

11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
1 月	666	ごはん牛乳						☆オールポークメンチカツ(豚肉【豚肉】 玉葱 食塩 砂糖 胡椒 ナツメグ 馬鈴薯澱粉 パン粉【小麦】 小麦粉【小麦】 とうもろこし澱粉 植物性たん白【大豆】 植物性油脂(菜種)) 米油 ※オールポークメンチカツは、卵、乳、えび、牛肉、鶏肉、いか、さけ、ゼラチン、ごまを含む製品を同工場内で製造
		秋野菜のミネストローネ	△	△	△			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 ほうれんそう 香りごまドレッシング(食用植物油【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
2 火	615	ごはん牛乳						☆境港サーモン塩切り身(ぎんざけ【さけ】 塩)
		小松菜のみそ汁						刻み油揚げ(大豆【大豆】 菜種油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) 牛肉 おから【大豆】 こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) ごぼう さやいんげん にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 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
								鶏肉 じゃがいも こまつな えのきたけ 根深ねぎ にんじん 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
4 木	596	ごはん牛乳						☆いわし生姜煮(いわし 砂糖 しょう油【小麦 大豆】 みりん 生姜 米でん粉 鰹節エキス【小麦】 昆布エキス) ※いわしの一部に魚卵が残存している場合あり
		呉汁						にんじん キャベツ こまつな くきわかめ佃煮(茎わかめ 醤油【小麦 大豆】 砂糖 水飴 みりん 酵母エキス) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
								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】 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取

11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
5 金	640	豆腐ハンバーグ りんごソース						☆豆腐ハンバーグ(たまねぎ 豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 おから【大豆】 植物油 粒状植物性たん白【大豆】 にんじん 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 食塩 水溶性食物繊維 小麦不使用しょうゆ【大豆】 酵母エキス にんにくペースト 液状混合調味料 しょうがペースト 香辛料 加工デンプン 炭酸カルシウム 凝固剤 安定剤(グァーガム) ピロリン酸第二鉄) すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 馬鈴薯澱粉
		きのこサラダ						ぶなしめじ えのきたけ だいこん にんじん とうもろこし コーンクリーミードレッシング(食用植物油脂 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
		除去食：鶏卵の除去 かき玉スープ	○				○	ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれんそう たまねぎ にんじん 鶏卵 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】 こしょう 食塩 馬鈴薯澱粉 ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同工場で製造
	△印の対応はできません	△	△	△				
1.9		りんごゼリー						☆国産りんごゼリー(りんご果汁(還元)【りんご】 ぶどう糖 水あめ グラニュー糖 砂糖 ゲル化剤 加工デンプン 乳酸カルシウム 酸味料 香料 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンC)
8 月	586	玄米入りごはん						ごはん もち玄米
		はたはたの竜田揚げ					○	☆ハタハタの竜田揚げ(ハタハタ 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】 発酵調味料) 米油
		五目豆					○	鶏肉 蒸し大豆【大豆】 こんにやく(こんにやく製粉 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 ※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 ※三分角昆布は、小麦、大豆、いか、さばを含む他商品と同工場 で製造
	もずくのみそ汁					△	もずく(もずく pH調整剤) さつまいも キャベツ にんじん 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 ※もずくは、えび、かにが混ざる漁法で採取 ※カタクチイワシは、えび、いか、かにが混ざる漁法で採取	
1.3		赤しそふりかけ					☆ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)	
9 火	599	ミートボール						☆肉団子(照焼)(鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 豚肉【豚肉】 大豆【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 ドロマイト 粉末状植物性たん白【大豆】 砂糖 酵母エキス にんにくペースト ぶどう糖 食塩 香辛料 しょうがペースト なたね油 加工デンプン セルロース ピロリン酸第二鉄 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 清酒 ソテーオニオン 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食酢 植物油 にんにくペースト 液状混合調味料 ウスターソース 増粘剤(加工デンプン キサンタンガム) カラメル色素)
		いかのマリネ						するめいか(いか) キャベツ こまつな とうもろこし 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
	1.5	14匹のお父さんの きのこスープ						豚肉 にんじん たまねぎ じゃがいも ぶなしめじ 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) いんげんまめ 豆乳【大豆】 食塩 こしょう

11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)
10 水	637	ごはん 牛乳	△	△			△	焼きあじ ☆あじ開き干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)	
								千草あえ ○ △ △印の対応はできません	ポークハム(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 水飴 香辛料) ほうれんそう キャベツ にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 ※ポークハムは、牛肉、鶏肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他商品と同工場で製造
								根菜のみそ汁 △印の対応はできません	鶏肉 たまねぎ だいこん にんじん ごぼう 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
	1.4	黒糖大豆	☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖)						
11 木	613	ごはん 牛乳						境総合のサーモンフライ ※ 除去食できません ○	
								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) だいこん にんじん チンゲンサイ 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 米油
	1.6	キャベツのコンソメスープ △印の対応はできません	チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) キャベツ にんじん たまねぎ 蒸し大豆【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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう △ ※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						
12 金	597	ごはん 牛乳						鶏肉のかみかみ炒め ○	
								秋のフルーツあえ	鶏肉 れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) たまねぎ ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) さやいんげん にんにく 酒 ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 味噌【大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯澱粉
	1.6	わかめスープ ○	柿 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) カットわかめ(わかめ 食塩) 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)) りょくとうもやし 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						
15 月	687	ごはん 牛乳						はまちの利休揚げ ○	
								のりあえ ○ △印の対応はできません	☆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) 上新粉(うるち米) いりごま 米油 りょくとうもやし こまつな にんじん 焼きのり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※乾のりは、えび・かにが生息している海域で採取 ※焼きのりは、小麦・海老・大豆・鯖を含む他製品と同一ラインで製造
	1.4	大根のみそ汁 △印の対応はできません	豚肉 刻み油揚げ(大豆【大豆】 菜種油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) だいこん たまねぎ にんじん 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						

