED01	
選油		小松莹	25	
選油		人	5	
Aのん		将油	1	
水	凬	_酉四 ユハム	0.2	
水	舎			
でま油 0.1 料理合計 〈副菜〉ウインナーソテー ウインナー 15 玉ねぎ 25 油 0.5 チキンコンソメ 0.2 料理合計 〈主食〉麦入りごはん ※(国産) 53 押麦 2 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・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計	120	1.700		
料理合計		,		
マーマー 15 15 15 15 15 15 15 1		しみ油		
ウインナー 15 玉ねぎ 25 油 0.5 チキンコンソメ 0.2 料理合計 <主食>麦入りごはん ** 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 ** <フルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 料理合計 ** <その他>牛乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		ノシサンウィン・ナーンフ	料理合訂	
玉ねぎ 25 10.5 1		く副来グリイグノーソテー		
油 0.5 チキンコンソメ 0.2 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 <フルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 料理合計 2 <その他>牛乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		ウインナー	15	
油 0.5 チキンコンソメ 0.2 料理合計 <主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 <フルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 料理合計 2 <その他>牛乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		玉ねぎ	25	
チキンコンソメ 0.2 料理合計 <主食>麦入りごはん ** 米(国産) 53 押麦 2 料理合計 27 料理合計 ** <その他>牛乳・いりこ・お茶 ** 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			0.5	
<主食>麦入りごはん ※(国産) 53 押麦 2 料理合計 <フルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 対レンジ 27 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		/Ш	0.0	
く主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 ペフルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 オレンジ 27 料理合計 くその他>牛乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		チキンコンソメ	0. 2	
く主食>麦入りごはん 米(国産) 53 押麦 2 ペフルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 対しンジ 27 料理合計 くその他>牛乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ・お茶 中乳・いりこ 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			料理合計	
米(国産) 53 押麦 2 料理合計 27 オレンジ 27 料理合計 4型 イ乳・いりこ・お茶 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		<主食>麦入りごはん		
くフルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 オレンジ 27 料理合計 くその他>牛乳・いりこ・お茶 中乳 中乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		米 (国産)	53	
くフルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 オレンジ 27 料理合計 くその他>牛乳・いりこ・お茶 中乳 中乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		押寿		
<フルーツ>フルーツ (オレンジ) 27 対しンジ 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		, · · ·	_	
オレンジ 27 料理合計		<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
料理合計			27	
くその他>牛乳・いりこ・お茶 牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		73000		
牛乳 100 いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計		くその他>牛乳・いりこ・お本	1121UII	
いりこ 1 麦茶 0.5 料理合計			100	
麦茶 0.5 料理合計		1702	1	
料理合計			0.5	
料理合計 小 計		夕 ボ		
しい at l			科理古計	
			U\ ≣T	

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付 大豆・凝固剤・塩化マグネシウム
ス <u>ロ </u>
キャベツ (L8玉) / Kg
いんげん とうもろこし
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)·意味料(アミノ酸)·香料·香辛料抽出物
食用なたね油
脱脂加工大豆·小麦·食塩·大豆·アルコール 原料糖
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・食用原味油・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)・ p H調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・・豚肉・ゼラチンを含む
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 海水
食用ごま油加工馬鈴薯澱粉
小松菜(九州)
人参
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
食塩・砂糖・デキストリン・ボークエキス調味料・ボークエキス・チキンエキス・番辛料・酵母エキス・顔味料・食用風味治・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)・p H調整剤・一部に牛肉・大豆・鶏肉・・豚肉・ゼラチンを含む
食用ごま油
医内 医形式 会長 はかれたたう 特粒 シャック 小特 まうり カファイツ をかり。 部はり(ファノの笑) コ
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
食用なたね油
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
精白米 大麦
ー オレンジ
全乳 かたくちいわし・食塩
大麦

