

2月1日(木)		2月2日(金)		2月5日(月)		2月6日(火)					
ミルクパン 鶏肉のトマト煮 ブロッコリーサラダ		ごはん あおさのすまし汁 かぶの即席漬け いわしの梅煮 節分豆		ごはん 五目豆 きゅうりとわかめの酢の物		減量黒糖パン さけのクリームスパゲティ フレンチサラダ					
①ミルクパン	①ミルクパン 小麦粉、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)	50	70	米飯(70g)	70	0	①減量黒糖パン	①黒糖パン 小麦粉、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)	40	60	
無塩バター	1	1.2	①あおさのり	11	13	サラダ油	0.6	0.8	カットスパゲティ	22	42
鶏もも身	35	42	にんじん	20	24	鶏もも身 皮つき	20	24	②カットベーコン	12	14
赤ワイン	1	1.2	たまねぎ	25	30	酒	1	1.2	たまねぎ	32	38
たまねぎ	35	42	えのきたけ	10	12	じゃがいも	36	43	にんじん	10	12
にんじん	25	30	豆腐	20	24	厚揚げ	24	28	マッシュルーム(スライス)	8	10
マッシュルーム(スライス)	12	14	カットほうれん草3cm	10	12	煮大豆	22	26	③さけフレーク	12	14.5
しめじ	15	18	煮干しだしパック	3	3.6	三角こんにやく	20	24	県産カットチンゲン菜IQF	8	10
じゃがいも	40	48	うすくちしょうゆ	5	6	乱切ごぼう	16	19	チキンスープ 1日③参照	6	7.2
パセリ	0.8	1	塩	0.3	0.4	にんじん	22	26	④コンソメ	0.3	0.36
ダイストマト	5	6	はくさい	23	27	角切り昆布	0.5	0.6	⑤ベシヤメルソース	7.7	9
②トマトピューレ缶	4	5	かぶ	15	18	青豆(えだまめ)	10	12	塩	0.15	0.18
③チキンスープ	5	6	松葉昆布	0.5	0.6	三温糖	1.8	2.2	こしょう	0.02	0.03
④トマトケチャップ	13.5	15.5	②浅漬けの素	2.5	3	うすくちしょうゆ	2	2.4	牛乳(調理)	27	32
⑤デミグラスソース	6	7	塩	0.09	0.09	こいくちしょうゆ	3.1	3.7	生クリーム	1.5	1.8
塩	0.22	0.26	③いわしの梅煮	50	50	みりん	0.7	0.8	ミニカリフラワー	18	22
こしょう	0.02	0.02	④節分豆	8	8	①オーシャンキングほぐし身	15	20	きゅうり	30	36
生クリーム	2	2.4	①あおさのり			花そうみ(乾わかめ)	0.5	0.6	ホールコーン缶	15	18
ミニブロッコリー	25	30	ヒトエグサ(アレルギー表示:なし)※えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。			きゅうり	35	45	塩	0.22	0.26
きゅうり	22	26	②浅漬けの素			たまねぎ	10	12	黒こしょう	0.01	0.02
ホールコーン缶	15	18	還元水あめ、食塩、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、しょうゆ、調味料(アミノ酸等)、塩化マグネシウム含有物、香辛料抽出物(アレルギー表示:小麦、大豆)			酢	3	3.5	三温糖	0.45	0.55
⑥おいしい和風ドレッシング	8.5	9	③いわしの梅煮			うすくちしょうゆ	2	2.5	酢	2.4	2.9
②トマトピューレ缶	③チキンスープ	鶏骨、水(アレルギー表示:鶏肉)	④節分豆			三温糖	1	1.2	サラダ油	1.5	1.8
トマト、食塩、水(アレルギー表示:なし)			大豆、砂糖(アレルギー表示:大豆)※本製品工場では、落花生、小麦、乳、えびを含む製品を製造しています。			①オーシャンキングほぐし身			②カットベーコン		
④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:なし)					たら、ほき、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉(とうもろこし)、たん白加水分解物(かつお)、植物油脂(エゴマ)、加工でん粉、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、紅麴、水(アレルギー表示:なし)※工場内でえび、かに、小麦、卵、乳を使った製品を製造しています。			豚ばら肉、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、でん粉、リン酸塩、酸化防止剤、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、加工でん粉、発色剤、香辛料抽出物(アレルギー表示:豚肉)		
