

平成30年度

6月食物アレルギー用献立表

No1

6月1日 (金)		6月4日 (月)		6月5日 (火)		6月6日 (水)		
白ごはん おやこどんぶり かみかみサラダ		白ごはん なめこ汁 茎わかめの酢の物 さば塩焼き		ミルクパン ポークビーンズ キャベツとハムのサラダ		白ごはん ワカメスープ ゆでキャベツ チキン南蛮		
米飯 (70g)	70 0	米飯 (70g)	70 0	①ミルクパン	50 70	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)	米飯 (70g)	70 0
米飯 (90g)	0 90	米飯 (90g)	0 90	サラダ油	0.5 0.6		米飯 (90g)	0 90
鶏もも 皮つき	20 25	なめこ	8 10	赤ワイン	1 1.2		かまぼこ~1日①参照	8 10
鶏肉はね身	15 20	たまねぎ	25 30	豚ももスライス	26 31		花そうみ (乾わかめ)	0.5 0.6
①かまぼこ	15 20	じゃがいも	25 30	冷凍大豆 (煮大豆)	28 34		にんじん	20 25
たまねぎ	36 40	いなか揚げ	8 10	じゃがいも	30 36		たまねぎ	15 20
にんじん	20 24	にんじん	15 20	にんじん	20 25		ねぎ	5 6
ねぎ	4 5	豆腐	20 25	たまねぎ	30 38	②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、たまねぎ、食塩、香辛料 (アレルギー表示:なし)	いりごま	1 1.2
椎茸スライス (干)	1.5 1.8	ねぎ	3 4	マッシュルーム (スライス)	10 13		チキンスープ~5日⑥参照	8 10
液卵	35 40	煮干しだしパック	3.5 4	パセリ	1 1.2		うすくちしょうゆ	3.5 4
サラダ油	2 2.4	すりみそ	10.5 12.5	ダイストマト缶	6 7		酒	1 1.2
うすくちしょうゆ	4 4.8			②トマトケチャップ	15 17		①中華用スープストック	0.3 0.4
こいくちしょうゆ	2 2.4	冷凍細ぎりくきわかめ	13 16	③デミグラスソース	5 6	③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(たまねぎ・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) (アレルギー表示:小麦・鶏肉)	キャベツ	35 42
三温糖	1 1.2	サリナスもやし	15 18	④ウスターソース	1 1.2			
みりん	1 1.2	①とりささみチャンク	6 7	⑤シュレッドチーズ	1 1.2			
でんぷん	0.5 0.6	酢	1.4 1.7	塩	0.1 0.12	④ウスターソース トマト、たまねぎ、にんじん、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 (アレルギー表示:なし)	鶏もも 皮つき	60 80
		三温糖	1.2 1.4	こしょう	0.01 0.02		塩	0.2 0.24
ささがきごぼう	25 30	うすくちしょうゆ	1.4 1.7	⑥チキンスープ	5 6		こしょう	0.03 0.04
きゅうり	25 30	すりごま	0.5 0.6				小麦粉	2 2.4
千切り大根	2 2.4			キャベツ	25 30		でんぷん	5 6
すりごま	0.8 1	②さば塩焼き	40 40	⑦ロースハムスライス	10 12	⑤シュレッドチーズ ナチュラルチーズ(生乳・食塩)、セルロース (アレルギー表示:乳)	大豆白絞油缶	6 7
うすくちしょうゆ	3 3.2			きゅうり	30 36		酢	3.8 4.5
酢	2 2.4	①とりささみチャンク 鶏肉(ささみ)、食塩、醸造酢、砂糖、寒天、オニオンパウダー、香辛料、PH調整剤、水 (アレルギー表示:鶏肉)		酢	3 3.6	⑥チキンスープ 鶏骨、水 (アレルギー表示:鶏肉)	うすくちしょうゆ	2.8 3.3
三温糖	1 1.2			三温糖	0.5 0.6		三温糖	1.4 1.7
純正ごま油	0.1 0.1			サラダ油	1.1 1.3		②一食タルタルソース	8 8
		②さば塩焼き さば、食塩 (アレルギー表示:さば)		塩	0.3 0.35	⑦ロースハム 豚ロース肉、乳蛋白、大豆蛋白、食塩、卵蛋白、ホーケキス、トハロース、セイン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) 本品製造ラインでは、小麦を含む製品を製造していません。	①中華用スープストック 食塩、チキンパウダー、鶏脂、粉末しょうゆ、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、大豆、ごま、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
①かまぼこ すけそうたら、馬鈴しょでん粉、砂糖、食塩 (アレルギー表示:なし)				こしょう	0.02 0.03		②一食タルタルソース 食用植物油脂(なたね・大豆)、ピクルス、卵、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、香辛料(にんにく・パセリ・ディール)、レモン汁、増粘剤(キサンタンガム・加工でん粉)、たまねぎ、香辛料抽出物、水 (アレルギー表示:卵、小麦、大豆)	

