

1月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
6 木	590	スタミナ納豆						納豆(大豆【大豆】 納豆菌) 鶏肉 葉ねぎ にんにく しょうが こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 三温糖 豆板醤(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)) 食塩
		ほうれん草のおかかあえ						ほうれん草 キャベツ 焼きちくわ(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 昆布だし 砂糖 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 かつお削りぶし
		春雨スープ	△	△	△	△	△	※焼きちくわは、小麦、卵、乳、えび、かに、いか、大豆、ごまを含む他商品と同一ラインで製造
7 金	602	まぐろカツ テリヤキソース						冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) 春雨(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) カットわかめ(わかめ 食塩) 根深ねぎ にんじん 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
		甘酢あえ						くろまぐろ 馬鈴薯澱粉 米油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 本みりん 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) にんにく しょうが
		七草のみそ汁						はくさい にんじん いりごま すりごま うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 米酢 食塩
11 火	688	はまちのみりん焼き						豚肉 厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【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) せり かぶ だいこん にんじん 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】
		千草あえ	△	△				※厚揚げは、ごまを使用した製品と同一ラインで製造 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取
		白玉雑煮						☆ハマチみりん干し(ハマチ 濃口醤油【小麦 大豆】 ぶどう糖果糖液糖 食塩 コーンスターチ 醸造酢 調味料(アミノ酸) ステビア)
12 水	677	あじフライ ※ 除去食できません						ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれん草 キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】
		にんじんのきんぴら	△	△				※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同一工場 で製造
		呉汁						白玉団子(もち米 加工でん粉 酵素【大豆】) 鶏肉 根深ねぎ だいこん にんじん 干しいたけ だしパック(中厚削り(そうだがつお) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
12 水	1.4	黒豆						☆黒豆(黒大豆【大豆】)
		あじフライ ※ 除去食できません						☆あじフライ(アジ 生パン粉【小麦 大豆】 バッター粉【小麦】 食塩 白コショウ) 米油
12 水	1.4	にんじんのきんぴら						牛肉 ごぼう こんにゃく(こんにゃく精粉 水酸化カルシウム) 刻み昆布 にんじん さやいんげん いりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】
		呉汁	△	△				※こんにゃくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを使用した他商品と同一工場 で製造
12 水	1.4	呉汁						豚肉 だいこん さつまいも ぶなしめじ 根深ねぎ 大豆ペースト【大豆】 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】
		呉汁	△	△				※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取

1月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
13 木	613	照り焼きチキン △印の対応はできません						☆若鶏漬け込み(若鶏肉(もも)【鶏肉】 漬込ダレ【大豆】 食塩 こしょう) ※若鶏漬け込みは、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製造
		海藻サラダ △印の対応はできません						○ 海藻サラダ(茎わかめ わかめ 白とさか 昆布 赤とさか) キャベツ こまつな 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 ごま油【ごま】 ※茎わかめ、わかめ、白とさか、昆布、赤とさかは、えび・かにの生息域で採取
		かぶのクリームスープ △印の対応はできません						△ ポークウイナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) たまねぎ じゃがいも かぶ えのきたけ 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) 白いんげん豆 豆乳【大豆】 食塩 こしょう ※ポークウイナーは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む商品と同工場製造
14 金	612	じゃころっけ ※ 除去食できません						○ ☆これがみなとのじゃころっけ(ばれいしょ 玉ねぎ ちりめんじゃこ しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 植物油脂【大豆】 魚介エキス 昆布エキス【小麦】 パン粉【小麦 大豆】 ちりめんじゃこ 小麦粉【小麦】 米粉) 米油
		即席漬け						○ だいこん こまつな にんじん いりごま わかめごはんの素(わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.0	すき焼き					○ 牛肉 焼き豆腐(大豆【大豆】 凝固剤(塩化マグネシウム) 厚揚げ(豆腐【大豆】 粉状大豆たん白【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) こんにやく(こんにやく精粉 水酸化カルシウム) 根深ねぎ はくさい ごぼう にんじん 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 米油 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを使用した他商品と同一工場製造 ※厚揚げは、ごまを使用した製品と同一ラインで製造	
17 月	637	さばのカレー しょうゆ焼き						○ まさば【さば】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん 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)
		あらめの炒り煮						○ 鶏肉 あらめ 刻み油揚げ(大豆【大豆】 なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) にんじん むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) キャベツ 米油 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒
	1.5	里いものみそ汁 △印の対応はできません						△ 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) さといも にんじん だいこん ほうれんそう 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取

