

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
	塩分(g)								
1 木	628	ごはん 牛乳	ヒレカツ ※ 除去食できません					○ ☆国産豚ヒレカツ(豚ヒレ肉【豚肉】 食塩 ぶどう糖 加工デンプン パン粉【小麦 大豆】 でん粉 大豆粉【大豆】 植物油脂 増粘剤 (グァーガム) pH調整剤 乳化剤) 米油	
			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 にんじん たまねぎ)) キャベツ にんじん チンゲンサイ 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
			1.9	ラタトゥイユ					
2 金	622	ごはん 牛乳	鮭の塩焼き					☆銀鮭(塩水漬込)【さけ】	
			ゴーヤーチャンプルー					○ 木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】) 豚肉 にんじん キャベツ こまつな にがうり 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖 食塩 こしょう ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉	
			じゃがいものみそ汁						冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) じゃがいも たまねぎ 根深ねぎ ぶなしめじ にんじん 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 △ ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
			1.8	味付けのり					△ ☆味付けのり(乾のり 砂糖 醤油【大豆】 風味だし(鰹削り節 昆布) 食塩 水あめ(コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 甘しょ澱粉) △ ※味付けのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同一ラインで製造 △ ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取
5 月	599	ごはん 牛乳	さばのみぞれ煮					○ ☆国産さばのみぞれ煮(さば【さば】 だいこん しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし) △ ※国産さばのみぞれ煮は、乳成分を含む他商品と同工場で製造	
			赤しそあえ					○ キャベツ こまつな にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)	
			なすのみそ汁						厚揚げ(豆腐【大豆】 粉末大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) 鶏肉 なす たまねぎ にんじん 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 △ ※厚揚げは、ごまを使用した製品と同一ラインで製造 △ ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
			1.8	味付けもずく					○ ☆味付けもずく(もずく 醤油【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス 鰹エキス 蜂蜜 発行調味料 酵母エキス 魚醤 昆布エキス 椎茸エキス) △ ※もずくは、えび、かにが混ざる漁法で採取

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
6 火	657	ごはん 牛乳	赤ガレイの南蛮漬け					○ 赤ガレイ 馬鈴薯澱粉 米油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
			いんげんのごまあえ					○ キャベツ さやいんげん にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
			夏野菜の含め煮					○ 豚肉 だいこん かぼちゃ なす にんじん むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 油揚げ(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】 植物油) 三分角昆布 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
7 水	601	牛乳	とうもろこしごはん					○ ごはん とうもろこし 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
			鶏肉のソース焼き					○ ☆チキンバーベキューソース焼き(鶏肉【鶏肉】 トマトケチャップ 砂糖 しょう油【小麦 大豆】 みりん 米でん粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー)
			たこときゅうりの酢の物					○ たまねぎ きゅうり カットわかめ(わかめ 食塩) たこぶつ切り(真だこ 食塩) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
			△印の対応はできません	△	△		△	※たこぶつ切りは、小麦、乳、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ごまを含む他商品と同工場製造
			七夕汁					○ えのきたけ にんじん 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) 根深ねぎ オクラ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
2.6	七夕ゼリー	△	△		△	○ ☆七夕お星さま三色ゼリー(なつみかん果汁 水あめ 果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 デキストリン 砂糖 果糖 豆乳加工食品【大豆】 メロン果汁 寒天 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 加工デンプン 着色料 クエン酸鉄ナトリウム 乳化剤 ビタミンC pH調整剤 セルロース 塩化マグネシウム) ※七夕お星さま三色ゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む商品と同工場製造		
8 木	623	牛乳	玄米入りごはん					ごはん もち玄米
			焼きあじ					☆あじ開き干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)
			五目豆					○ 蒸し大豆【大豆】 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん 三分角昆布 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
			かぼちゃのみそ汁					○ 豚肉 かぼちゃ 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) たまねぎ ぶなしめじ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲
			△印の対応はできません			△	△	
1.3	ふりかけ					○ ☆穀物ふりかけ(でん粉 煎り米 米ぬか加工品 砂糖 にんじんフレーク うるちひえパフ 黒のり 食塩 キヌアパフ 酵母エキス クエン酸鉄ナトリウム 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素) ※黒のりは、えび、かにの生息域で採取		
		△印の対応はできません			△	△		

