平成29年度

1月アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター　No1

1月9日（火）

ごはん
かきたま汁
キャベツのサラダ
おろしハンバーグ

米飯	70	90
豆腐	18	22
じゃがいも	21	25
たまねぎ	20	24
ほうれん草(ｶｯﾄ)	18	22
えのきたけ	7	8
液卵	20	25
ねぎ	3	4
カット出し昆布	2	3
削り節（かつお）	1	1
うすくちしょうゆ	5	6
酒	1	1
でんぷん	0	1
Sブロッコリー	15	18
キャベツ	21	25
①おいしい玉ねぎドレッシング	4	5
②ハンバーグ（黒豚）	65	65
だいこん	30	36
濃口醤油	3	4
みりん	2	2
三温糖	1	1

①おいしい玉ねぎドレッシング
調味酢、しょうゆ、食用植物油脂（大豆・なたね）、玉ねぎ、砂糖、椎茸、かつおだし、にんにく ***【アレルギー表示：小麦、大豆、豚肉】***

②ハンバーグ
黒豚、牛肉、玉ねぎ、パン粉、じゃがいもでんぷん、食塩、香辛料(ブラックペッパー、ナツメグ) ***【アレルギー表示：小麦、牛肉、豚肉】***

1月10日（水）

ごはん
雑煮
紅白なます
ぶりのおろし煮

米飯	70	90
①煮込み餅（１０ｇ）	32	38
鶏肉 もも 皮つき	7	8
鶏肉　はねみ　皮なし	8	10
②かまぼこ	12	14
はくさい	25	30
サリナスもやし	16	19
白ねぎ	3	4
椎茸スライス（干）	1	1
削り節（かつお）	3	3
うすくちしょうゆ	5	6
酒	1	1
みりん	0	1
塩	0	0
だいこん	25	30
にんじん	7	8
刻み昆布	4	5
すりごま	1	1
三温糖	2	2
うすくちしょうゆ	2	2
酢	2	2
③ぶりおろし煮	40	50

①煮込み餅
もち米、でん粉(とうもろこし)、トレハロース、こんにゃく粉、増粘剤(加工でん粉)、水 ***【アレルギー表示：ー】***

②かまぼこ
すけそうたら、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖 ***【アレルギー表示：ー】***

③ぶりおろし煮
ぶり、大根、砂糖、しょうゆ、馬鈴薯澱粉、本みりん、食塩、水 ***【アレルギー表示：小麦、大豆】***

1月11日（木）

黒糖パン
豚肉とマカロニのトマト煮
いろどりサラダ

①黒糖ﾊﾟﾝ	50	70
豚ももスライス	30	36
②カットベーコン	5	6
たまねぎ	35	42
にんじん	22	26
しめじ	16	19
トマトダイス缶	20	24
白いんげん豆	10	12
③エルボマカロニ	15	18
④ウスターソース	2	2
三温糖	1	1
塩	0	0
⑤トマトケチャップ	6	7
⑥デミグラスソース	3	3
トマトピューレ缶	5	6
サラダ油	1	1
シュレッドチーズ	2	2
ミニカリフラワー	25	30
きゅうり	25	30
カラーピーマンミックス	10	12
⑦日向夏ドレッシング	8	10

①黒糖パン
小麦粉(強力粉)、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、黒糖 ***【アレルギー表示：小麦、乳】***

②カットベーコン
豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、でん粉、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、加工でん粉、発色剤製剤、香辛料抽出物 ***【アレルギー表示：豚肉】***

③エルボマカロニ
デュラム小麦のセモリナ ***【アレルギー表示：小麦】***

④ウスターソース
砂糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、トマト、りんご、蛋白加水分解物、香辛料、カラメル色素、水 ***【アレルギー表示：大豆、りんご】***

⑤トマトケチャップ
トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香辛料 ***【アレルギー表示：ー】***

⑥デミグラスソース
ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン(玉ねぎ、大豆油)、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩、香辛料(黒こしょう)、水 ***【アレルギー表示：小麦、鶏肉】***