2020年4月13日(月)段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

		使用量	アレルギー
	料理/食品•規格	(g)	7 0 70 1
	<主菜>牛肉コロッケ		
	70 <i>F</i>	60	
	コロッケ	60	
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>しらすとブロッコリーの中華和え		
	しらす干し	3	
	ブロッコリー	30	
	醤油	1	
	みりん	0. 3	
	中帯だし	0. 1	
	中華だし	0. 1	
	水	6	
	ごま油	0. 1	
		料理合計	
昼食	<副菜>大根と人参の洋風煮		
食	大根	25 10	
	人参	10	
	チキンコンソメ	0. 12	
	水	9	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)押麦	53 2	
	<u> </u>		
		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・お茶		
	牛乳	100	
	<u>牛乳</u> いりこ	1	
	麦茶	0. 5	
		料理合計	
		小 計	

原材料/添加物
野菜・ばれいしょ・たまねぎ・パン粉・砂糖・粒状大豆たん白・牛脂・クリーミングパウダー・デキストリン・植物油脂・脱脂粉乳・その他・食塩・植物油脂・牛肉・香辛料・衣・パン粉・小麦粉・植物油脂・着色料・カラメル・アナトー・調味料(アミノ酸)・一部に小麦・乳成分・・大豆・牛肉を含む
食用なたね油
いわし類の稚魚・食塩
ブロッコリー 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
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・食用原味油・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
食用ごま油
だいこん (2L) / Kg
<u>たいこれ(とし)/ Rg</u> 人参
スシ 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
精白米
大麦
オレンジ
生乳
大麦

2020年4月14日(火) 段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>豚肉と野菜のケチャップ炒め		
	豚肉	30	
	玉ねぎ	40	
	人参	20	
	いんげん	10	
	<u>油</u>	10 2 4	
	<u>一</u> ケチャップ	<u> </u>	
	<u></u> 砂糖	1.8	
	砂糖 醤油 みりん	4. 5	
	みりん.	2.1	
	<u>- 05070</u> 酒	2. 4	
	/⊟	料理合計	
	<副菜>焼かぼちゃ	科 连口司	
	かぼちゃ	35	
	がはひか		
	<u>油</u> 塩	0.5	
	<u> </u>	0.1	
		料理合計	
	<副菜>もやしとほうれん草の梅風味和え		
凬	もやし	25	
昼食	ほうれん草 しそ練り梅	8	
IX	しそ練り梅	0. 2	
	醤油	0. 2 1. 2	
	みりん	0.4	
	水	3	
	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	
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	35	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	牛乳.	100	
	<u>牛乳</u> いりこ 麦茶	1	
	<u>v:シこ</u> 麦苓	0.5	
	※ /N	0.5 料理合計	
		<u> </u>	
		ום יני	

原材料/添加物
豚肉ばら 脂身付
人参
いんげん 食用なたね油
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
かぼちゃ (5玉) / K g
食用なたね油 海水

ほうれんそう 梅干・漬け原材料・還元水あめ・食塩・しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1 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
良塩・朊脂加工人豆・小麦・未福がこう福液福・醸造師(小麦を含む)・未・人豆・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
バナナ/本
上 面
生乳 かたくちいわし・食塩 ***
<u>大麦</u>

2020年4月15日(水) 段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

		使用量	
	料理/食品•規格	(g)	アレルギー
	<主菜>牛肉と大根のごま醤油煮		
	4肩ローススライス肉500 P	25	
	大根	50	
	人参	20	
	グリーンピース	2. 5	
	かつおだし	0. 42	
	<u> </u>	1	
	砂糖 醤油	2	
	<u> </u>	2	
		料理合計	
	<副菜>マロニーの甘酢和え	77年111	
	マロニー	3	
	ごま油	0.06	
		10	
	ブロッコリー		
		5 1. 5	
	穀物酢	1.0	
	砂糖	1. 2	
	醤油	0.5 料理合計	
	/ 回枝/ ナトベルのおかかわう	科连口司	
昼	<副菜>キャベツのおかか和え	20	
食	キャベツ	30	
	小松菜 醤油	10	
	<u> </u>	1. 2	
	みりん	0.4	
	水かっただり	6	
	かつおだし	0.08	
	かつお節	0.5	
	ノテクトキュルデゖ!	料理合計	
	<主食>麦入りごはん	Γ0	
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	✓¬++++ + > ¬++ > , , ∠ (0 / ¬+>)	料理合計	
	<デザート>フルーツ(りんご)	00	
	りんご	20	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	100	
	牛乳 いりこ 麦茶	100	
	<u>いりこ</u>	1 -	
	麦笊	0.5	
		料理合計	
		小 計	

