

令和07年度

2月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター No1

2月2日（月）				2月3日（火）				2月4日（水）				2月5日（木）						
麦ごはん キーマカレー フルーツポンチ				白ごはん 豆乳みそ汁 白菜の塩昆布あえ いわしかぼすレモン煮 節分豆				白ごはん 筑前煮 ブロックリーのマヨネーズ和え				白ごはん かきたま汁 ひじきの五目煮						
麦ごはん (10%混入)	70	100	①スペシャルカレーフレーク	精白米	70	90	①きざみ揚げ (カット油揚げ)	精白米	70	90	精白米	70	90	精白米	70	90		
豚ひき肉	30	37	小麦粉、豚脂、食塩 砂糖、カレー粉、 パーム油、酵母エキス	だいこん	25	31	丸大豆、植物油 脂(なたね)、凝 固剤 (アレル ギー表示:大豆)	鶏肉 もも 皮つき	20	36	鶏肉 もも 皮つき	12	16	鶏肉 もも 皮つき	12	16		
じゃがいも	45	56	にんじん	18	23	じゃがいも	35	44	じゃがいも	23	29	じゃがいも	23	29	じゃがいも	23	29	
にんじん	25	31	えのきだけ	12	14	にんじん	22	28	たまねぎ	20	25	たまねぎ	20	25	たまねぎ	20	25	
たまねぎ	33	41	さつまいも (ダイス)	25	31	ごぼう (乱切り)	21	26	はくさい	17	21	はくさい	17	21	はくさい	17	21	
サラダ油	0.5	0.6	豆腐	20	25	れんこん (乱切り)	13	17	えのきだけ	8	10	えのきだけ	8	10	えのきだけ	8	10	
①スペシャルカレーフレーク	5	6.5	①きざみ揚げ (カット油揚げ)	5	6	②無調整豆乳 大豆 (アレル ギー表示:大豆)	20	25	豆腐	20	25	豆腐	20	25	豆腐	20	25	
②エブリイカレーフレーク	4	6	白ねぎ	2.5	3	②無調整豆乳 大豆 (アレル ギー表示:大豆)	20	24	三角こんにゃく (小)	21	26	ねぎ (冷凍)	3	3.8	ねぎ (冷凍)	3	3.8	
③とろける給食用カレーフレーク	4.5	7	煮干だし (片口いわし) 不織布袋入り	3	3.6	①平天 (さつまあげ)	20	25	①平天 (さつまあげ)	20	25	煮干だし (片口いわし) 不織布袋入り	5	6	煮干だし (片口いわし) 不織布袋入り	5	6	
④トマトケチャップ	3	3.9	すりみそ	10	11	たけのこ缶	13	16	たけのこ缶	13	16	うすくちしょうゆ	4.8	5.8	うすくちしょうゆ	4.8	5.8	
⑤ウスターソース	0.8	1.05	②エブリイカレーフ レーク	はくさい	36	44	濃口醤油	2.5	3.2	濃口醤油	2.5	3.2	塩	0.1	0.12	塩	0.1	0.12
⑥チキンスープ	6	8	小麦粉、加工油脂 (パーム)、砂糖、食塩	③塩こんぶ	1	1.2	うすくちしょうゆ	2.5	3.2	うすくちしょうゆ	2.5	3.2	でんぷん	0.9	1	でんぷん	0.9	1
すりおろしりんご (1kgレトルト)	7.5	9.4	カレー粉、ぶどう糖、 コーンスターク、オニオンパ ウダー、たん白加水分解物	濃口醤油	0.3	0.36	三温糖	1.5	1.9	三温糖	1.5	1.9	液卵	20	25	液卵	20	25
甘みあっさりパインチビット	16	21	④いわしかぼすレモン煮	40	50	みりん	1	1.3	みりん	1	1.3	干ひじき	1.8	2.25	干ひじき	1.8	2.25	
甘みあっさりみかん	17	21	⑤福豆 (黒糖)	8	8	サラダ油	1.5	1.8	サラダ油	1.5	1.8	豚ももスライス	13	16	豚ももスライス	13	16	
甘みあっさり黄桃ダイス	17	21	③塩こんぶ	④いわしかぼすレモン煮	40	50	ミニブロッコリー	27	34	ミニブロッコリー	27	34	冷凍大豆 (煮大豆)	15	18	冷凍大豆 (煮大豆)	15	18