1月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
18 火	695	玄米入りごはん						ごはん もち玄米
		チキンカツ						☆米粉チキンカツ(鶏肉【鶏肉】うるち米 食塩 とうもろこし澱粉 大豆澱粉【大豆】こしょう 砂糖 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等)トレハロース 増粘多糖類) 米油
		ごぼうサラダ					○	ごぼう ひじき 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)) こまつな とうもろこし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 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】醸造酢 いりごま【ごま】ねりごま【ごま】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
	3.3	白ねぎのコンソメスープ					○	豚肉 キャベツ 蒸し大豆【大豆】根深ねぎ にんじん ぶなしめじ 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) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】食塩 こしょう
		ヨーグルト ※ 除去食できません		○				☆生乳ヨーグルト(生乳【乳】砂糖 乳酸菌【乳】)  ※生乳ヨーグルトは、ゼラチンを含む他商品と同一ラインで製造
19 水	605	たらの西京焼き						☆タラ西京漬け(まだら 西京みそ【大豆】食塩)
		大根のごま酢あえ					○	きゅうり だいこん にんじん いりごま すりごま うすくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 米酢 食塩
	2.5	肉じゃが					○	牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 厚揚げ(豆腐【大豆】粉状大豆たん白【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) さやいんげん 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む他商品と同工場で製造 ※厚揚げは、ごまを使用した製品と同一ラインで製造
20 木	634	豚キムチ炒め					○	豚肉 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) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) たまねぎ むき枝豆(枝豆【大豆】食塩) 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】三温糖 ごま油【ごま】馬鈴薯澱粉 ※キムチは、ごまを含む他製品と同工場で製造 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場で製造
		茎わかめのマヨあえ					○	だいこん にんじん 茎わかめ とりにくほぐし(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 マイタケ) 玉ねぎ 寒天 マイタケエキス) ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 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】三温糖
		いももちスープ					○	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) こまつな キャベツ にんじん 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) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.0	いわしチップス △印の対応はできません					△	☆いわしチップス(かたくちいわし)  ※いわしチップスは、えび、いか、ちりめんを使用した他商品を同製造機械にて製造

1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)	
21 金	651	ごはん 牛乳	○					☆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)		
		ブロッコリーサラダ						ブロッコリー キャベツ にんじん イタリアンドレッシング(食用植物油脂 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)) 食塩		
		冬野菜カレー						鶏肉 さといも だいこん にんじん れんこん水煮スライス(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 蒸し大豆【大豆】 しょうが 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 アジワシ 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)		
24 月	642	ごはん 牛乳						ごはん ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)		
		のどぐろ素揚げ						☆のどぐろ一夜干し(あかむつ(のどぐろ) 食塩 酸化防止剤) 米油		
		キャベツの白あえ						○ キャベツ ほうれんそう にんじん こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) 白和えの素(豆腐【大豆】 マルトース 発酵調味料 加工でんぷん 果糖ぶどう糖液糖 すりごま【ごま】 食塩 しょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 キサンタンガム) すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ※こんにやくは、大豆、オレンジ、もも、りんごを含む他商品と同工場で製造		
25 火	586	ごはん 牛乳	○					豚肉 さつまいも にんじん 根深ねぎ 刻み油揚げ(大豆【大豆】 なたね油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取		
		△印の対応はできません						△ △		
25 火	586	ごはん 牛乳	○					境港サーモン塩切り身(ぎんざけ【さけ】 食塩) コチジャン(米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー) 本みりん 酒 味噌【大豆】 ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香辛料抽出物)		
		除去食：炒り卵の除去						○	○	キャベツ ほうれんそう にんじん 炒り卵(鶏卵【卵】) 上新粉 砂糖 澱粉(さつまいも由来) 植物油【大豆】 食塩 醸造酢) 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 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)) 食塩
		ほうれん草とたまごのナムル								牛肉 冷凍豆腐(豆乳【大豆】) 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム) にんじん カットわかめ(わかめ 食塩) 干しいたけ だいこん 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】
2.6	韓国のみ	☆韓式味付のみ(乾のみ ごま油【ごま】 食塩) ※乾のりは、えび、かにが生息する海域で採取								
								大豆(クラッシュタイプ) (大豆【大豆】 食塩) 豚肉 ピーマン にんじん たまねぎ にんにく ごま油【ごま】 三温糖 酒 こいくちしょうゆ【小麦		