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
9 金	643	豚肉とピーマンの炒め物						○ 豚肉 酒 キャベツ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) ピーマン しょうが いらごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 三温糖 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
		ゆでとうもろこし						とうもろこし
		キムチスープ						○ 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ビロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) 牛肉 にんじん 白菜キムチ(はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 りんご【りんご】) にんにく しょうゆ【小麦 大豆】 昆布エキス カツオエキス【さば】 生姜 唐辛子 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 酸味料 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エステル) たまねぎ りょくとうもやし なら ごま油【ごま】 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
	セレクトデザート ワインゼリー						☆山形県産ワインゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ワイン ぶどう糖 デキストリン ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム クエン酸鉄ナトリウム 香料 ブドウ色素)	
1.9	セレクトデザート お米のムース	○	○				☆新お米のムース(乳又は乳製品を主原料とする食品【卵 乳】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料【卵 乳 大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩(ナトリウム) 安定剤(加工デンプン) pH調整剤 ビロリン酸第二鉄 水あめ 加糖卵黄【卵】)	
12 月	587	いわしのかぼすレモン煮						○ ☆いわしかぼすレモン煮(いわし 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 かぼす果汁 レモンペースト(レモン 還元水あめ【オレンジ】) 本みりん 甘藷でん粉 レモン果汁 食塩) ※いわしかぼすレモン煮は、さけ、さば、こまを含む他商品と同工場で製造
		のりあえ						○ にんじん こまつな キャベツ 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※焼きのりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同じラインで製造 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取
	1.6	モロヘイヤのみそ汁					△ △ △ 冷凍油揚げカット(大豆【大豆】 植物油脂 凝固剤 消泡剤【大豆】) 豚肉 モロヘイヤ たまねぎ にんじん 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲	
13 火	597	焼き肉						○ 牛肉 豚肉 たまねぎ キャベツ にんじん さやいんげん しょうが にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 本みりん 酒 三温糖 米油
		フルーツあえ						黄桃ダイス(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC)) みかんシロップ漬け(みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸) りんごダイスシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合異性化液糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料) カクテルゼリー(りんごゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸カルシウム ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クチナシ黄色素 クチナシ青色素 クエン酸鉄ナトリウム 着色料(ビタミンB2) ぶどうゼリー(ぶどう果汁 紅麴色素) ピーチゼリー(もも果汁【もも】 クチナシ赤色素) 豆乳ゼリー(豆乳【大豆】 ビロリン酸第二鉄))
	1.6	もずくスープ					○ 洗いもずく(もずく pH調整剤) 厚揚げ(豆腐【大豆】 粉末大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) にんじん 根深ねぎ 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 ※もずくは、えび、かにが混ざる漁法で採取 ※厚揚げは、ごまを使用した製品と同一ラインで製造	

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名					
									塩分(g)				
14 水	613	ごはん 牛乳						☆国産さばの味噌煮(さば【さば】 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料 でん粉)					
								△印の対応はできません	△	△	※国産さばの味噌煮は、小麦、乳成分を含む商品と同工場で製造		
								ピーマンとささみの ごまマヨあえ			○	ピーマン キャベツ むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) とりにくほぐし み(鶏ささみ肉【鶏肉】 食塩 野菜エキス(にんじん 玉ねぎ 白菜 セロリ) 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス) 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 増粘剤(加工デ ンブ 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香辛料抽出物) こい くちしょうゆ【小麦 大豆】 米酢 三温糖 すりごま	
1.8	豆腐のすまし汁					○	冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) こまつな えのきたけ にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすく ちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩						
15 木	612	ごはん 牛乳						☆ふつくらプレーンオムレツ(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 たまねぎ 香辛料) ウスター ソース(トマト たまねぎ にんじん 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					
								※ 除去食できません	○				
								フレンチサラダ					
1.8	パンプキンスープ						鶏肉 かぼちゃ いんげん豆ペースト(白いんげん豆 食塩) たまね ぎ むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) 豆乳【大豆】 コンソメ(食塩 デ キストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母 エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウ ダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウ ダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にん じんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 こしょう						
16 金	673	ごはん 牛乳						☆チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料)					
								△印の対応はできません	△	△	△	※チキンウインナーは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と 同工場で製造	
								コーンサラダ				○	キャベツ きゅうり とうもろこし にんじん 米酢 三温糖 食塩 こしょ う うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 米油
1.6	キーマカレー						牛肉 豚肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) たまねぎ にんじん さやいんげん にんにく 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 たまねぎ 香辛料) ウ スターソース(トマト たまねぎ にんじん 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) カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリー ク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カ ルダモン ディル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニ ス ホワイトペパー ローリエ アジワン オールスパイス セロリ シード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) 食 塩						