⑦カットゼリー (山形県産さくらんぼ)	28	36	昆布、醤油 (小麦、大豆)、食塩、 調味料 (アミノ酸等) 甘味料 (ソルビトール等)、増粘多糖類	⑤福豆 (黒糖)	8	8	きゅうり	23	29	きゅうり	23	29	平天 (さつまあげ) 【4日①参照】	10	12.5	平天 (さつまあげ) 【4日①参照】	10	12.5
③とろける給食用カレーフレーク			(アレルギー表示:小麦、 大豆)	③塩こんぶ	1	1.2	②ノンオイルまぐろチャンク	10	12.5	②ノンオイルまぐろチャンク	10	12.5	こんにんじん	17	21	こんにんじん	17	21
小麦粉、植物油脂 (パーム、なたね)、砂糖、 でん粉 (とうもろこし)、食塩、カレー粉、デキスト リン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウ ダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ロースト キヤベツパウダー、ローストオニオンパウダー、 カラメル色素 (アレルギー表示:小麦)			濃口醤油	0.3	0.36	ホールコーン缶	8	10	ホールコーン缶	8	10	青めめ	10	12.5	青めめ	10	12.5	
④トマトケチャップ			④いわしかぼすレモン煮			塩	0.1	0.12	塩	0.1	0.12	濃口醤油	3	3.6	濃口醤油	3	3.6	
トマト、糖類 (砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、玉ねぎ、 食塩、香辛料 (アレルギー表示:—)			⑤福豆 (黒糖)			うすくちしょうゆ	0.26	0.31	うすくちしょうゆ	0.26	0.31	三温糖	1.2	1.5	三温糖	1.2	1.5	
⑤ウスターソース			④いわしかぼすレモン煮 いわし、砂糖、しょうゆ (小麦、大豆)、かぼす果汁、レモンペース ト (レモン、砂糖、還元水あめ)、本みりん、でん粉 (馬鈴薯)、レ モン果汁、食塩、水 (アレルギー表示:小麦、大豆)			③L&Mノンエッグハーフ	6.5	8.1	③L&Mノンエッグハーフ	6.5	8.1	みりん	1	1.2	みりん	1	1.2	
糖類 (ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、野菜 (トマト、玉ねぎ、人 参、マッシュルーム、にんにく)、食塩、たん白加水分解物、香辛料 (アレルギー表示:—)			※オレンジ			すりごま	0.7	0.9	すりごま	0.7	0.9	純正ごま油	1	1.2	純正ごま油	1	1.2	
⑥チキンスープ			⑤福豆 (黒糖)			①平天 (さつまあげ) 魚肉 (タラ)、でん粉 (甘しょ)、砂糖、みりん、食 塩、植物油 (アレルギー表示:—) ※えび、かに、卵白、小麦												
鶏骨、酵母エキス、水 (アレルギー表示:鶏肉)			大豆、砂糖、寒梅粉ミックス、小麦粉、黒糖液、植物油脂 (パ ーム油)、着色料 (カラメル色素)、膨張剤 (アレルギー表示:小麦、 大豆)			②ノンオイルまぐろチャンク まぐろ、野菜スープ、食塩、調味エキス、調味 料 (アミノ酸等) (大豆)、増粘剤 (アミノ酸等) (アレルギー表示:大豆)												
⑦カットゼリー (山形県産さくらんぼ)			※落花生、えび、くるみ、バナナ、カシューなつ、ごま、アーモン ド			③L&Mノンエッグハーフ (ノンエッグマヨネ ーズ)			食用植物油脂 (なたね・コーン・パーム)、醸 造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性た ん白 (大豆)、香辛料 (からし)、酵母エキス、レ モン果汁、こんにゃく精粉、増粘多糖類、水 (アレルギー表示:大豆)									