平成30年度

6月食物アレルギー用献立表

No2

6月7日(木)		6月8日(金)		6月11日(月)		6月12日(火)		6月13日(水)	
マヨネーズパン カレービーフン 野菜サラダ		わかめご飯 かぼちゃのそぼろ煮 ツナと野菜の和え物		白ごはん 豚汁 ひじきの五目炒め		減量コッペパン なすのミートスパゲティ ブロッコリーサラダ ①コッペパン 小麦粉、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)		白ごはん かきたま汁 千切り大根の酢の物 あじごまフライ	
①マヨネーズパン	50 70	米飯(70g)	70 0	米飯(70g)	70 0	①コッペパン	40 60	米飯(70g)	70 0
		米飯(90g)	0 90	米飯(90g)	0 90	②ハーフスパゲティ	28 34	米飯(90g)	0 90
ビーフン	15 18	①炊き込みわかめ	3 4			豚ミンチ	30 36		
豚ももスライス	20 25			豚ももスライス	20 25	にんじん	20 25	たまねぎ	25 30
鹿の子いか短冊1×5cm	10 12	豚ミンチ	26 31	だいこん	20 25	たまねぎ	20 24	にんじん	15 20
②焼き竹輪	10 12	かぼちゃ(カット)	38 46	スライスこんにやく	15 20	マッシュルーム(スライス)	10 12	しめじ	15 18
キャベツ	20 25	厚揚げ	26 31	豆腐	15 20	ピーマン	5 6	豆腐	20 25
にんじん	20 25	たまねぎ	20 24	にんじん	20 25	なす	17 21	ねぎ	2.5 3
ピーマン	5 7	スライスこんにやく	20 24	ごぼう	12 14	サラダ油	1.2 1.4	煮干しだしパック	5 6
たまねぎ	25 30	にんじん	20 24	里いも	20 24	トマトケチャップ~5日の②参照	20 24	うすくちしょうゆ	5 6
しょうが	0.5 0.6	たけのこ缶	10 12	ねぎ	3 3.6	トマトピューレ缶	5 7	塩	0.1 0.12
純正ごま油	0.6 0.8	青まめ	12 14	しょうが	1 1.2	デミグラスソース~5日の③参照	7 9	でんぷん	0.9 1.1
中華用スープストック~6日①参照	0.35 0.45	サラダ油	0.6 0.72	煮干しだしパック	2 2.5	ウスターソース~5日の④参照	1.8 2	液卵	20 24
うすくちしょうゆ	3.5 4	うすくちしょうゆ	3.5 4.5	サラダ油	0.6 0.8	国産おろしにんにく	0.3 0.4		
塩	0.2 0.24	こいくちしょうゆ	3 4	すりみそ	11 13	赤ワイン	1.6 1.8	千切り大根	2.3 2.8
カレー粉	0.28 0.33	みりん	1.5 1.8			塩	0.3 0.35	きゅうり	21 26
		三温糖	1.7 2.2	干ひじき	2.5 3.1	こしょう	0.02 0.03	ローズハム~5日の⑦参照	5 6
ミニブロッコリー	25 30	しょうが	0.5 0.6	冷凍大豆(煮大豆)	16 20	③スープストック(洋風)	0.1 0.13	酢	1 1.2
きゅうり	25 30	でんぷん	1 1.5	①平天	13 16	きゅうり	30 36	三温糖	0.8 1
ホールコーン缶	15 18			にんじん	17 20	ミニブロッコリー	30 36	うすくちしょうゆ	1.2 1.4
③おいしいたまねぎドレッシング	9 10	②ノンオイルまぐろチャンク	10 12	青豆(えだまめ)	10 12	花そうみ(乾わかめ)	0.5 0.6	塩	0.08 1
		キャベツ	25 30	こいくちしょうゆ	3 3.6	④日向夏ドレッシング	8 10		
		きゅうり	30 35	三温糖	1.2 1.5	③スープストック(洋風)		①あじごまフライ	40 50
①マヨネーズパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、マヨネーズ (アレルギー表示:小麦・乳・卵・大豆・りんご)		酢	3 3.6	みりん	1 1.2	食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、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)		大豆白絞油缶	5 6
②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)		①炊き込みわかめ わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス (アレルギー表示:なし)		①平天 すけそうたら、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖 (アレルギー表示:なし)				①あじごまフライ アジ、パン粉(イーストフード)、バターミックス(小麦粉・植物性たん白(大豆)・でん粉(とうもろこし)・食塩・ぶどう糖・増粘多糖類(グアーガム・キサンタンガム)・ゴマ、ゴマ油、香辛料(ホワイトペッパー)、食塩、水 (アレルギー表示:小麦・大豆・ごま)	
③おいしいたまねぎドレッシング 調味酢、しょうゆ、食用植物油(大豆・なたね)、たまねぎ、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)				④日向夏ドレッシング 食用植物油(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)			