⑦日向夏ドレッシング
食用植物油脂(なたね・大豆)、日向夏みかん果汁、醸造酢、しょうゆ、調味料(アミノ酸等)、カラシ抽出物 ***【アレルギー表示：小麦、大豆】***

1月12日（金）

ごはん
大和煮
和風和え

米飯	70	90
豚ももスライス	30	36
里いも（冷）	30	36
たまねぎ	30	36
にんじん	20	24
ごぼう（乱切り）	20	24
糸こんにゃく	23	28
たけのこ缶	13	16
生姜	1	1
サラダ油	2	2
三温糖	2	2
みりん	1	1
酒	1	1
濃口醤油	5	6
キャベツ	27	32
きゅうり	25	30
①焼き竹輪	10	12
②おいしい和風ドレッシング	8	10

①焼き竹輪
すけそうたら、小麦でん粉、砂糖、食塩、みりん、卵白、シロップ、アミノ酸、ソルビン酸、ソルビット ***【アレルギー表示：卵、小麦】***

②おいしい和風ドレッシング
食用植物油脂(大豆、なたね)、醸造酢、砂糖、しょう油、調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード、ホワイトペッパー、ニンニク、調味料(アミノ酸等) ***【アレルギー表示：小麦、大豆、豚肉、りんご】***

1月15日（月）

ごはん
ハヤシライス
海藻サラダ

米飯	70	90
豚ももスライス	25	30
たまねぎ	50	60
にんじん	20	24
ごぼう（ささがき）	15	18
しめじ	12	14
グリンピース	5	6
トマトケチャップ1/11⑤参照	15	18
ウスターソース1/11④参照	1.5	2
①ハヤシルウ	12	14
デミグラスソース1/11⑥参照	5	6
②ホワイトソース缶	10	12
赤ワイン	2	2.5
③チキンスープ	8	10
塩	0.1	0.12
こしょう	0.04	0.05
サラダ油	1	1.2
④海藻サラダ	1	1.2
きゅうり	25	30
サリナスもやし	27	32
うすくちしょうゆ	2	2.5
酢	2.5	3
三温糖	0.8	1
純正ごま油	0.3	0.4
すりごま	1	1.2

①ハヤシルウ
小麦粉、食用動物油脂(ラード)、食塩、糖類(砂糖・ぶどう糖)、トマトペースト、オニオン・脱脂大豆・ぶどう糖、ガーリック、香辛料(ペッパー・コーンパウダー・米粉・シナモン・ローレル)、カラメル色素、調味料(核酸) ***【アレルギー表示：小麦、大豆】***
※豚肉を含む製品を同一工場内で製造しています。

②ホワイトソース缶
小麦粉、牛乳、乳等を主要原料とする食品、マーガリン、チキンブイヨン、粉末油脂、大豆油、ナチュラルチーズ、食塩、加工デンプン、チキンエキス、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物製剤、水 ***【アレルギー表示：小麦、乳、卵、大豆、鶏肉】***

③チキンスープ
鶏骨、水 ***【アレルギー表示：鶏肉】***

④海藻サラダ
わかめ、茎わかめ、赤かえでのり、赤とさかのり、白とさかのり、糸寒天 ***【アレルギー表示：ー】***

平成29年度

1月アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター　No.2

1月16日（火）

減量ﾐﾙｸﾊﾟﾝ
やきそば
かみかみサラダ

①ミルクパン	40	60
②ハーフスパゲティ	28	34
サラダ油	1.2	1.4
豚ももスライス	20	24
たまねぎ	27	32
にんじん	10	12
キャベツ	20	24
サリナスもやし	20	24
かまぼこ1/10②参照	8	10
塩	0.1	0.12
こしょう	0.01	0.02
ウスターソース1/11④参照	2.2	2.6
③中華用スープストック	0.3	0.35
④やきそばソース(粉末)	5	5.8
ごぼう（千切り）	16	19
れんこん（薄切り）	12	14
⑤とりささみチャンク	10	12
きゅうり	22	26
すりごま	1.2	1.4
酢	0.9	1
うすくちしょうゆ	1.5	1.8
三温糖	0.9	1
⑥マヨネーズ	8	8