※コンタミ・キャリー等由来 ★揚げ物用油 (大豆白絞油缶) は複数回 (3~4回程度) 使用します。

★煮干だし (片口いわし) はえび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取しています。

2月6日(金)	2月9日(月)	2月10日(火)	2月12日(木)
揚げパン ポトフ てりやきチキン	白ごはん 煮しめ ちぐさあえ おかかふりかけ	白ごはん もずくスープ 魚とさつまいものオーロラソース	(減量) チーズパン やきそば 千切り大根のサラダ
①コッペパン 50 70 大豆白絞油缶 5 6 きなこ 9.5 11.4 三温糖 6.4 7.7 塩 0.04 0.05	精白米 70 90 鶏肉 もも 皮つき 20 24 鶏肉 はねみ 皮なし 10 12 酒 1 1.2 里いも(冷) 2S 28 35 だいこん 14 18 ごぼう(乱切り) 14 18 にんじん 20 25 三角こんにゃく(小) 20 25 結びこんぶ 1.5 1.8 ①(大冷)ミニ絹厚揚げ 25 31 ②ちくわ(卵抜き) 10 12 うすくちしょうゆ 煮干だし(片口いわし) 不織布袋入り 1 1.5 チキンスープ【2日⑥参照】 8 10 三温糖 1.85 2.22 うすくちしょうゆ 3.28 3.93	精白米 70 90 にんじん 20 25 えのきたけ 12 15 ①もずく塩抜き 16 20 ②かまぼこ(ピンク) 10 12 たまねぎ 36 45 【給食会】 ほうれん草(カット) 6 7.5 大豆、植物油(なたね、大豆)、安定剤(加工デンブン)、豆腐 うすくちしょうゆ 4.4 5.3 塩 0.13 0.15 煮干だし(片口いわし) 不織布袋入り 3 3.6 酒 1 1.2 みず 120 144 たら(角切り) 58 72.5 でんぷん 6 7.2 さつまいも(ダイス) 17 21 青まめ 10 12.5 大豆白絞油缶 7.5 9 トマトケチャップ【2日④参照】 3.7 4.6 酒 1.4 0 赤みそ 1.6 2 濃口醤油 0.92 1.15 三温糖 1.7 2.1	①チーズパン 40 60 ②カットスパゲティ 28 34 サラダ油 1 1.25 豚ももスライス 22 26 たまねぎ 25 30 にんじん 10 13 キャベツ 20 24 太もやし 22 27 かまぼこ(ピンク)【10日②参照】 8 10 塩 0.1 0.12 こしょう 0.01 0.02 ウスターソース【2日⑤参照】 2.2 2.6 ③中華用スープストック 0.3 0.36 ④やきそばソース(粉末) 5 6
③洋風スープストック 0.2 0.24 こしょう 0.01 0.01	濃口醤油 1.9 2.28 みりん 1.08 1.3 サラダ油 1 1.3	千切り大根 3.5 4.5 きゅうり 37 45 ⑤オーチャンキングほぐし身 8 10 ホールコーン缶 5 6 うすくちしょうゆ 1.7 2 酢 1 1.2 純正ごま油 0.2 0.24 L&Mノンエッグハーフ【4日③参照】 7.8 9.4 塩 0.1 0.12 こしょう 0.01 0.01	③中華用スープストック 食塩、チキンパウダー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、鶏脂(大豆)、粉末醤油(小麦、大豆)、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物(ゼラチン)、野菜エキス(大豆)、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)※卵
④照り焼きチキン(印南食品) 50 50 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)	きざみ揚げ(カット油揚げ)【3日①参照】 5 6.3 太もやし 47 57 ほうれん草(カット) 10 13 すりごま 1.5 2 三温糖 1.85 2.2 うすくちしょうゆ 3.5 4.2 純正ごま油 1 1.2	①もずく 塩抜き もずく (アレルギー表示:—) ※えび、かに	④焼きそばソース(粉末) 砂糖、食塩、粉末ソース(りんご)、デキストリン、たん白加水分解物(大豆)、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、いわしづしパウダー、むろぶしパウダー、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:大豆、豚肉、りんご)
②荒挽ミニカクテルウインナー 鶏肉、豚脂、でん粉、発酵調味料、粉あめ、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:鶏肉、豚肉)※卵、小麦	2 2	②かまぼこ(ピンク) 魚肉(タラ)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、みりん、食塩、着色料(コチニール)(アレルギー表示:—)※えび、かに	⑤オーチャンキングほぐし身(糸かまぼこ) たら、ほき、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉、たん白加水分解物(かつおエキス)、還元水あめ、植物油脂(エゴマ)、加工でん粉、着色料(紅麹)、乳化剤(加工助剤)、水(アレルギー表示:—)
③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、ぱれいしょでん粉、粉末動物油脂(豚肉)、たん白加水分解物(大豆ゼラチン)、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(にんにく)、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)	③すこやかふりかけおかか ②ちくわ(卵抜き) キントキダイすり身、ぱれいしょ澱粉、小麦でん粉、植物油脂(なたね)、食塩、大豆たん白、ぶどう糖、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)(牛肉、豚肉)、甘味料(ステビア)、キシロース、保存料(ソルビン酸)、水(アレルギー表示:小麦、大豆、牛肉、豚肉)※えび、かに		
④照り焼きチキン 鶏肉、<タレ>果糖ぶどう糖液糖、こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、酵母エキス、しょうゆ調味料(小麦、大豆)、ぶどう糖、発酵調味料、粉末状大豆たん白(大豆)、食塩、増粘剤(加工でん粉)、加工でん粉、水(アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉)※卵	③すこやかふりかけおかか 調味顆粒(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、抹茶)、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス)、海苔、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)(アレルギー表示:—)※さけ、えび、かに		

