

原材料資料

平成28年9月5日(月)
いるか幼稚園
2395

料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	＜主食＞ハヤシライス			→牛肉×は、ハヤシライス無し 《代替持参》	
	滋賀県産こしひかり	65			
	牛肉	15	牛肉	牛肉	
	玉ねぎ	40			
	人参	20			
	しめじ	10			
	油	2.5		植物油なたね油	
	水	150			
	ハヤシフレーク	20	小麦・大豆・豚肉	小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・コーンスターチ・粉末ソース・カラメル・パプリカ色素・酸化デンプン・グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・クエン酸・酢酸ナトリウム	
	ケチャップ	5		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	
		料理合計			
	＜副菜＞しらすと大根のサラダ				
	しらす干し	1.5		いわし・食塩	
	大根	30		だいこん（葉なし）／kg	
	ブロッコリー	8			
	青じそドレッシング	5	小麦・大豆	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	
		料理合計			
	＜デザート＞りんごかん				
	寒天	0.3		寒天	
	水	30			
	りんごジュース	15	りんご	りんご	
	砂糖	5			
		料理合計			
	＜その他＞牛乳・いりこ			→牛乳×は牛乳なし	
	牛乳	100	乳	生乳	
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）	
	麦茶	0.5		大麦	
		料理合計			
		小計			

原材料資料

平成28年9月6日(火)
いるか幼稚園
2395

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>ロールパン		
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆
		料理合計	
	<主菜>ミンチカツ		
	メンチカツ	60	小麦・乳・大豆 鶏肉・豚肉 ゼラチン
	油	9	
		料理合計	
	<副菜>ポテトサラダ		
	じゃが芋	25	
	塩	0.15	
	胡瓜	8	
	玉ねぎ	20	
	コーン	10	
	マヨネーズ	7	卵・大豆
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	白菜	15	
	インゲン	5	
	わかめ	0.2	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小計		

→乳パン×はパン無し
≪代替持参≫

→乳つなぎ×は、メンチカツ無し
≪代替持参≫

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
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
植物性たん白（6.49）・鶏肉（17.27）・たまねぎ（11.1）・豚脂（3.08）・鶏皮（1.23）・ゼラチン（0.31）・パン粉（18.84）・フライミックス粉（6.35）・植物油脂（0.22）・砂糖（1.42）・トマトケチャップ（0.62）・食塩（0.56）・香辛料（0.21）・調味エキス（0.19）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.19）・コウリヤン色素（0.02）・炭酸Ca（0.02）・グァーガム（0.01）・キサンタンガム（0.01）・水（31.86）
植物油なたね油
じゃがいも・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤（ビタミンC） 食塩 ぎゅうり（AS）/Kg
とうもろこし 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
白菜（L6玉）/Kg さやいんげん 湯通し塩蔵わかめ
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 かたくりいし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

原材料資料

平成28年9月9日(金)
 いるか幼稚園
 2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<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		
	<主菜>サケの煮付け		
	サケ	40	さけ
	砂糖	1.4	
	醤油	2.4	小麦・大豆
	酒	0.5	
	水	7.5	
	かつおだし	0.11	
	料理合計		
	<副菜>白菜と小松菜の磯和え		
	白菜	25	
	小松菜	10	
	人参	8	
	醤油	1	小麦・大豆
	みりん	0.3	
	水	6	
	だし	0.08	さば
	青のり	0.1	
	料理合計		
	<汁物>味噌汁		
	麴	1	小麦
	豆腐	20	大豆
	青葱	2	
	水	120	
	だし	0.6	さば
	合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計		
	<フルーツ>フルーツ (オレンジ)		
	オレンジ	27	オレンジ
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
秋さけ・クロレラエキス・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水 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（とうもろこし）・水あめ・食塩・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
白菜（L6玉）／Kg 小松菜(九州)
脱脂加工大豆・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
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 あおさ
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤 丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
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%)
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦

原材料資料

平成28年9月12日(月)

いるか幼稚園

2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>ロールパン		→乳パン×はパン無し 《代替持参》
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆
		料理合計	
	<主菜>照焼ハンバーグ		
	ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆 鶏肉
			→乳つなぎ×牛肉×は ハンバーグ無し
	油	1	《代替持参》
	砂糖	1	
	醤油	2	小麦・大豆
	みりん	1	
	酒	2	
	水	6	
	片栗粉	0.5	
	水	0.5	
		料理合計	
	<副菜>マカロニサラダ		→マヨネーズ×はマヨネーズ無し 青じそドレッシングに変更
	ツイストマカロニ	6	小麦
	人参	5	
	玉ねぎ	18	
	ピーマン	3	
	マヨネーズ	6	卵・大豆
	塩	0.12	
		料理合計	
	<汁物>たまごスープ		→卵原型×は、卵無し
	卵	20	卵
	大根	10	
	青葱	2	
	水	120	
	チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ		→牛乳×は牛乳なし
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小計		

原材料/添加物
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
鶏肉・脱脂大豆・たまねぎ・パン粉・牛脂・ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水・L-グルタミン酸ナトリウム・グリシン・5'-リボヌクレオチドナトリウム・リン酸塩
植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
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（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
じゃがいもでん粉
デュラム小麦のセモリナ
ピーマン（AM）／Kg
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
食塩
殻付き卵
だいこん（葉なし）／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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

原材料資料

平成28年9月13日(火)

いるか幼稚園

2395

	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	小麦
	豚肉	25	豚肉
	ちくわ	10	大豆・豚肉
	えのき	5	
	人参	10	
	青葱	2	
	水	75	
	だし昆布	0.3	
	だし	2	さば
	醤油	6	小麦・大豆
	みりん	3	
	塩	0.15	
	料理合計		
	<副菜>大学芋		
	さつま芋	30	
	油	1.5	
	砂糖	4	
	水	5	
	黒ごま	0.15	ごま
	料理合計		
	<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
	バナナ	47	バナナ
	料理合計		
	<その他>牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小計		

→バナナ×は、バナナなし
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
小麦粉・食塩・加工でん粉
豚肉
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆たんばく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水
えのきだけ(A)(100g)/P
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・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
さつまいも
植物油なたね油
黒ごま
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)
大麦

原材料資料

平成28年9月16日(金)
 いるか幼稚園
 2395

昼食	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
	＜主食＞トウモロコシごはん		
	滋賀県産こしひかり	50	
	コーン	10	
	塩	0.2	
	酒	5	
	料理合計		
	＜主菜＞鶏の竜田揚げ		
	鶏肉	60	鶏肉
	砂糖	2.25	
	醤油	0.9	小麦・大豆
	酒	0.6	
	おろし生姜	0.15	
	片栗粉	3	
	油	3	
	料理合計		
	＜副菜＞キャベツの酢の物		
	キャベツ	35	
	人参	5	
	インゲン	5	
	穀物酢	1.5	
	砂糖	1	
	醤油	0.5	小麦・大豆
	料理合計		
	＜汁物＞味噌汁		
	そうめん	5	小麦
	しめじ	5	
	わかめ	0.2	
	水	120	
	だし	0.6	さば
	合わせ麦みそ	7	大豆
	料理合計		
	＜フルーツ＞ピーチゼリー		
	ももゼリー	80	もも
	料理合計		
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
	料理合計		
	小計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
とうもろこし
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（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
若鶏モモ 皮付
脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水
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（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化防止剤（ビタミンC）・調味料（アミノ酸）・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（L8玉）／Kg
さやいんげん
米・アルコール・酒粕
脱脂加工大豆・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
小麦粉・食塩
湯通し塩蔵わかめ
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%)
もも果汁・果肉・砂糖・果糖・ゲル化剤（増粘多糖類）・ビタミンC・香料・酸味料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

原材料資料

平成28年9月20日(火)

いるか幼稚園

2395

昼食	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
	＜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	
	＜主菜＞サバの甘辛煮		
	サバ	50	さば
	水	15	
	だし	0.21	さば
	砂糖	1.25	
	醤油	2.5	小麦・大豆
	みりん	1.5	
	酒	1.25	
		料理合計	
	＜副菜＞ほうれん草とキャベツのごま和え		
	ほうれん草	8	
	キャベツ	25	
	人参	5	
	白ごま	0.5	ごま
	白ごま	0.5	ごま
	醤油	1.2	小麦・大豆
	みりん	0.4	
	水	6	
	だし	0.03	さば
		料理合計	
	＜汁物＞味噌汁		
	麩	1	小麦
	豆腐	20	大豆
	青葱	2	
	水	120	
	だし	0.6	さば
	合わせ麦みそ	7	大豆
		料理合計	
	＜フルーツ＞フルーツ（梨）		
	梨	31.25	
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小 計		

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
まさば・食塩・クエン酸ナトリウム・トレハロース・水
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・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
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（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料
キャベツ（L8玉）／Kg
ごまーいり
ごま いり
脱脂加工大豆・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
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
小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
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・酸化防止剤（ビタミンE）
大麦

原材料資料

平成28年9月23日(金)
いるか幼稚園
2395

昼食	料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー
	<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	
	<主菜>牛肉と大根のごま醤油煮			
	牛肉		25	牛肉
	大根		50	
	玉ねぎ		20	
	人参		15	
	水		30	
	だし		0.42	さば
	砂糖		1	
	醤油		2	小麦・大豆
	白ごま		2	ごま
	グリーンピース		3	
			料理合計	
	<副菜>ちくわの天ぷら			
	ちくわ		26.6	大豆・豚肉
	小麦粉		4	小麦
	塩		0.08	
	油		4	
			料理合計	
	<汁物>味噌汁			
	きざみ揚げ		1	大豆
	白菜		15	
	わかめ		0.2	
	水		120	
	だし		0.6	さば
	合わせ麦みそ		7	大豆
			料理合計	
	<フルーツ>フルーツ（オレンジ）			
	オレンジ		27	オレンジ
			料理合計	
	<その他>牛乳・いりこ			
	牛乳		100	乳
	いりこ		1	大豆
	麦茶		0.5	
			料理合計	
			小計	

→牛肉×は、煮物無し
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物	
大麦	
牛肉ばら 脂身付 だいこん（葉なし）／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・小麦・食塩・アルコール・水 ごま いり グリーンピース	
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバ でん粉・大豆たんぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒 天・粉あめ・水	
小麦粉 食塩 植物油なたね油	
丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤 白菜（L6玉）／Kg 湯通し塩蔵わかめ	
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%)	
オレンジ	
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦	

原材料資料

平成28年9月26日(月)
 いるか幼稚園
 2395

料理／食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	<主食>ロールパン				
	ロールパン	40	小麦・乳・大豆	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	
		料理合計			
	<主菜>牛肉コロッケ				
	コロッケ	60	小麦・乳・牛肉・大豆	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・クリーミングパウダー・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	
	油	6		植物油なたね油	
		料理合計			
	<副菜>ごぼうサラダ				
	ごぼう	10		ごぼう	
	コーン	12		とうもろこし	
	胡瓜	8		ぎゅうり（AS）／Kg	
	玉ねぎ	20			
	マヨネーズ	4	卵・大豆	食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物	
	醤油	0.5	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
		料理合計			
	<汁物>わかめスープ				
	わかめ	0.3		湯通し塩蔵わかめ	
	大根	5		だいこん（葉なし）／kg	
	水	120			
	鶏がらスープ	2	鶏肉	食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤	
		料理合計			
	<その他>牛乳・いりこ				
	牛乳	100	乳	生乳	
	いりこ	1	大豆	かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）	
	麦茶	0.5		大麦	
		料理合計			
		小計			

→乳パン×はパン無し
 ≪代替持参≫

→乳つなぎ×牛肉×は、
 コロッケ無し
 ≪代替持参≫

→マヨネーズ×はマヨネーズ無し
 青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

原材料資料

平成28年9月27日(火)
いるか幼稚園
2395

	料理／食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	＜主食＞麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 押麦	53 2	
		料理合計	
	＜主菜＞炒り豆腐		
	豆腐	50	大豆
	豚肉	10	豚肉
	玉ねぎ	15	
	人参	10	
	ピーマン	5	
	干しいだけ	1	
	おろし生姜	0.1	
	油	3	
	卵	20	卵
	油	1.5	
	水	5	
	だし	0.07	さば
	醤油	2.5	小麦・大豆
	砂糖	1	
	みりん	1	
	酒	1	
	調合ごま油	1	ごま
		料理合計	
	＜主菜＞ちくわの青のり焼		
	ちくわ	40	大豆・豚肉
	油	0.5	
	砂糖	0.45	
	醤油	0.75	小麦・大豆
	みりん	0.25	
	水	3	
	青のり	0.1	
		料理合計	
	＜汁物＞中華スープ		
	コーン	8	
	白菜	15	
	わかめ	0.2	
	水	120	
	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	47	バナナ
		料理合計	
	＜その他＞牛乳・いりこ		
	牛乳	100	乳
	いりこ	1	大豆
	麦茶	0.5	
		料理合計	
	小計		

→卵原型×ごま油×は
卵・ごま油無し

→バナナ×は、バナナなし
《代替持参》

→牛乳×は牛乳なし

原材料/添加物
大麦
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム 豚肉ばら 脂身付
ピーマン（AM）／Kg 原木乾しいだけ しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤（キサンタンガム）・酸化 防止剤（ビタミンC）・調味料（アミノ酸）・香料・香辛料抽出物 植物油なたね油 殻付き卵 植物油なたね油
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・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 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（とうもろこし）・水あめ・食塩・酒精・酸味料 食用なたね油・食用ごま油
いとよりだい すり身・すけとうだら すり身・ほっけ・たちうお・じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉・大豆た んぱく・上白糖・大豆油・ラード・食塩・ぶどう糖・L-グルタミン酸ナトリウム・寒天・粉あめ・水 植物油なたね油
脱脂加工大豆・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
あおさ
とうもろこし 白菜（L6玉）／Kg 湯通し塩蔵わかめ
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤
バナナ／本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE） 大麦