①ミルクパン
小麦粉(強力粉)、ショートニング、牛乳、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト ***【アレルギー表示:小麦、乳】***

②ハーフスパゲティ
デュラム小麦のセモリナ ***【アレルギー表示:小麦】***

③中華用スープストック
食塩、チキンパウダー、鶏脂、粉末醤油、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物、野菜エキス、ごま油、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素 ***【アレルギー表示:小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン】***

④やきそばソース(粉末)
砂糖、食塩、粉末ソース、デキストリン、たん白加水分解物、豚脂、酵母エキスパウダー、かつおぶしパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、乳酸発酵酵母エキスパウダー、いわしぶしパウダー、むろぶしパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物 ***【アレルギー表示:豚肉、大豆、りんご】***

⑤とりささみチャンク
鶏肉、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、香辛料、pH調整剤、水
【アレルギー表示:鶏肉】

⑥マヨネーズ
食用植物油脂(なたね・大豆)、醸造酢、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、香辛料抽出物 ***【アレルギー表示:卵、大豆、りんご】***

1月17日（水）

わかめごはん
キムチ汁
キャベツのレモン和え
あじチーズフライ　　チョコクレープ

米飯	70	90
①わかめご飯の素	1.7	2.2
豆腐	20	24
②白菜キムチ	11	13
にんじん	12	14
たまねぎ	25	30
だいこん	22	26
ねぎ	3	3.5
うすくちしょうゆ	4	5
酒	1	1.2
中華用スープストック1/16③参照	0.2	0.2
純正ごま油	0.3	0.4
キャベツ	37	44
レモン汁（ポッカレモン）	0.3	0.36
うすくちしょうゆ	1	1.2
③あじ磯の香チーズフライ	50	50
大豆白絞油缶	3	4
④焼き焼きクレープ（チョコ）	40	40

①わかめご飯の素
わかめ、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキス ***【アレルギー表示:一】***
※わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。

②白菜キムチ
はくさい、食塩、にんにく、砂糖、たんぱく加水分解物、醸造酢、トマト、唐辛子、オニオン、酒精、調味料(アミノ酸)、酸味料、増粘多糖類、パプリカ色素、水 ***【アレルギー表示:大豆】***

③あじ磯の香チーズフライ
あじ、パン粉、小麦粉、チーズ、あおさ、食塩、増粘多糖類、乳化剤、水 ***【アレルギー表示:小麦・乳・大豆】***
※えび、かにの生息域で漁獲しています。

④焼き焼きクレープ(チョコレート)
<クリーム>水あめ、ぶどう糖、砂糖、植物油脂、チョコレート、でん粉(とうもろこし)、脱脂粉乳、ココアパウダー、カカオマス、乳たん白、卵黄、還元水あめ、水<クレープ皮>鶏卵、小麦粉、大豆油、米油、ぶどう糖、砂糖、加工米粉、脱脂粉乳、ゼラチン(豚)、水、着色料(カラメル、紅麹)、加工でん粉、乳化剤、ベーキングパウダー、増粘多糖類、香料
【アレルギー表示:小麦、卵、乳、ゼラチン、大豆】

1月18日（木）

アップルパン
チリコンカン
ブロッコリーとキャベツのソテー

①アップルパン	50	70
じゃがいも	40	48
豚挽肉	25	30
たまねぎ	35	42
にんじん	10	12
国産おろしにんにく	0.5	0.6
トマトダイス缶	35	42
冷凍大豆（煮大豆）	30	36
パセリ	0.8	1
サラダ油	0.6	0.7
塩	0.4	0.48
こしょう	0.04	0.05
トマトケチャップ1/11⑤参照	4	4.8
ウスターソース1/11④参照	2	2.4
三温糖	0.5	0.6
シュレッドチーズ	3	4
赤ワイン	2	2.4
チキンスープ1/15③参照	13	16
②チリミックス	0.35	0.42
③無塩せきウインナーカット	15	18
キャベツ	15	18
ブロッコリー	15	18
ホールコーン缶	20	25
サラダ油	1.2	1.4
塩	0.2	0.24
こしょう	0.02	0.03
うすくちしょうゆ	0.5	0.6

①アップルパン
小麦粉(強力粉)、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、りんご、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(VC)、水
【アレルギー表示:小麦、乳、りんご】

②チリミックス
小麦粉、砂糖、食塩、トマト、でん粉、パプリカ、チリペパー、オニオン、ガーリック、たん白加水分解物、乳清ミネラル、デキストリン、香辛料、酵母エキス、ポークエキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等) ***【アレルギー表示:乳、小麦、豚肉】***

③無塩せきウインナーカット
豚肉、食塩、砂糖、香辛料{白コショウ・カルワイ(キャラウェー)} ***【アレルギー表示:豚肉】*** ※大豆、小麦、牛肉、鶏肉を含む製品を同一工場内で製造しています。

1月19日（金）

ごはん
鶏肉のごま味噌煮
ほうれん草とツナの和え物

米飯	70	90
鶏肉 もも 皮つき	15	18
鶏肉 はねみ 皮なし	15	18
里いも（冷）	24	29
三角こんにゃく(小)	20	25
にんじん	20	25
厚揚げ	25	30
たけのこ缶	14	17
ごぼう（乱切り）	20	24
えだまめ	8	10
サラダ油	2	2.4
三温糖	1.4	1.7
濃口醤油	2.7	3.2
酒	0.9	1
みりん	0.9	1
すりみそ	5.4	6.5
すりごま	1.8	2.1
ほうれん草	15	18
サリナスもやし	40	48
①ノンオイルまぐろチャンク	10	12
濃口醤油	4.7	5.6
三温糖	1.6	1.9

①ノンオイルまぐろチャンク
まぐろ、野菜スープ、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
【アレルギー表示:大豆】

1月22日（月）

ごはん
ワンタンスープ
ホイコーロー

米飯	70	90
①ウエーブワンタン	5	6
厚揚げ	20	24
かまぼこ	10	12
たまねぎ	35	42
サリナスもやし	20	24
ねぎ	3	3.6
チキンスープ1/15③参照	8	10
中華用スープストック1/16③参照	0.2	0.24
うすくちしょうゆ	3.4	4.3
塩	0.2	0.24
豚ももスライス	40	48
キャベツ	33	40
にんじん	15	18
カラーピーマンミックス	7	8.4
ピーマン	3	3.6
エリンギ	10	12
生姜	0.5	0.8
国産おろしにんにく	0.3	0.4
純正ごま油	2	2.4
②トウバンジャン	0.04	0.05
③テンメンジャン	4	5
三温糖	0.5	0.6
濃口醤油	1	1.2

①ウェーブワンタン
小麦粉、食塩 ***【アレルギー表示:小麦】***

②トウバンジャン
唐辛子、そら豆、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
【アレルギー表示:一】