⑤デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテッドオニオン、チキンエキス、人参、砂糖、酵母エキス、とうもろこしでん粉、食塩、黒こしょう、水(アレルギー表示:小麦、鶏肉)								③さけフレーク		
⑥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、しょうゆ、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)								鮭、コーン油、食塩、ごま、調味料(アミノ酸)、砂糖、着色料(コチニール、カロチノイド)、紅麴、香料、甘味料(アレルギー表示:さけ、ごま、大豆)		
									④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、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、鶏脂、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(アレルギー表示:鶏肉、豚肉)		
									⑤ベシヤメルソース		
									乳製品、粉末植物油脂、小麦粉、たん白加水分解物、小麦たん白発酵調味料、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ほたてエキスパウダー(アレルギー表示:乳、小麦、大豆)		

2月7日(水)			2月8日(木)			2月9日(金)			2月13日(火)			2月14日(水)		
ごはん わかめスープ チンジャオロース			チーズパン ミネストローネ ゆでブロッコリー アンサンブルエッグ			梅菜めし ワンタンスープ ゆでキャベツ 鶏のから揚げ エクレア			ごはん かぼちゃのそぼろ煮 干切大根の和え物 おかかふりかけ			ごはん 冬野菜カレー フルーツヨーグルト		
米飯(70g)	70	0	①チーズパン	50	70	①梅菜めし	1	1.5	米飯(70g)	70	0	米飯(70g)	70	0
米飯(90g)	0	90	サラダ油	1	1.2	米飯(70g)	70	90	米飯(90g)	0	90	米飯(90g)	0	90
たまねぎ	30	36	国産おろしにんにく100	0.1	0.12	②ワンタン	5	6	サラダ油	0.6	0.8	サラダ油	0.8	1
えのきたけ	15	18	②無塩せきウインナー	10	12	豚ももスライス	5	6	豚ひき肉	25	30	豚ももスライス	30	35
①かまぼこ	11	13	鶏もも身 皮つき	5	6	にんじん	20	24	かぼちゃ(カット)	38	46	じゃがいも	25	30
厚揚げ	26	32	赤ワイン	1	1.2	たまねぎ	20	24	厚揚げ	25	30	たまねぎ	25	30
花そうみ(乾わかめ)	0.6	0.7	たまねぎ	20	24	サリナスもやし	20	24	たまねぎ	20	24	にんじん	15	18
ねぎ	2.5	3	にんじん	15	18	たけのこ缶	15	20	スライスこんにゃく	20	24	ささがきごぼう	8	10
チキンスープ 1日③参照	7	9	じゃがいも	25	30	ねぎ	2	2.4	にんじん	20	24	ミニカリフラワー	10	12
②中華用スープストック	0.4	0.5	キャベツ	26	31	チキンスープ 1日③参照	8	10	たけのこ缶	10	12	れんこん	10	12
うすくちしょうゆ	3.2	3.7	パセリ	0.8	1	中華用スープストック 7日②参照	0.2	0.24	青まめ(えだまめ)	12	14	ひきわり大豆	5	6
塩	0.1	0.12	マカロニ	5	6	うすくちしょうゆ	3.3	4	うすくちしょうゆ	3.5	4.5	①Fカレーフレーク	4	4.8
純正ごま油	1.5	1.8	トマトピューレ缶 1日②参照	10	12	塩	0.15	0.2	こいくちしょうゆ	3	4	②とろける給食用カレーフレーク	5	6
豚もも細切り	42	50	ダイストマト	12	14	キャベツ	35	42	みりん	1.5	1.8	③エブリイカレーフレーク	4	4.8
酒	1	1.2	チキンスープ 1日③参照	8	10	レモン汁(300ml)	0.3	0.36	三温糖	1.7	2.2	④ウスターソース	1.8	2.2
ピーマン	3.5	4.2	塩	0.25	0.3	うすくちしょうゆ	1	1.2	しょうが	0.5	0.6	チキンスープ 1日③参照	5	6
カラーピーマン	6	7.2	こしょう	0.04	0.05	③洋風スープストック	0.35	0.4	でんぷん	1	1.5	リンゴピューレ	5	6
にんにくの芽	6.5	7.5	うすくちしょうゆ	1.4	1.7	④日向夏トレッシング	3	4	千切り大根	3	3.6	国産おろしにんにく100	0.3	0.4