平成30年度

6月食物アレルギー用献立表

No3

6月14日(木)		6月15日(金)		6月18日(月)		6月19日(火)		6月20日(水)	
ホットドッグ用パン		白ごはん		白ごはん		減量チーズパン		白ごはん	
やさいスープ		中華スープ		なすの味噌汁		ジャージャーめん		きのこ汁	
ゆでキャベツ ウィンナー		豚肉と厚揚げのオイスター炒め		もやしときゅうりのおかか和え		グリーンサラダ		鶏肉とがぶナッツの揚げ煮	
ケチャップソース(小学校)		青梅ゼリー		いわし梅煮		①チーズパン			
①ホットドッグ用パン	60 80	米飯	70 90	米飯(70g)	70 0	①チーズパン	40 60	米飯(70g)	70 0
		サラダ油	0.6 0.8	米飯(90g)	0 90	小麦粉、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)		米飯(90g)	0 90
鶏もも 皮つき	20 25	たまねぎ	25 30	なす	17 20	②ハーフスパゲティ	28 34	椎茸スライス(干)	1 1.2
鶏肉はね身	20 25	にんじん	20 24	なす	17 20	②ハーフスパゲティ	0.8 1	えのきたけ	かまぼこ 21
にんじん	20 25	サリナスもやし	25 30	えのきたけ	12 15	デュラム小麦のセモリナ(アレルギー表示:小麦)	10 12	しめじ	15 18
たまねぎ	33 40	①中華つくね	20 25	たまねぎ	20 24	豚ミンチ	25 30	いなか揚げ	5 6
ミニブロッコリー	15 18	ねぎ	2.5 3	にんじん	12 14	しょうが	0.8 1	にんじん	16 19
じゃがいも	30 36	チキンスープ~5日の⑥参照	7 9	県産カットチンゲン菜	10 12	国産おろしにんにく	0.3 0.4	ささがきごぼう	16 19
チキンスープ~5日の⑥参照	5 7	中華用スープストック~6日の①参照	0.4 0.5	いなか揚げ	8 10	たまねぎ	25 30	豆腐	20 24
スープストック(洋風)~12日の③参照	0.2 0.24	うすくちしょうゆ	3.2 3.7	豆腐	20 25	にんじん	15 18	ねぎ	3 3.5
うすくちしょうゆ	3.5 4	塩	0.1 0.12	すりみそ	10 11	椎茸スライス(干)	0.8 1	煮干しだしパック	3.5 4
塩	0.2 0.24	純正ごま油	1 1.2	煮干しだしパック	3 4	たけのこ缶	15 18	うすくちしょうゆ	5 6
こしょう	0.02 0.03	豚ももスライス	30 36			サリナスもやし	15 18	塩	0.1 0.12
サラダ油	1 1.2	酒	1 1.2	サリナスもやし	20 25	にら	2.5 3		
キャベツ	35 42	しょうが	1 1.2	きゅうり	18 22	チキンスープ~5日の⑥参照	11 13		
		たけのこ缶	11 13	花かつおきざみ	1 1.2	赤みそ	5.5 6.5	鶏もも 皮つき	40 48