③テンメンジャン
砂糖、みそ、なたね油、しょうゆ、大麦粉、食塩、水
【アレルギー表示:小麦、大豆】

平成29年度

1月アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター No.3

1月23日（火）			1月24日（水）			1月25日（木）			1月26日（金）			1月29日（月）			1月30日（火）			1月31日（水）		
チーズパン			ごはん			コッペパン			ごはん			ごはん			米粉パン			ごはん		
ミートボールのスープ			豚汁			鮭のクリーム煮			煮しめ			じゃがいもの味噌汁			やさいスープ			ほうとう鍋		
アーモンドと大豆の揚げ煮			白菜のゆずあえ			ハムのマリネ			きゅうりのおかかあえ			もやしのごま和え			揚げ鶏のレモン和え			きんぴらごぼう		
			おびてん　ちりめんの佃煮						厚焼きたまご			さばの生姜煮								
①チーズパン	50	70	米飯	70	90	①コッペパン	50	70	米飯	70	90	米飯	70	90	①米粉パン	50	70	米飯	70	90
②スクールミートボール	27	32	豚ももスライス	20	25	さけ(角切り)	20	25	鶏肉 もも 皮つき	15	18	じゃがいも	30	35	カットベーコン1/11②参照	6	7	①ほうとう	25	30
③マロニー（カット）	4.5	5.4	だいこん	22	26	かぶ	18	22	鶏肉　はねみ　皮なし	15	18	たまねぎ	30	35	にんじん	21	25	いなかあげ（油揚げ）	4	5
にんじん	20	24	スライスこんにゃく	15	20	じゃがいも	30	36	焼き竹輪1/12①参照	10	12	にんじん	15	18	たまねぎ	38	46	鶏肉 もも 皮つき	15	20
はくさい	20	24	豆腐	15	20	にんじん	20	25	厚揚げ	27	32	花そうみ（乾わかめ）	0.3	0.4	キャベツ	30	35	かぼちゃ（カット）	28	34
たまねぎ	20	24	にんじん	20	24	はくさい	32	38	里いも（冷）	25	30	いなかあげ（油揚げ）	5	6	マッシュルーム	8	10	はくさい	25	30
椎茸スライス（干）	0.5	0.6	ごぼう（ささがき）	12	14	②クリームポタージュ	8	10	にんじん	20	24	豆腐	20	25	パセリ	0.8	1	だいこん	30	36
チキンスープ1/15③参照	5	6	里いも（冷）	20	24	ホワイトソース缶1/15②参照	17.5	21	ごぼう（乱切り）	20	24	ねぎ	3	4	チキンスープ1/15③参照	8	10	椎茸スライス（干）	0.5	0.6
洋風スープストック1/30②参照	0.3	0.36	ねぎ	3	3.6	牛乳	20	24	割干大根	3	3.6	にぼしパック	3	3.5	②洋風スープストック	0.2	0.24	ねぎ	3	3.6
うすくちしょうゆ	4	4.8	生姜	1	1.2	生クリーム	5	6	結びこんぶ	1.5	1.8	すりみそ	11	12.5	うすくちしょうゆ	3.5	4	にぼしパック	3.5	4
塩	0.3	0.36	にぼしパック	2	2.5	チキンスープ1/15③参照	10	12	三角こんにゃく(小)	20	25				塩	0.2	0.24	すりみそ	11	12
こしょう	0.02	0.02	サラダ油	0.6	0.8	塩	0.15	0.2	にぼしパック	1	1.3	サリナスもやし	35	42	こしょう	0.02	0.03	うすくちしょうゆ	1.5	1.8
酒	1	1.2	すりみそ	11	13	こしょう	0.01	0.02	三温糖	1.8	2.2	すりごま	0.7	0.8						
									みりん	1	1.3	三温糖	0.5	0.6	鶏肉 もも 皮つき	55	66	豚ももスライス	16	19
			はくさい	37	44	③ロースハム	15	18	酒	1	1.3	うすくちしょうゆ	1.2	1.4	塩	0.35	0.42	ごぼう（千切り）	30	36
煮干しかえり	4	5	ゆず果汁	0.5	0.6	きゅうり	30	36	うすくちしょうゆ	3.6	4.2				酒	0.4	0.5	にんじん	13	16
さつまいも（ダイス）	37	45	ゆず　果皮、生	0.4	0.5	たまねぎ	10	12	濃口醤油	2	2.4	①さば生姜煮	40	50	小麦粉(宮崎県産)	3	3.6	くきわかめ(冷) 細切り	3	3.6