たけのこ缶	17	21	⑤アンサンブルエッグ	50	62.5	鶏もも身 皮つき	60	80	きゅうり	30	36	冷凍いちご	15	18
にんじん	24	28	①チーズパン			塩	0.2	0.25	①ノオイルまぐろちゃんく	10	12	甘みあっさりみかん	18	21
しょうが	0.4	0.5	小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、粉チ	35	40	こしょう	0.03	0.04	ホールコーン缶	12	14	甘みあっさりパイン1/6	20	24
国産おろしにんにく100	0.25	0.3	ス(アレルギー表示:小麦、乳)			国産おろしにんにく	0.3	0.4	三温糖	1	1.2	甘みあっさり黄桃(ダースカット)	15	18
うすくちしょうゆ	2	2.4	②無塩せきウインナー			酒	1	1.2	うすくちしょうゆ	2	2.4	高千穂牧場ヨーグルト	15	18
こいくちしょうゆ	1	1.2	豚肉、食塩、砂糖、香辛料{白こしょう、カルワイ(キャラウエー)}			うすくちしょうゆ	0.5	0.6	酢	2	2.4	①Fカレーフレーク		
みりん	0.9	1	(アレルギー表示:豚肉)※工場内で大豆、小麦、鶏肉、牛肉を使った製品を製造しています。			小麦粉(宮崎県産)	2	2.4	純正ごま油	0.5	0.6	小麦粉、ラード、食塩、カレー粉、砂糖・ブドウ糖、オニ		
三温糖	0.6	0.7	③洋風スープストック			大豆白絞油缶	6	7	②おかかふりかけ	2	2	オン、ガーリック、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、香辛料、		
③オイスターソース	1.5	1.8	食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、ばれいしよ			③ミニエクレア	27	27	①ノオイルまぐろちゃんく			調味料(核酸等)、カラメル色素(アレルギー表示:小麦、大豆、りんご)※工場内で豚肉を使った製品を製造しています。		
でんぷん	0.8	0.9	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、			①梅菜めし			まぐろ、野菜スープ、食塩、アミノ酸等、増粘多糖類(アレルギー表示:大豆)			②とろける給食用カレーフレーク		
①かまぼこ			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、			青菜(広島菜・京菜・大根葉)、梅、砂糖、ごま、食塩、ブドウ糖、加工澱粉、酵母エキス、昆布エキス、			②おかかふりかけ			小麦粉、食用油脂(パーム、なたね)、砂糖、でん粉(とうもろこし)、		
すけそうだら、馬鈴薯でんぷん、砂糖、食塩(アレルギー表示:なし)			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ワンタン			ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、			酵母エキスパウダー、白米パウダー、香辛料、キャベツパウダー、オニオンパウダー、カラメル色素(アレルギー表示:小麦)		
②中華用スープストック			④日向夏トレッシング			小麦粉、食塩(アレルギー表示:小麦)			のり、貝カルシウム、セルロース、ビタミンE(アレルギー表示:なし)※原料はえび、かに、さけが生息する海(海域)で採取しています。			③エブリイカレーフレーク		
食塩、チキンパウダー、鶏脂、粉末しょうゆ、デキストリン			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)、からし抽出物(アレルギー表示:小麦、大豆)			③ミニエクレア						小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物、		
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、大豆、ごま、鶏肉、豚肉、ゼラチン)			⑤アンサンブルエッグ			乳等を主要原料とする食品、全卵、準チョコレート、						酵母エキス、カラメル色素(アレルギー表示:小麦、大豆)		
③オイスターソース			鶏卵、かぼちゃ、かつおだし汁、鶏肉、ばれいしよでん粉			ファットスプレッド、水あめ、小麦粉、マーガリン、砂糖、						④ウスターソース		
かきエキス、砂糖、魚醤、デキストリン、酵母エキス			植物油、砂糖、食酢、しょうゆ、食塩、酵母エキス、みりん			デキストリン、ミルクカルシウム、加糖卵黄、乳製品、でん粉、食塩、洋酒、加工でん粉、増粘多糖類、						トマト、玉ねぎ、人参、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、		