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
19 月	592	ごはん 牛乳	いわしのかば焼き					○ いわし開き(まいわし 食塩) 馬鈴薯澱粉 米油 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】本みりん
			きゅうりの梅あえ					○ キャベツ きゅうり れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) いりごま 梅肉(梅 食塩 シソ 醸造酢) 米酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			夏大根のみそ汁					
8 / 火 24	592	ごはん 牛乳	鶏の照り焼き					☆味付け照り焼き用鶏肉(若鶏肉(もも)【鶏肉】 漬込ダレ【大豆】 食塩 こしょう) ※味付け照り焼き用鶏肉は、小麦、乳、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを含む他商品と同工場 で製造
			おかかあえ					○ ほうれんそう キャベツ にんじん 焼きちくわ(魚肉(たら類 ホキ えそ グチ たい類 ひめじ ほっけ たちうお さっぱ かたくちいわし にしん あおざめ) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 かつお削りぶし ※魚肉の魚は、えび、かにを食べている魚を含む
			わかめのみそ汁					
25 水	692	ごはん 牛乳	五目玉子焼き ※ 除去食できません	○				○ ☆彩り野菜のたまごやき(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 砂糖 にんじん 豚肉【豚肉】 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ【小麦 大豆】 ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン【ゼラチン】 こんぶ 魚介エキスパウダー【小麦】)
			えだ豆の中華サラダ					○ 茎わかめ にんじん だいこん こまつな むき枝豆(えだ豆【大豆】 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
			夏野菜のマーボー炒め					○ 豚肉 なす とうがん たまねぎ にんじん ピーマン トウバンジャン(とうがらし 食塩 そらまめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 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) ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉
26 木	641	ごはん 牛乳	豆腐ハンバーグ おろしソース ※ 除去食できません					○ ☆豆腐ハンバーグ(豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 パン粉【小麦】 たまねぎ 砂糖 でん粉 酵母エキス しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料) だいこん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉
			ごぼうサラダ					○ ごぼう ひじき こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) キャベツ にんじん 香りごまドレッシング(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 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩
			除去食：マカロニの除去 フレッシュトマトとマカロニのスープ					○ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) たまねぎ マカロニ【小麦】 なす トマト ぶなしめじ パセリ 米油 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 たまねぎ 香辛料) 三温糖 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 食塩 こしょう ※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場 で製造

7・8月分 詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
27 金	637	ごはん 牛乳						はまち 馬鈴薯澱粉 米油 たまねぎ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) しょうが 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) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 米酢 本みりん 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
		ミニトマト						ミニトマト
		いももちのすまし汁						鶏肉 いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) だいこん にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック 中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
	1.4	のりの佃煮						☆減塩 のり佃煮(しょうゆ【小麦 大豆】 水飴 干しひとえぐさ 砂糖 でん粉 はちみつ 鯉節エキス かきエキス 酵母エキス クエン酸鉄 ナトリウム 増粘多糖類) ※ひとえぐさは、えび、かにの生息域で採取
30 月	655	ごはん 牛乳						☆カボチャひき肉フライ(かぼちゃ 豚肉【豚肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 植物性たん白【大豆】 パン粉【小麦】 でん粉【大豆】 小麦粉【小麦】 植物油 還元水あめ 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物【小麦】 ウスターソース 香辛料 加工デンプン アミノ酸 乳化剤【大豆】 着色料) 米油 ※カボチャひき肉フライは、えび、かに、卵、乳成分を含む製品と同工場で製造
		きゅうりともやしのナムル						きゅうり りょくとうもやし にんじん 韓国ナムルドレッシング(醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 食用植物油【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 にんにく ごま【ごま】 こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム))
		中華コーンスープ						カットわかめ(わかめ 食塩) 冷凍豆腐(大豆【大豆】 デキストリン 馬鈴薯澱粉 豆腐用凝固剤 ピロリン酸第二鉄 消泡剤【大豆】) 鶏肉 にんじん 根深ねぎ とうもろこし 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
	1.8	ぶどうゼリー						☆国産巨峰ゼリー(ぶどう果汁 果糖 砂糖 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 乳酸カルシウム 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム) ※国産巨峰ゼリーは、小麦、卵、乳成分を含む商品と同工場で製造
31 火	679	ごはん 牛乳						☆ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ※ポークウインナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場で製造
		海藻サラダ						海藻サラダ(茎わかめ カットわかめ 白とさか 昆布 赤とさか) キャベツ きゅうり にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩 こしょう 米油
	2.6	夏野菜カレー						鶏肉 じゃがいも たまねぎ かぼちゃ なす トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) カレーフレーク(でん粉 パーム油・なたね油混合油脂 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋デンプン カラメル I ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 コンソメ(食塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー【鶏肉】 ぶどう糖 酵母エキスパウダー たん白加水分解物【鶏肉 豚肉】 チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 砂糖 魚醤パウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー にんじんエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料) 酒 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペパー ローリエ アジョワン オールスパイス セロリシード 甘草 タイム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC))