

5月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
1 火	618	ハンバーグ ※除去食できません					○	☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉葱 パン粉【小麦】 牛肉【牛肉】 粉末状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 トマトケチャップ りんごピューレー【りんご】 さとう しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工澱粉 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 貝カルシウム) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマト 玉葱 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖
		ツナサラダ					○	まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) キャベツ 人参 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
		コンソメスープ					○	小松菜 玉ねぎ 人参 しめじ とうもろこし コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロール)) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.8	塩のり コンタミの除去はできません				△	△	☆韓国のり(乾のり【コンタミ:えび・かにの生息する海域で採取】 ごま油【ごま】 食塩)
2 水	636	いわしの蒲焼き					○	☆いわし開き(まいわし 食塩) でんぷん 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん
		赤しそあえ					○	キャベツ ほうれん草 人参 赤しそ(赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
		わかめのみそ汁						わかめ 豚肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) じゃがいも 玉ねぎ 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
	2.2	抹茶大豆 コンタミの除去はできません				△	☆お茶めな大豆(大豆【大豆】 キビ糖 抹茶 【コンタミ:えび ごま])	
7 月	618	玄米入りごはん コンタミの除去はできません	△	△	△	△	△	ごはん もち玄米【コンタミ:えび かに 小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉】
		さばのみそ煮						☆さばのみそ煮(さば【さば】 でん粉 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料)
		五目豆 コンタミの除去はできません	△	△	△	△	○	水煮大豆(大豆【大豆】 食塩) 平天(助宗たらすり身 イトヨリダイすり身 馬鈴薯澱粉 本みりん 魚介エキス(かつお) 砂糖 食塩 菜種白絞油 【コンタミ:小麦 卵 乳 えび かに】) 人参 昆布【コンタミ:小麦 いか さば】 干し椎茸 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
		1.8	もずくのすまし汁 コンタミの除去はできません				△	△

日 曜	(小学校 中学生年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
8 火	640	牛乳	筍ごはん					○ ごはん 筍ごはんの素(たけのこ しょうゆ【小麦 大豆】 鶏肉【鶏肉】 油揚げ【大豆】 食塩 醸造調味料 食用植物油脂 砂糖 鰹節エキス たん白加水分解物【小麦】 酵母エキス 昆布エキス ポークエキス【大豆 豚肉】)	
			銀鮭の塩焼き						☆塩銀鮭(銀鮭【さけ】 食塩)
			香りあえ						○ ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 米油 チキンブイヨン【鶏肉】 食塩) キャベツ ほうれん草 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】 食塩
			絹さやのみそ汁						さやえんどう 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 油揚げ【大豆】 玉ねぎ 人参 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】
2.9		柏もち					☆柏餅(小豆粒あん(小豆 砂糖 麦芽糖 寒天 食塩) 上新粉(うるち米) 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤【大豆】 柏葉)		
9 水	634	ごはん 牛乳	鶏の甘酢炒め					○ 鶏肉 れんこん(れんこん 酢酸 ビタミンC) 人参 さやいんげん 生姜 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酢 三温糖 食塩	
			春キャベツの サラダ						○ キャベツ 小松菜 人参 ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
	2.0		にらのスープ					○ 豚肉 玉ねぎ ねぎ にら 干しいたけ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう	
1 0 木	602	ごはん 牛乳	ヒレカツ ※除去食できません					○ ☆ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工澱粉 パン粉【小麦 大豆】 澱粉 大豆粉【大豆】 ラクトール 増粘剤(グアーガム)) 油	
			コールスロー サラダ						○ キャベツ きゅうり 人参 まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
			アスパラガスの 豆乳スープ						鶏肉 玉ねぎ じゃがいも アスパラガス 人参 とうもろこし コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タビオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロール)) 白いんげん豆ペースト(白いんげん豆 食塩) 無調整豆乳(脱皮大豆【大豆】) 食塩 こしょう
	2.1		ふりかけ コンタミの除去はできません				△ △	☆ふりかけ(ぶどう糖 砂糖 食塩 鰹節粉 とうもろこし澱粉 デキストリン 酵母エキス 抹茶 味付鰹削り節(鰹削り節 砂糖 食塩 しいたけエキス) のり【コンタミ:えび、かにの生息域で採取】 貝カルシウム セルロース 酸化防止剤(ビタミンE) 【コンタミ:さけ】)	