麦芽エキス、加工澱粉(アレルギー表示:なし)			(アレルギー表示:卵、小麦、鶏肉、りんご、大豆)			乳化剤、香料、乳酸Ca、膨張剤、着色料、水						食塩、香辛料、たん白加水分解物(アレルギー表示:なし)		
						(アレルギー表示:卵、乳、小麦、大豆)								

2月15日(木)			2月16日(金)			2月19日(月)			2月20日(火)			2月21日(水)		
米粉パン チーズスープ アスパラソテー りんごタルト			ごはん 海鮮寄せ鍋 きゅうりの土佐漬け ちくわの磯辺天ぷら			ごはん さつま汁 あじの南蛮づけ			ミルクパン ちゃんぽん 海藻ナムル			ごはん 団子汁 牛丼		
①米粉パン(50g)	50	0	米飯(70g)	70	0	米飯(70g)	70	0	ミルクパン 1日①参照	50	70	米飯(70g)	70	0
米粉パン(70g)	0	70	米飯(90g)	0	90	米飯(90g)	0	90				米飯(90g)	0	90
サラダ油	1	1.2	鶏もも身 皮つき	20	24	鶏もも身 皮つき	15	18	①チャンポン麺	45	54			
鶏もも身 皮つき	15	18	むきえび	10	12	だいこん	30	36	豚ももスライス	15	18	①一口いもち	28	34
じゃがいも	25	30	貝柱	7	8	豆腐	15	20	サラダ油	1.2	1.4	だいこん	30	36
にんじん	20	24	酒	1	1.2	ささがきごぼう	10	12	②平天	10	12	えのきたけ	10	12
たまねぎ	20	24	はくさい	30	36	はくさい	25	30	かまぼこ 7日①参照	9	11	はくさい	25	30
パセリ	1	1.2	えのきたけ	8	10	さつま芋	25	30	キャベツ	20	24	椎茸スライス(干)	1	1.2
液卵	20	24	椎茸スライス(干)	0.8	1	白ねぎ	2.5	3	にんじん	20	24	大根菜	5	6
チーズパウダー	5	6	糸こんにゃく	12	15	しょうが	1	1.2	椎茸スライス(干)	1	1.2	煮干しだしパック	3	3.5
パン粉	2	2.4	①煮込み餅	30	36	煮干しだしパック	2.5	3	たまねぎ	20	24	うすくちしょうゆ	5	6
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	白ねぎ	2.5	3	すりみそ	10	11.5	③チキンブイヨン	5	6	サラダ油	1	1.2
塩	0.2	0.3	チキンスープ 1日③参照	9	11	あじ切身(一口大)	50	60	④豚骨スープ	10	12	牛肉ももスライス	35	42
こしょう	0.01	0.01	うすくちしょうゆ	5	6	でん粉	5	6	中華用スープストック 7日②参照	0.3	0.4	たまねぎ	30	36
チキンスープ 1日③参照	14	17	みりん	0.8	1	大豆白絞油缶	5	6	うすくちしょうゆ	5.5	6	にんじん	15	18
サラダ油	0.8	1	塩	0.1	0.12	たまねぎ	25	30	こしょう	0.03	0.04	糸こんにゃく(10)	12	14
カットベーコン 6日②参照	12	14	きゅうり	31	37	カラーピーマン	5	6	塩	0.25	0.3	②錦糸卵	13	16
アスパラガススライス	10	12	にんじん	5	6	にんじん	15	18	⑤海藻マリンセレクト	1.2	1.4	白ねぎ	3	3.6
キャベツ	25	30	しょうが	0.4	0.48	酢	4	4.8	サリナスもやし	25	30	酒	0.8	1
エリンギ(短冊切り)	8	10	花かつおきざみ	0.4	0.5	うすくちしょうゆ	3	3.5	きゅうり	25	30	三温糖	1.3	1.6
ホールコーン缶	15	18	こいくちしょうゆ	1.25	1.5	三温糖	2.3	2.8	⑥とりささみチャンク	8	9	みりん	0.66	0.8
塩	0.2	0.24	塩	0.07	0.09				酢	2.5	3	こいくちしょうゆ	2.6	3.2
こしょう	0.02	0.02	②ちくわの磯辺天ぷら	50	50				三温糖	1.4	1.7	うすくちしょうゆ	1.65	2
うすくちしょうゆ	0.5	0.6	大豆白絞油缶	5	5				うすくちしょうゆ	2.5	3	①一口いもち		
②お米deりんごタルト	30	30	①煮込み餅						純正ごま油	0.5	0.6	ばれいしょ、かぼちゃ、加工でん粉、 小麦粉、植物油脂、食塩、トレハロース(ア レルギー表示:小麦)※工場内で大豆		
①米粉パン			もち米、でん粉(トウモロコシ)、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:なし)						塩	0.09	0.09	卵、乳、えび、かにを使った製品を製 造しています。		