原材料/添加物
牛肩ロース肉 だいこん(2L)/Kg 人参 グリンピース
かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス 原料糖 脱脂加工大豆·小麦·食塩·大豆·アルコール ごま
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類 食用ごま油 ブロッコリー とうもろこし 酒かす・アルコール・米
原料糖 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
小松菜(九州)
かつおのぶし 精白米 大麦
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦

2020年4月16日(木) 段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

		法田里	71.11.42
	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	
	<主菜>アジのつけ焼		
	あじ	40	
	砂糖	1. 2	
	あじ 砂糖 醤油	2	
	みりん	2 0. 8	
	水	0.0	
	<u>小</u>	8	
	油	0.5	
		料理合計	
	<副菜>和風サラダ		
	ほうれん草	15	
	百菜	35	
	<u></u> 山木	00	
	青じそドレッシング	4	
	130 61 0 7 7 7 7	•	
		料理合計	
	<副菜>胡瓜とワカメの酢の物		
	きゅうり	10	
	人参	5	
昼食	<u> </u>	0 2	
良		0. 3 1. 5	
	穀物酢	1.5	
	砂糖	1	
	醤油	0. 5	
		0.5 料理合計	
	<副菜>ポテトフライ		
	ミニポテト	22	
	<u>ミー</u> ルノ	2. 2	
	泄		
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
	11/2	料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶	171 <u>1</u>	
		100	
	牛乳	100	
	いりこ	1	
	麦茶	0. 5	
	2 2	料理合計	
		小 計	
		.3, 01	

原材料/添加物
アジ·食塩·p H調整剤 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
食用なたね油
ほうれんそう 白菜 (L6玉) / Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香料・一部に小麦・大豆を含む
きゅうり(AS)/Kg 人参
酒かす·アルコール·米
原料糖 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
ばれいしょ・食塩・上新粉・香辛料・揚げ油(パーム油) 食用なたね油
精白米 大麦
生乳 かたくちいわし·食塩 大麦

2020年4月17日(金) 段上幼稚園 こじかクラブ印刷用

	料理/食品•規格	使用量	アレルギー
		(g)	7 070-1
	<主菜>鶏肉の唐揚げ		
	鶏肉	60	
	醤油	2	
	_ <u></u>	0.5	
	<u>/</u> 日 センスト 生辛		
	おろし生姜	0. 2	
	小麦粉	2	
	片栗粉	1	
	油	3	
	. =	料理合計	
	<副菜>おさつサラダ	112001	
	マーキサ	0E	
	さつま芋塩	25	
	温	0. 1	
	きゅうり	5	
	ノンオイル減塩フレンチドレッシング	4	
		7	
	7.1.11.4.		
	砂糖	0. 3	
		料理合計	
	<副菜>小松菜のごま和え		
	小松菜	15	
	大根	20	
	八世		
昼食	<u>白ごま</u> 白ごま	0. 5 0. 5	
艮	旦こよ	0.5	
	醤油	1. 2	
	みりん	0. 4	
	水	6	
	かつおだし	0. 08	
	15 20012 0	料理合計	
	ノテ会トキュルプけん	科坦口目	
	く主食>麦入りごはん	F0	
	米(国産)押麦	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<デザート>オレンジかん		
	寒天	0. 4	
	<u> </u>	45	
	<u> </u>	40 10	
	オレンジジュース	15 5	
	砂糖	5	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	牛乳	100	
	いりこ	1	
	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.5	
	友ボ	0.5	
		料理合計	
		小 計	