2月食物アレルギー用献立表

2月13日(金)	2月16日(月)	2月17日(火)	2月18日(水)	①乾燥大根葉 大根葉、ぶどう糖、食塩 (アレルギー表示:一)	2月19日(木)	①米粉パン 米粉ミックス(米粉、粉末状小麦たん白、酵素)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)		
白ごはん のっぺい汁 そぼろ丼 一食ヨーグルト	白ごはん 鶏肉のごまみそ煮 土佐酢和え	白ごはん 雪見団子汁 豚肉と野菜の生姜炒め	(減量) 青菜ごはん 焼豚ラーメン きゅうりのあえもの 春巻き					
精白米 里いも(冷) 3S だいこん スライスこんにゃく たまねぎ ごぼう(ささがき) 椎茸スライス(干) きざみ揚げ(カット油揚げ)【3日①参照】 豆腐 白ねぎ 煮干だし(片口いわし)不織布袋入り うすくちしょうゆ 酒 でんぶん 鶏ひき肉 もも 皮つき 鶏ひき肉 はねみ 皮なし サラダ油 ①(大商) そぼろ玉子 にんじん 青まめ 酒 三温糖 濃口醤油 みりん ②ソフル元気ヨーグルト 70 70	70 90 20 25 20 25 15 20 15 18 10 12 0.5 0.6 5 6 20 25 3 3.6 3 3.6 5 6 1 1.2 1.5 1.7 17 21 18 23 1 1.2 20 25 15 19 15 18 1 1.2 1.3 1.56 3.2 3.8 0.6 0.7	精白米 鶏肉 もも 皮つき 鶏肉 はねみ 皮なし 国産おろしにんにく 三角こんにゃく(小) ごぼう(乱切り)宮崎県産 里いも(冷) 2S たけのこ缶 にんじん にら サラダ油 三温糖 すりみそ すりごま 酒 濃口醤油 みず きゅうり たまねぎ オーションキングほぐし身【12日⑤参照】 ①花かつおきざみ 酢 三温糖 うすくちしょうゆ 塩	70 90 23 30 10 11 0.25 0.3 21 26 21 26 25 32 21 26 22 28 25 34 2.5 3.2 1 1.5 2 2.6 6 7.8 2 2.5 2 2.6 2 2.6 2 2.6 16 20 42 50 16 20 10 12 4 0.4 0.5 2 7 3.2 1.7 2 2 7 3.2 0.08 0.1	精白米 鶏肉 もも 皮つき 鶏肉 はねみ 皮なし 酒 白玉もち ごぼう(ささがき)宮崎県産 たまねぎ スライスこんにゃく 豆腐 だいこん ねぎ(冷凍) 煮干だし(片口いわし)不織布袋入り うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 酒 豚ももスライス だいこん 生姜 うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ 純正ごま油 きゅうり 豚ももスライス にんじん キャベツ 太もやし エリンギ 生(ホール) 生姜 濃口醤油 みず 太もやし エリンギ 生(ホール) 生姜 濃口醤油 みりん うすくちしょうゆ 三温糖 濃口醤油 みりん ①花かつおきざみ かつおのふし (アレルギー表示:一)※さば サラダ油	70 90 5 6 ①乾燥大根葉 1.8 2.2 ②麵始め チャンポン麺 11.2 豚ももスライス ③給食用焼豚カット(乳・卵不使用) 10 13 たまねぎ 8 10 にんじん 0.8 1 太もやし 18 22.5 18 22 生姜 3 3.6 3 3.6 3 3.6 5 6 0.1 0.12 42 52 20 25 15 18 25 32 10 12 4 0.4 0.5 2 7 3.2 1.7 2 2 7 3.2 0.08 0.1	精白米 鮭角切(ニッスイ) たん白、かんすい、カロチノイド色素、調整水 (アレルギー表示:小麦) ②麵始めチャ ンポン麺 小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素、調整水 (アレルギー表示:豚肉) ③給食用焼豚カット(乳・卵不使用) 15 19 15 18 15 18 0.3 0.4 0.3 0.4 豚もも肉、砂糖、水あめ、 うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ 0.03 0.04 酵母エキス、L-グルタミン 酸Na、カラメル色素、L-アラビン酸 ⑤ノンオイル青じそドレッシング Na、香辛料抽出物、水 (アレルギー表示:小麦) ⑥春巻きFe(米粉入り) 大豆白絞油缶 ④白豚湯(パイトンタン) 豚脂、ポークエキス、食塩、ゼラチン、動物たん白加水分解物(豚肉)、 でん粉(馬鈴薯)、マッシュルームエキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタン)、着色料(カラメル)、酸化防止剤(V.E.)