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)			②ちくわの磯辺天ぷら						①チャンポン麺			②錦糸卵		
②お米deりんごタルト			魚肉すり身(たら、ぐち)、でん粉(ばれいしょ、死 オカ)、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油、水、(衣) 天ぷら粉(小麦粉、でん粉、膨張剤、ビタミンB2、 カロチン)、あおさ、揚げ油、調味料(アミノ酸等)、キ シロース、水(アレルギー表示:小麦、大豆)※工場 内で卵、乳、えび、かにを使った製品を製造して ます。						小麦粉、小麦たん白、かんすい、カラメル色素(ア レルギー表示:小麦)			鶏卵、加工でんぷん、砂糖、食塩、マル トール、かつおだし、昆布だし、食品素 材、食用油脂、酢酸Na、アミノ酸、リゾチ ム、水(アレルギー表示:卵、大豆)		
									②平天					
									スケソウタラ、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖(アレルギー 表示:なし)					
									③チキンブイヨン					
									鶏骨、たまねぎ、にんじん、セロリ、 ローリエ、水(アレルギー表示:鶏肉)					
									④豚骨スープ					
									豚骨(アレルギー 表示:豚肉)					
									⑤海藻マリンセレクト					
									わかめ、赤つのまた、白きくらげ、赤すぎのり、青すぎのり (アレルギー表示:なし)					
									⑥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)					

2月22日(木)		2月23日(金)		2月26日(月)		2月27日(火)		2月28日(水)	
アップルパン ポトフ ごぼうとマカロニのサラダ		ごはん うま煮 ちくさあえ		ごはん みぞれ汁 魚のごま味噌あえ		ホットドッグ用パン 青大豆ポタージュ ゆでキャベツ ロングウィンナー ケチャップソース(小学校)、ケチャップ&マスタード(中学校)		ひむか炊き込みご飯 おでん煮 ごまじゃこあえ	
①アップルパン	50 70	米飯(70g)	70 0	米飯(70g)	70 0	①ホットドッグ用パン	60 80	①ひむか炊き込みご飯の素	10 12
鶏もも身 皮つき	10 15	米飯(90g)	0 90	米飯(90g)	0 90	①ホットドッグ用パン		米飯(70g)	70 0
白ワイン	1 1.2	鶏もも身 皮つき	30 36	豚ももスライス	10 12	サラダ油	0.5 0.6	米飯(90g)	0 90
②カクテルウィンナー	18 21	じゃがいも	35 42	酒	1 1.2	鶏もも身 皮つき	20 24	鶏もも身 皮つき	15 18
じゃがいも	45 50	にんじん	22 26	ささがきごぼう	15 18	青大豆(ペースト)	24 29	酒	1 1.2
たまねぎ	30 35	乱切ごぼう	20 24	にんじん	18 22	じゃがいも	35 42	焼き竹輪 23日①参照	6 7
にんじん	15 18	三角こんにやく	20 24	スライスこんにやく	15 18	たまねぎ	30 36	②スクールがんと	15 18
キャベツ	30 35	①焼き竹輪	18 22	椎茸スライス(干)	1 1.2	ホールコーン缶	12 14	三角こんにやく	20 24
パセリ	0.8 1	青まめ(えだまめ)	10 12	豆腐	20 24	しめじ	15 18	にんじん	23 26
うすくちしょうゆ	3 3.5	れんこん(乱切り)	10 12	だいこん	18 22	パセリ	1 1.2	だいこん	30 36
チキンスープ 1日③参照	8 10	こいくちしょうゆ	2.5 3	みつば	3 3.6	②ホタテジュースコーン	8 10	里いも(2S)	25 30
塩	0.18 0.2	うすくちしょうゆ	2.2 2.4	煮干しだしパック	3 3.6	牛乳(調理)	20 24	ゆでうずら卵	20 24
こしょう	4 0.01	三温糖	1.5 1.8	うすくちしょうゆ	5 6	生クリーム	5 6	おでん昆布	0.8 1
マカロニ	9 11	みりん	1 1.2	塩	0.1 0.12	塩	0.22 0.25	うすくちしょうゆ	4.5 5.4
きゅうり	18 22	サラダ油	0.5 0.7	フカ(サメ)の切身	47 56	こしょう	0.03 0.04	三温糖	0.7 0.85
ささがきごぼう	20 25	いなか揚げ	7.5 8.5	酒	0.7 0.9	チキンスープ 1日③参照	8 10	みりん	1.4 1.7
蒸しひよこ豆	6 7	サリナスもやし	42 50	塩	0.18 0.22	キャベツ	35 42	カットだし昆布	0.5 0.6