ロースト大豆	4.5	5.4	三温糖	0.6	0.7	ホールコーン缶	10	12							でんぷん	5	6	突きこんにゃく	15	20
アーモンド細切り	3	3.6	うすくちしょうゆ	1.1	1.3	酢	2	2.4	きゅうり	35	42	①さば生姜煮 さば、砂糖、醤油、本みりん、馬鈴薯でん粉、生姜、食塩、水 ***【アレルギー表示:小麦、大豆、さば】***			大豆白絞油缶	6	7	サラダ油	1	1.2
大豆白絞油缶	3	3.5	酢	0.9	1.1	サラダ油	3	3.6	花かつおきざみ	1	1.2				さつまいも	15	18	三温糖	2	2.4
濃口醤油	1.5	1.8	塩	0.02	0.03	三温糖	0.5	0.6	三温糖	1	1.2				えだまめ	10	12	濃口醤油	4.5	5.5
いりごま	1	1.2				塩	0.3	0.36	うすくちしょうゆ	1.8	2				三温糖	2.3	2.76	みりん	1	1.2
三温糖	2	2.2	①おびてん	50	50	こしょう	0.02	0.02							濃口醤油	1.7	2	いりごま	1	1.2
酒	1	1.2				レモン汁（ポッカレモン）	1	1.2	①厚焼き卵	50	50				レモン汁（ポッカレモン）	2	2.4	②一味とうがらし	0.01	0.02
①チーズパン 小麦粉(強力粉)、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、粉チーズ ***【アレルギー表示:小麦、乳】***			②ちりめんの佃煮	10	10	①コッペパン 小麦粉(強力粉)、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト ***【アレルギー表示:小麦、乳】***			①厚焼き卵 鶏卵、植物油脂(大豆、なたね)、加工でん粉(小麦)、砂糖、しょうゆ、食塩、トレハロース、酸味料、水 ***【アレルギー表示:卵、小麦、大豆】***						①米粉パン 米粉ミックス(米粉、小麦グルテン、麦芽糖)、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、食塩、イースト ***【アレルギー表示:小麦、乳】***			①ほうとう 小麦粉、加工でん粉、トレハロース、食塩、水 ***【アレルギー表示:小麦】***		
②スクールミートボール 牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、ソテードオニオン、鶏肉、馬鈴薯でん粉、粉末状植物性たん白、醤油、食塩、ビーフブイヨン、香辛料(黒こしょう) ***【アレルギー表示:小麦、牛肉、豚肉、大豆、鶏肉】***			①おびてん まあじ、スケソウダラ、豆腐、醤油、みりん、馬鈴薯でん粉、加工黒糖、食塩、水 ***【アレルギー表示:小麦、大豆】***			②クリームポタージュ 小麦粉、ホエイパウダー、植物油脂(パーム、菜種、大豆等)、コーンスターチ、脱脂粉乳、ぶどう糖、食塩、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物、全粉乳、野菜パウダー(玉ねぎ、かぼちゃ)、豚脂、香辛料、デキストリン、ポークエキス、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料(β-カロテン) ***【アレルギー表示:小麦、乳、大豆、豚肉】***						②洋風スープストック 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、粉末動物油脂、たん白加水分解物、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料 ***【アレルギー表示:大豆、豚肉、ゼラチン】***			②一味とうがらし 唐辛子 ***【アレルギー表示:一】***		
③マロニー じゃがいも澱粉、コーンスターチ、増粘剤、増粘多糖類 ***【アレルギー表示:一】***			②ちりめんの佃煮 かなぎ、砂糖、水飴、食塩、寒天、水、麦芽糖 ***【アレルギー表示:一】*** ※えび、かにの生息域で漁獲しています。			③ロースハム 豚ロース肉、乳たん白、大豆たん白、食塩、卵たん白、ポークエキス、トレハロース、カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、着色剤(コチニール)、香辛料抽出物 ***【アレルギー表示:豚肉、乳、卵、大豆】*** ※小麦を含む製品を同一工場内で製造しています。																