	原材料/添加物
鶏もも肉 脱脂加工	大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	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 ぷん・食塩・ソルビトール・酒精・増粘剤(加エデンプン)・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:
加工馬鈴 食用なた	薯澱粉 ね油
さつま芋	/Kg
	(AS)/Kg
	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> 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)
<u>小松菜け</u> だいこん ごま	训) (2L)/Kg
ごま ごま 食塩・脱脂 もち米・3	≦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 ₹·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	
	7.7. w.z. /
<u>海藻(紅</u> オレンジ	·
原料糖	
生乳 かたくち	いわし・食塩
大麦	

2020年4月23日(木) 段上幼稚園

こじかクラブ印刷用 使用量 (g) 料理/食品•規格 アレルギー <主菜>ハンバーグ ハンバーグ ヶ ケ <u>油</u> ケチャップ 料理合計 <副菜>マロニーサラダ マロニー いんげん コーン 10 ノンオイル減塩フレンチドレッシング 4 砂糖 0. 3 料理合計 <副菜>ブロッコリーとわかめの和え物 ブロッコリー わかめ 穀物酢 20 0. 5 1.1 砂糖 1.1 0.3 オリーブ油 0.4 料理合計 <主菜>ち<わの照焼 ち<わ 油 砂糖 26 0.6 0. 27 醤油みりん 0. 45 0. 15 水 1.8 料理合計 <主食>麦入りごはん 53 2 米(国産)押麦 料理合計 <その他>牛乳・いりこ・お茶 <u>牛乳</u> いりこ 麦茶 100 0. 5 料理合計

小 計

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					
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					
しっがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤(CMC)・増粘多糖類					
いんげん					
とうもろこし					
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)					
原料糖					
 ゴロ コリ					
ブロッコリー 湯通し塩蔵わかめ					
酒かす・アルコール・米					
原料糖					
海水					
オリーブ油					
 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					
精白米 大麦					
大麦					
L 生乳					
<u>エ乳 </u> かたくちいわし・食塩					
大麦					

2020年4月30日(木)段上幼稚園

こじかクラブ印刷用

	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
	料理/食品•規格	使用量 (g)	アレルギー
	<主菜>ハムカツ	ζ,	
	ハムカツ	60	
	ハムハフ 油	9	
	/ I	料理合計	
	ノシャンナセトトキの中共国来	科廷口司	
	<副菜>大根と人参の中華風煮	20	
	大根人参	30	
	人 <u>多</u>	15	
	醤油	0. 3	
	中華だし	0. 1	
	- ال	15	
	水	15	
	/=!#\ -	料理合計	
昼食	<副菜>マカロニサラダ		
	ツイストマカロニ	8	
	<u> </u>	10	
	ノンオイル減塩サウザンドレッシング	4	
	砂糖	0. 3	
	ドライパセリ	0.05	
	1 2 1 1 1 2	料理合計	
	<副菜>平天とほうれん草のソテー	1912E LI UT	
	さつま揚げ	8	
	ほうれん草	20	
	<u>はりいい</u> 油	1.5	
	<u>/Ш</u>	1. 0	
	チキンコンソメ	0. 35	
		料理合計	
	<主食>麦入りごはん		
	米(国産)	53	
	押麦	2	
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ・お茶		
	<u>牛乳</u>	100	
	いりこ	1	
	<u>v·ンこ</u> 	0. 5	
	※ //	料理合計	
		小 計	
		ום יני	

原材料資料(アレルギー指示書)

原材料/添加物 |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·水溶性食物 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N 食用なたね油 だいこん(2L)/Kg 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 デュラム小麦のセモリナ とうもろこし トマトケチャップ(国内製造)・醸造酢・食塩・乾燥たまねぎ・オニオンエキス・酵母エキスパウダー・香辛料・ ガーリックパウダー·セルロース·増粘剤(キサンタンガム)·酸化防止剤(ビタミンC)·甘味料(スクラロー 原料糖 パセリ 魚肉·でん粉·玉ねぎ·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) ほうれんそう 食用なたね油 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 精白米 大麦 生乳 かたくちいわし・食塩 大麦