		キャベツ	26 31	三温糖	1 1.2	三温糖	2 2.4	塩	0.2 0.24
②無塩せきフランクロング	30 40	ピーマン	4 5	うすくちしょうゆ	1.8 2	こいくちしょうゆ	2.6 3.1	酒	1 1.2
		カラーピーマン	5 6			③トウバンジャン	0.1 0.12	でんぶん	5 6
		厚揚げ	24 28	①いわし梅煮	50 50	④テンメンジャン	1 1.2	小麦粉	2 2.4
③ケチャップソース(小学校)	10 0	②オイスターソース	1.75 2.1	①いわし梅煮	50 50	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)	0.5 0.6	大豆白絞油缶	6 7
④ケチャップ&マスタード(中学校)	0 10	こいくちしょうゆ	1.8 2.2	いわし梅煮	50 50	アスパラガススライス	15 18	カシューナッツ	10 13
		三温糖	0.5 0.6	いわし、砂糖、しそ抽出液、しょうゆ、本みりん、梅肉、でん粉、食塩、水(アレルギー表示:小麦、大豆)		きゅうり	30 36	ミックスベジタブル	15 18
②無塩せきフランクロング		みりん	0.8 0.95			キャベツ	20 24	(コーン・にんじん・グリーンピース)	
		③青梅ゼリー	40 40			⑤ノンオイルドレッシングクリーミーフレンチ	6 7.2	さつまいも(ダイス)	20 24
③ケチャップソース(小学校)		①中華つくね						しょうが	1.2 1.8
トマト、砂糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、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)、増粘剤(タマリンド)、水(アレルギー表示:大豆)		鶏肉、豚脂、たまねぎ、にら、にんにく、つなぎ(コーンスターチ、パン粉)、砂糖、しょうゆ、食塩、ごま油、大豆油、オイスターソース、香辛料(白こしょう)、調味料(アミノ酸等)、水(アレルギー表示:小麦、豚肉、豚肉、大豆、ごま)						みりん	2 2.3
④ケチャップ&マスタード(中学校)		②オイスターソース						こいくちしょうゆ	2.6 3
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)		かきエキス、砂糖、魚醤、デキストリン、酵母エキス、麦芽エキス、増粘剤(加工でん粉)(アレルギー表示:なし)						三温糖	1.7 2
		③青梅ゼリー							
		ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、果糖、ポリデソトローズ、うめ果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)酸味料(クエン酸ナトリウム、酒石酸)、香料(梅フレーバー) V. C.、クエン酸第一鉄Na(アレルギー表示:なし)							