ノオイルまぐろちゃん 13日①参照	6 7	カットほうれん草	13.5 16.5	でん粉	4 5	③無塩せきフランクロング	30 40	花かつお(不織布袋入り)	2.5 3
③マヨネーズ	9 11	すりごま	1 1.2	大豆白絞油缶	5 6	キャベツ	35 42	キャベツ	30 36
塩	0.2 0.24	三温糖	1.8 2.15	ホールコーン缶	14 17	④ケチャップソース(小学校)	10 0	きゅうり	35 42
こしょう	0.02 0.03	うすくちしょうゆ	2.7 3.2	青豆(えだまめ)	15 18	⑤ケチャップ&マスタード(中学校)	0 10	③ロースハム	5 6
①アップルパン		純正ごま油	0.9 1.1	ねぎ	1.5 1.8			ちりめん	3 3.6
小麦粉、りんご、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、クエン酸、食塩、イースト、酸化防止剤、水(アレルギー表示:小麦、乳、りんご)		①焼き竹輪		すりみそ	2 2.4	②ホタテジュースコーン		酢	2.5 3
②カクテルウィンナー		スケウタラ、小麦澱粉、砂糖、食塩、みりん、卵白、シロップ、アミノ酸、ソルビン酸、ソルビト(アレルギー表示:卵、小麦)		赤みそ	2.7 3.2	スイートコーンパウダー、デキストリン、食用精製加工油脂(ヤシ)、馬鈴薯		三温糖	2 2.4
鶏肉、豚脂、でん粉(外オカ、ばれいしょ)、発酵調味料、粉飴、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料(パプリカ、ペパー、オールスパイス、ローズマリー)、水(アレルギー表示:豚肉、鶏肉)※工場内で小麦、卵、乳を使った製品を製造しています。				三温糖	1.9 2.3	でん粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、粉末動物油脂(豚、大豆等)		うすくちしょうゆ	3 3.6
③マヨネーズ				みりん	2 2.4	ぶどう糖、小麦たん白発酵調味料、砂糖、乳糖、全粉乳、キコンソルパウダー、チーズ、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(グァーガム)(アレルギー表示:乳、小麦、鶏肉、豚肉)		すりごま	1 1.2
食用植物油(なたね、大豆)、醸造酢、卵黄、食塩、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)				いりごま	1 1.2	③無塩せきロングフランク		国産おろしにんにく100	0.1 0.12
				水	5 6	豚肉、食塩、砂糖、香辛料、香辛料(白こしょう)、香辛料[カルワイ(キャラウエー)](アレルギー表示:豚肉)※工場内で大豆、小麦、牛肉、鶏肉を使った製品を製造しています。		純正ごま油	0.1 0.12
						④ケチャップソース(小学校)		①ひむか炊き込みご飯の素	
						トマト、砂糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、増粘剤(タマリンド)、香辛料(シナモン、クローブ、ナツメグ、タイム、セージ、唐辛子、ホワイトペッパー、オニオン、ジンジャー、ガーリック)、水(アレルギー表示:大豆)		人参、干したけのこ、干し椎茸、しょうゆ、豚肉、米発酵調味料、ごま油、大豆菜種油、食塩、砂糖、水あめ、おろししょうが、鰹節エキス、魚醤(いわし)、チキンエキス、昆布エキス、酵母エキス、加工でん粉、水(アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、豚肉)	
						⑤ケチャップ&マスタード(中学校)		②スクールがんと	
						ケチャップ[トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、パインアップル果汁、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、ビタミンC]、マスタード[醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう糖発酵調味料、香辛料、オニオンエキス、ガーリックペースト、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、水](アレルギー表示:大豆、りんご)		大豆、人参、ごぼう、ひじき、砂糖、加工でん粉、食塩、豆腐用凝固剤、なたね油、水(アレルギー表示:大豆)※工場内で小麦、ごま、やまいちを含む製品を製造しています。	
								③ロースハム	
								豚ロース肉、乳蛋白、大豆蛋白、食塩、卵蛋白、ホウキエキス、トハラロス、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)、着色料(コチニール)、香辛料抽出物(アレルギー表示:乳、卵、大豆、豚肉)	