1月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) 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)							
26 水	654	ごはん 牛乳	ガパオライス					大豆】本みりん ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マツシュールーム 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 こしょう 馬鈴薯澱粉 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)
			フルーツあえ					ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン(水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料) 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)
			フォー入りスープ					鶏肉 フォー(米 ばれいしよでん粉) りょくとうもやし チンゲンサイ 根深ねぎ うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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) 食塩 レモン果汁 酒
27 木	584	牛乳	大山おこわ					うるち米 もち米 鶏肉 にんじん ごぼう 栗 わらび水煮(わらび 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒
			ねぎ玉焼き ※ 除去食できません	○				○ ☆厚焼玉子(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 醤油【小麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーンスターチ)
			ごまあえ					○ キャベツ こまつな りょくとうもやし いりごま すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
			いわしのつみれ汁 △印の対応はできません				△ △	いわし団子(いわし たら 砂糖 タピオカ澱粉 食用菜種油 醸造調味料 食塩 しょうが 酵母) にんじん さともいも だいこん 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取
			二十世紀梨ゼリー					☆二十世紀梨ゼリー(なしピューレー 砂糖 ぶどう糖 洋酒 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC))
28 金	597	ごはん 牛乳	豆腐ちくわの 磯辺揚げ △印の対応はできません				△ △	とうふちくわ(もめん豆腐 魚肉(スケトウダラ) 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 味醂 調味料(アミノ酸等)) 上新粉(うるち米) 馬鈴薯澱粉 青のり(アナアオサ) 米油 ※青のりは、えび、さばを含む他商品と同工場で作製 ※アナアオサは、エビ、カニが生息する河川で採取
			ブロッコニー					○ キャベツ ブロッコリー にんじん 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】 たんぱく加水分解物【大豆】 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)) いりごま うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩
			除去食：かにの除去 かに汁 △印の対応はできません				○	かに棒くずれ(紅ずわいがに【かに】 食塩 グルタミン酸ナトリウム) だいこん 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 澱粉(コーンスターチ) 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取

1月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生) 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)							
31 月	622	ジビエのチリビーンズ						豚肉 鹿肉 さやいんげん 蒸し大豆【大豆】 れんこん水煮スライス(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 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) 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 チリパウダー(パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック) 酒 米油
		皮付き大根サラダ						だいこん にんじん とうもろこし コーンクリームドレッシング(食用植物油 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 玉ねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス プルーン レモン果汁 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料) 食塩
		豆乳ちゃんぽんスープ						ノンフライつくね(鶏肉【鶏肉】 玉ねぎ でん粉 砂糖 食塩 発酵調味料 香辛料(オニオン ペパー ガーリック) 酵母エキス) カットわかめ(わかめ 食塩) 干しいたけ りょくとうもやし にんじん キャベツ 豆乳【大豆】 うすくちしょうゆ【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) 食塩
	2.3	△印の対応はできません	△	△			△	※ノンフライつくねは、小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ごまを含む商品と同工場で作製