日 曜	(小学校・中学生) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
1 1 金	ごはん 牛乳	焼きかかれい						☆かかれい(えてかかれい 食塩)
		納豆あえ						○ 納豆【大豆】 キャベツ ほうれん草 人参 みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
		高野豆腐の そぼろ煮						○ 高野豆腐(大豆【大豆】 製造用剤(炭酸カリウム) 豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)) 鶏肉 玉ねぎ 人参 こんにゃく たけのこ(たけのこ酸味料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん 酒 食塩
1 4 月	ごはん 牛乳	若鶏の唐揚げ						鶏肉 生姜 酒 食塩 でんぷん 油
		のりあえ コンタミの除去はできません					△ △ ○	○ キャベツ ほうれん草 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取しています】)
		キムチスープ						○ 豚肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 玉ねぎ もやし ねぎ 人参 キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ネギ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス) 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
1 5 火	ごはん 牛乳	いわしの梅煮						○ ☆いわしの梅煮(いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 梅肉 馬鈴薯でん粉 食塩 【コンタミ:さけ さば ごま】)
		ごま酢あえ コンタミの除去はできません					△ △ ○	○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 澱粉 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(コリアンダー グリーンペパー オニオン メース ペパー) 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) もやし 小松菜 人参 ごま 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
		切り干し大根の みそ汁						豚肉 切り干し大根 油揚げ【大豆】 玉ねぎ 人参 ねぎ わかめ みそ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布

日 曜	(小学校 中学生年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名		
	塩分(g)									
1 6 水	700	ごはん 牛乳	チキンフランク	△	△			△	☆チキンフランク(鶏肉【鶏肉】 植物油(コーン) 澱粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ) 【コンタミ:卵 乳 小麦 大豆 豚肉 牛肉 りんご も オレンジ ごま ゼラチン】)	
			コンタミの除去はできません							
			フレンチサラダ							○
	2.7		ハヤシシチュー					○	牛肉 豚肉 じゃがいも 玉葱 人参 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) ハヤシフレーク(小麦粉【小麦】 豚脂【豚肉】 砂糖 食塩 ブラウンルウ【小麦 豚肉】 トマトパウダー でん粉 粉末ソース【小麦 大豆】 トマト調味料 着色料(カラメル パプリカ色素) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 酸味料 トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマト 玉葱 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 食塩 油	
1 7 木	642	ごはん 牛乳	シューマイ	△	△	△	△	○	☆ポークしょうまい(豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうが 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ 【コンタミ:えび かに 卵 乳】)	
			※除去食できません							
			コンタミの除去はできません							
			いかと茎わかめの サラダ					○	いか 茎わかめ キャベツ 人参 ナムルドレッシング(醸造酢 果糖 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 食用植物油脂【ごま】 たん白加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香味食用油 調味料(アミノ酸等) 酒精 にんにく ごま【ごま】 昆布エキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩	
	1.9		炒り豆腐					○	豆腐【大豆】 鶏肉 こんにゃく れんこん水煮(れんこん 酢酸 ビタミンC) 人参 ねぎ ごぼう 干し椎茸 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	
1 8 金	617	ごはん 牛乳	境さばの塩焼き							☆境さば(さば【さば】 食塩)
			菜種あえ	○	△	△	△	○		炒り卵(鶏卵【卵】 上新粉 砂糖 澱粉 植物油【大豆】 食塩 醸造酢 【コンタミ:小麦 乳 えび かに さば 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン ごま】) ほうれん草 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			コンタミの除去はできません							
	2.6		新玉ねぎのみそ汁						玉ねぎ ねぎ 人参 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 油揚げ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】	

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
2 1 月	625	ごはん 牛乳						いわし でんぷん ごぼう ねぎ 生姜 食塩 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん	
								わかめの酢の物	わかめ キャベツ 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
								山菜のみそ汁	わらび(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) たけのこ(たけのこ 酸味料) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 小松菜 油揚げ【大豆】 みそ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布
	2.6	夏みかんゼリー	☆夏みかんゼリー(なつみかん果汁(還元) ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 果糖 砂糖 ゲル化剤 乳酸Ca 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na)						
2 2 火	612	ごはん 牛乳						☆トロハター夜干し(はたはた 食塩 酸化防止剤)	
								ごまあえ	ほうれん草 もやし 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま
								肉じゃが	豚肉 じゃがいも 玉葱 人参 こんにゃく 厚揚げ(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工でん粉 トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
2 3 水	626	ごはん 牛乳						牛肉 食塩 玉ねぎ わらび(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) 人参 すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) 生姜 にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 酒 酢 コチュジャン(米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキス) 三温糖 ごま油【ごま】	
								ナムル コンタミの除去はできません	ほうれん草 もやし 人参 のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取しています】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
								春雨スープ 除去食: スープ餃子の除去	スープ餃子(小麦粉【小麦】 植物油 食塩 大豆粉末【大豆】 豚肉【豚肉】 豚脂肪【豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 しょうが ねぎ油 ねぎ) たけのこ(たけのこ 酸味料) ねぎ 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 干し椎茸 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
	2.6	味付けもずく コンタミの除去はできません	☆味付けもずく(もずく【コンタミ:えび、かにの生息域で採取したものを使用しています】) しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス(いわし 小魚【魚介類】) かつおエキス はちみつ 発酵調味液 酵母エキス 魚醤 昆布エキス 椎茸エキス)						

日 曜	(小学校 中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
2 4 木	593	牛乳	わかめごはん					ごはん わかめごはんの素(わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキス)	
			オムレツ ※除去食できません	○					☆オムレツ(鶏卵【卵】 還元水あめ 植物油【大豆】 馬鈴薯でん粉 砂糖 加工でん粉 食酢【りんご】 粉末状植物性たん白【大豆】 食塩 酵母エキス) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマト 玉葱 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖
			アスパラガスの サラダ コンタミの除去はできません	△	△			○	アスパラガス キャベツ 人参 とうもろこし ポークハム(豚肉【豚肉】 澱粉 発酵調味料 粉末状大豆たん白【大豆】 食塩 砂糖 香辛料(ペパー オニオン グリーンペパー) 酵母エキス【コンタミ:小麦 卵 乳 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
			新じゃがのスープ					○	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ねぎ 小松菜 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ローレル) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
2 5 金	594	ごはん 牛乳	あじの竜田揚げ					○ ☆あじの竜田揚げ(あじ 馬鈴薯澱粉 しょうゆ【小麦 大豆】 醃酵調味料) 油	
			五目金平					○ 牛肉 ごぼう れんこん(れんこん 酢酸 ビタミンC) 人参 枝豆(枝豆【大豆】) ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】	
			油揚げのみそ汁						わかめ 油揚げ【大豆】 里芋 玉ねぎ 人参 ねぎ みそ【大豆】 煮干し(いわし) だし昆布
2 8 月	635	ごはん 牛乳	さばの生姜煮					○ ☆さばの生姜煮(さば【さば】 水あめ おろし生姜 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 着色料 増粘剤 アミノ酸等)	
			昆布和え					○ 塩吹き昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】 たん白加水分解物【大豆】 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)) キャベツ 小松菜 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	
			けんちん汁					○ 鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 大根 人参 ねぎ ごぼう だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩 ごま油【ごま】	

日 曜	(小学校・中学生) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
2 9 火	637	ごはん 牛乳	ミートボール					☆照焼肉団子(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 大豆【大豆】 粉末状植物性たん白【大豆】 ドロマイト 砂糖 食塩 米パン粉 生姜ペースト 香辛料 にんにくペースト 酵母エキス なたね油 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄【大豆】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 しょうゆ【大豆】 清酒 ソテーオニオン みりん 三温糖 食酢 液状混合調味料 ウスターソース キサンタンガム カラメル色素)	
			ポテトサラダ						じゃがいも きゅうり 人参 とうもろこし ノンエッグマヨネーズ(食用植物油(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工澱粉 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 三温糖 食塩 こしょう
			ほうれん草のスープ					○	豚肉 ほうれん草 玉ねぎ 人参 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油 香辛料(セリ ロレル) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
3 0 水	644	ごはん 牛乳	あじフライ ※除去食できません					○ ☆あじフライ(あじ 生パン粉【小麦 大豆】 バッター粉(小麦粉【小麦】 でん粉 小麦たん白【小麦】) 食塩 白コショウ) 油	
			アスパラガスとウインナーのソテー	△	△		△	ポークウインナー(豚肉【豚肉】 澱粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース)【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) アスパラガス キャベツ 人参 とうもろこし しめじ 食塩 こしょう 油	
			小松菜のみそ汁						若鶏 玉ねぎ 人参 小松菜 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
3 1 木	634	牛乳	ちらしずし					○ ごはん たきこみちらしずしの素(砂糖 人参 醸造酢【小麦】 たけのこ れんこん 昆布エキス 食塩 かんぴょう 干し椎茸 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 醸造調味料)	
			鶏の照り焼き					○ ☆もも肉照り焼き(鶏もも肉【鶏肉】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 米澱粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペパー))	
			たこの酢の物 コンタミの除去はできません				△	○ たこ(真だこ 食塩【コンタミ:小麦 乳 いか 大豆 さば 鶏肉 豚肉 ごま】) キャベツ きゅうり 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩	
			手まり麩のすまし汁 除去食:手まり麩の除去					○	手まり麩(小麦たん白【小麦】 もち米粉 小麦粉【小麦】 食塩 着色料(紅麴 くちなし) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム)) 玉ねぎ えのき茸 ねぎ だし昆布 かつおぶし うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			わらびもち						☆わらび餅(麦芽糖 オリゴ糖 砂糖(ビート糖) きな粉【大豆】 さつまいも澱粉 トレハロース 加工澱粉(タピオカ澱粉))
	3.0		一食刻みのり コンタミの除去はできません			△	△	☆刻みのり(乾のり【コンタミ:えび かに】)	