平成30年度

6月食物アレルギー用献立表

No4

6月21日 (木)		6月22日 (金)		6月25日 (月)		6月26日 (火)		6月27日 (水)	
黒糖パン 八宝菜 杏仁フルーツあえ		白ごはん うま煮 ちぐさあえ		白ごはん 春雨スープ ゆできゅうり 揚げ魚の大葉風味		米粉パン オニオンスープ ゆでブロッコリー ハンバーグデミグラスソースかけ		白ごはん 豚肉と厚揚げのみそ煮 梅肉和え	
①黒糖パン	50 70	米飯 (70g)	70 0	米飯 (70g)	70 0	①米粉パン	50 70	米飯 (70g)	70 0
		米飯 (90g)	0 90	米飯 (90g)	0 90	①米粉パン 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)		米飯 (90g)	0 90
豚ももスライス	25 30						サラダ油	0.5 0.6	
鹿の子いか短冊 1×5cm	21 25	鶏もも 皮つき	30 36	①緑豆はるさめ	8 9	②ベーコン	16 20	豚ももスライス	30 36
にんじん	15 20	平天～11日①参照	18 22	豚ももスライス	12 15	たまねぎ	40 48	①絹厚あげ	26 31
キャベツ	33 44	じゃがいも	35 42	にんじん	15 18	にんじん	20 24	ゆでうずら卵	22 25
たけのこ缶	15 20	にんじん	25 30	キャベツ	25 30	カットほうれん草3cm	15 18	里いも	20 25
きくらげスライス	1.2 1.5	乱切りごぼう	20 25	たまねぎ	15 20	しめじ	18 21	乱切りごぼう	15 20
たまねぎ	25 25	三角こんにやく	20 25	サリナスもやし	15 18	スープストック(洋風)～12日③参照	0.2 0.24	たけのこ缶	20 25
ゆでうずら卵	20 25	たけのこ缶	10 12	椎茸スライス(干)	0.5 0.6	チキンスープ～5日⑥参照	7 9	三角こんにやく	20 25
中華用ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ～6日①参照	0.2 0.24	青まめ	8 10	チキンスープ～5日⑥参照	8 10	うすくちしょうゆ	3 3.4	にんじん	20 25
うすくちしょうゆ	3.5 4.5	三温糖	2 2.5	うすくちしょうゆ	3.5 4.5	塩	0.15 0.2	青豆(えだまめ)	5 6
塩	0.2 0.24	こいくちしょうゆ	2.5 3	塩	0.2 0.24	こしょう	0.02 0.03	サラダ油	0.5 0.6
こしょう	0.02 0.03	うすくちしょうゆ	2.5 3	こしょう	0.02 0.03			すりみそ	6 7.2
でんぷん	2 2.5	三温糖	1.5 1.8			ミニブロッコリー	35 40	こいくちしょうゆ	2 2.4
サラダ油	0.8 1	みりん	1 1.2	きゅうり	35 42			三温糖	2 2.4
		サラダ油	0.3 0.4			③国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ	60 80	酒	1 1.21
②やわらか杏仁豆腐	15 18			あじ切り身(一口大)	50 60	トマトケチャップ～5日②参照	4 4.8		
甘みあっさりみかん	18 22	いなか揚げ	7.5 8.5	でん粉	6 8	デミグラスソース～5日③参照	4 4.8	キャベツ	20 25
甘みあっさりパイ	18 22	サリナスもやし	42 60	大豆白絞油缶	6 8	ウスターソース～5日④参照	0.8 1	きゅうり	25 30
甘みあっさり黄桃(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	18 22	カットほうれん草3cm	13.5 16.5	しょうが	1 1.2	三温糖	0.5 0.6	②焼き竹輪～7日②参照	12 15
		すりごま	1 1.2	大葉(青じそ)	0.85 1.02	赤ワイン	0.8 1	梅肉	2 2.4
①黒糖パン		三温糖	1.8 2.15	花かつお(きざみ)	0.41 0.5	生クリーム	0.8 1	三温糖	0.8 1
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)		うすくちしょうゆ	2.7 3.2	三温糖	2.5 3			こいくちしょうゆ	1.2 1.4
		純正ごま油	0.9 1.1	こいくちしょうゆ	2.5 3	②ベーコン		みりん	0.8 1
②やわらか杏仁豆腐				酢	3.3 4	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)			
乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ(とうもろこし)、 加糖れん乳、砂糖・ぶどう糖加糖液糖、杏仁パウダー、 ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、貝カルシウム、乳化 剤、ホエイソルト、PH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料(ア ーモンドフレーバー)、水(アレルギー表示:乳・大豆)				いりごま	1.3 1.5				
				①緑豆はるさめ		③国産鶏肉豚肉使用のハンバーグ			
				緑豆でんぷん(アレルギー表示:なし)		鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、植物性たん白、水溶性食物繊維、食 塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料(黒こしょう、ナツメグ)、酵母エ キス、にんにくペースト、加工でん粉、セルロース、貝、ピロリン酸 第二鉄、水 (アレルギー表示:鶏肉・豚肉・大豆)		①絹厚あげ	
								丸大豆、揚げ油(なたね)、豆腐用凝固剤(塩化マグネ シウム)、安定剤(加工でん粉)、酵素、水 (アレルギー表示:大豆)	