11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)							
16 火	666	ごはん 牛乳	オムレツ ※ 除去食できません	○				☆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)
			コールスロー					キャベツ にんじん とうもろこし フレンチドレッシング(食用植物油脂 醸造酢 砂糖 水あめ 食塩 果汁(レモン バインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム 加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料) 食塩 こしょう
1.9		ポークビーンズ						豚肉 蒸し大豆【大豆】 たまねぎ にんじん れんこん水煮(れんこん 酢酸 酸化防止剤(ビタミンC)) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) さやいんげん 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) 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 三温糖 米油 ※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作
17 水	652	ごはん 牛乳	鯖の照り焼き				○	まさば【さば】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 本みりん
			キャベツの白あえ				○	キャベツ ほうれんそう にんじん 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
	1.3	さつまい △印の対応はできません				△ △	鶏肉 さつまいも ごぼう にんじん 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	
18 木	629	ごはん 牛乳	チキンフランク △印の対応はできません	△	△		△	☆チキンフランク(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) ※チキンフランクは、牛肉、豚肉、卵、乳、大豆、小麦を含む他製品と同工場で作
			大根サラダ					だいこん にんじん チンゲンサイ 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
2.2		里いものカレー					○	牛肉 さといも たまねぎ にんじん ぶなしめじ 蒸し大豆【大豆】 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)

11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 金	586	牛乳	いただき					☆いただき(米 油揚げ【大豆】 人参 牛蒡 椎茸 砂糖 醤油【小麦 大豆】 塩 風味原料(煮干いわし粉末 かつお節粉末 煮干いわしエキス かつおエキス 昆布エキス 酵母エキス 発酵調味料 調味料)
			豚肉の甘辛炒め					○ 豚肉 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 こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む他商品と同工場製造 ※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製造
			はまっ子ごまあえ					○ あごちくわ(飛魚 馬鈴薯澱粉 食塩 調味料(アミノ酸等)) キャベツ にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
			いわし団子のみそ汁					○ 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) だいこん にんじん 根深ねぎ 煮干し(カタクチイワシ ビタミンE) 味噌【大豆】 △印の対応はできません △ △ ※カタクチイワシは、えび、いか、かになが混ざる漁法で採取
3.0	ワインゼリー					☆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)		
22 月	640	ごはん 牛乳	いわしのカレー揚げ					いわし開き(まいわし 食塩) 馬鈴薯澱粉 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェスグリーク 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) 米油
			チキンサラダ					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) キャベツ にんじん れんこん水煮(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
			さつまいものスープ					○ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料) さつまいも たまねぎ こまつな ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時豆) 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 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 こしょう △印の対応はできません △ △ ※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製造
24 水	656	ごはん 牛乳	さんまのみそ煮					☆さんまゆず味噌煮(さんま みそ【大豆】 砂糖 本みりん ゆずペー スト 米粉 食塩) ※さんまゆず味噌煮は、さけ、さば、ごまを含む他製品と同工場製造
			五目きんぴら					○ 牛肉 ごぼう じゃがいも こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん ピーマン いらごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】 ※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製造
			除去食：もみじ麩の除去 紅葉麩のすまし汁					○ もみじ麩(小麦グルテン【小麦】 もち米粉 食塩 紅麴色素 ちなし青色素 ちなし黄色素) 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) だいこん にんじん 根深ねぎ ほうれんそう 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】 食塩

11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
25 木	646	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】)
		ブロッコリー					○	キャベツ ブロッコリー 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)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩
	2.0	長いもの含め煮					○	豚肉 がんもどき(豆腐【大豆】 なたね油 にんじん ながいも【やまいも】 粉状大豆たん白【大豆】 ごま【ごま】) ながいも たまねぎ にんじん こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ※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 ※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
26 金	598	大原さんと柏木さんの さつまいもごはん △印の対応はできません						ごはん さつまいも 食塩 刻み昆布 ※刻み昆布は、エビ、カニが混ざる漁法で採取
		鶏ささみのスタミナ焼き					○	鶏肉 にんにく うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 三温糖
		白菜のツナマヨあえ					○	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)) はくさい にんじん ほうれんそう ノンエッグマヨネーズ(食用植物油 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 すりごま
		豆乳みそ汁 △印の対応はできません					△ △	豚肉 刻み油揚げ(大豆【大豆】 菜種油 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)) だいこん たまねぎ にんじん 根深ねぎ 豆乳【大豆】 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
	2.7	味付けもずく △印の対応はできません					△ △	☆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 発酵調味料 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
29 月	615	さごしの塩麴焼き						☆さごし塩麴漬(さごし 餅米 麴 塩 昆布だし カツオだし)
		ひじきの炒り煮					○	鶏肉 ひじき ごぼう こんにやく(こんにやく製粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん さやいんげん 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 米油 ※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
	1.1	豚汁 △印の対応はできません					△ △	豚肉 じゃがいも だいこん こまつな 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
30 火	612	びBeanバ					○	大豆(クラッシュタイプ)(大豆【大豆】 食塩) 鶏肉 たまねぎ にんじん むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 ごま油【ごま】 三温糖 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) 食塩
		エコナムル					○	ブロッコリー とうもろこし りょくとうもやし 切干しいたけ 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】 たんぱく加水分解物【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)) いらごま
	1.7	皮つき根菜の 中華スープ					○	豚肉 だいこん にんじん さつまいも 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