平成30年度 6月食物アレルギー用献立表 NO5

6月28日 (木)			6月29日 (金)		
コッペパン			白ごはん		
ミートボールスープ			ポークカレー		
バンバンジー			海藻サラダ		
いちごジャム					
コッペパン～12日①参照	50	70	米飯 (70g)	70	0
			米飯 (90g)	0	90
①スクールミートボール	30	36			
豚肉	12	15	豚ももスライス	35	40
カットトマト	5	6	じゃがいも	45	50
にんじん	15	18	にんじん	15	20
たまねぎ	15	18	たまねぎ	30	35
県産カットチンゲン菜IQF	25	25	青まめ	5	6
たけのこ缶	12	14.5	サラダ油	0.8	1
椎茸スライス (干)	0.5	0.6	国産おろしにんにく	0.4	0.5
ねぎ	2	2.5	①Fカレーフレーク	4	5
チキンスープ～5日⑥参照	6	7.2	②エブリイカレーフレーク	4	5
サラダ油	1	1.2	③スペシャルカレーフレーク	5	6
中華用スープストック～6日①参照	0.2	0.24	ウスターソース～5日④参照	1.8	2
うすくちしょうゆ	3	3.6	シュレッドチーズ	1	1.2
塩	0.1	0.12	リンゴピューレ缶	8	10
こしょう	0.02	0.03	トマトケチャップ～5日②参照	3	3.5
とりささみチャンク～4日①参照	15	18			
きゅうり	35	40	海藻サラダSR	1	1.2
サリナスもやし	20	24	きゅうり	20	25
酢	2.8	3.4	サリナスもやし	30	36
三温糖	1.9	2.2	酢	1.6	11.9
こいくちしょうゆ	2.6	3	うすくちしょうゆ	2.5	3
練りごま	1	1.2	三温糖	1.4	1.7
純正ごま油	1	1.2	①Fカレーフレーク		
すりごま	1.2	1.4	小麦粉、ラード、食塩、カレー粉、砂糖・ぶどう糖、オニオンパウダー、		
②いちごジャム	15	15	ガーリックパウダー、トマトペースト、酵母エキスパウダー、香辛料		
①スクールミートボール			(ペッパー・ローレル)、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦・大豆)		
牛肉、豚肉、たまねぎ、パン粉、ソテードオニオン、鶏肉、			※工場内で豚肉を使った製品を製造しています。		
でん粉、(ばれいしょ)、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食					
塩、ビーフブイヨン、香辛料(黒こしょう)			②エブリイカレーフレーク		
(アレルギー表示:小麦・牛肉・豚肉・大豆・鶏肉)			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、カラメル色素		
			(アレルギー表示:小麦、大豆)		
			③スペシャルカレーフレーク		
②いちごジャム			小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、カレー粉、酵母エキス、香辛野菜(オニオン、ガー		
水あめ、いちご、りんご、砂糖、ゲル化剤(ペクチン)、酸味			リック)、ホークエキス、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、豚肉)※工場		
料、香料			内で卵・乳・エビ・カニを使った製品を製造しています。		
(アレルギー表示:りんご)					