、水 (アレルギー表示:豚肉、ゼラチン) ⑤ノンオイル青じそドレッシング ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、醸造酢、調味液(かつお節だし、醸造酢、 食塩)、米発酵調味料、食塩、こんぶだし、はくさいエキス、かつお節 エキス、オニオンエキス、塩蔵青じそ、酵母エキスパウダー、香辛料 (とうがらし)、調味料(アミノ酸)、香料、水 (アレルギー表示:小麦、大豆) ⑥春巻きFe(米粉入り) 豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、植物油脂(大豆)、豚脂、しょうゆ(小麦、大豆)、小麦粉、 ショートニング(大豆)、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、 発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物(小麦)、香辛料、 皮[小麦粉、植物油脂(大豆)、米粉、粉あめ]、ショートニング(大豆)、食塩、ソルビトール、 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤(キサンタンガム)水 (アレルギー表示:小麦、豚肉、大豆)	精白米 鮭角切(ニッスイ) たん白、かんすい、カロチノイド色素、調整水 (アレルギー表示:豚肉) ①米粉パン 50 70 20 25 5 6 30 37 21 26 25 31 20 25 8 10 8 10 17 20.5 20 25 6 7 8 10 0.2 0.24 0.02 0.02 1 1.2 15 18 20 24 21 25 10 12 2 2.4 2 2.4 0.5 0.6 0.3 0.36 0.02 0.02 1 1.2 ④ホワイトベース(レトルト) 牛乳(調理) ⑤デーリイ高千穂生クリーム48 チキンスープ【2日⑥参照】 塩 こしょう サラダ油 ⑥ロースハムスライス(短冊) ミニブロッコリー きゅうり ホールコーン缶 酢 サラダ油 三温糖 塩 こしょう レモン汁(ポッカレモン) ⑤デーリイ高千穂生クリーム48 生乳(アレルギー表示:乳)	米粉パン 鮭のクリームシチュー ハムのマリネ ①米粉パン 50 70 ②無塩せきバラベーコン短冊(真空) 豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス) (アレルギー表示:豚肉) ③クリームポタージュ 小麦粉、ホエイパウダー、食用精製加工油 牛乳(調理) ④ホワイトベース(レトルト) 牛乳(調理) ⑤デーリイ高千穂生クリーム48 チキンスープ【2日⑥参照】 塩 こしょう サラダ油 ⑥ロースハムスライス(短冊) ミニブロッコリー きゅうり ホールコーン缶 酢 サラダ油 三温糖 塩 こしょう レモン汁(ポッカレモン) ④ホワイトベース(レトルト) 生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水 (アレルギー表示:乳、小麦、鶏肉) ※えび、かに、卵、落花生

2月食物アレルギー用献立表

2月20日 (金)			2月24日 (火)			2月25日 (水)			2月26日 (木)			2月27日 (金)		
白ごはん ワンタンスープ キムタクご飯の具 豆乳プリンタルト			白ごはん 肉団子の甘酢煮 もやしのナムル			白ごはん 中華丼 カリフラワーのサラダ ガトーショコラ			バーガーパン ラビオリのトマトスープ ゆでキャベツ 白身魚のフライ 一食ソース			白ごはん 大根のみぞ汁 豚肉と野菜のカレー炒め		
精白米	70 90	①ウェーブワ ンタン 小麦粉、食塩 <u>(アレルギー 表示: 小麦)</u>	精白米	70 90	精白米	70 90	①バーガーパン	50 70	①バーガーパン	50 70	①バーガーパン	精白米	70 90	
①ウエーブワンタン	6 8	純正ごま油	1 1.2	豚ももスライス	32 40	②ラビオリ	15 19	小麦粉、ショー トニング、脱脂 粉乳、砂糖、食 塩、イースト	だいこん	30 36				
鶏肉 もも 皮つき	8 10	①肉だんご (ポーク & チキン) 10g (大冷) ミニ絹厚揚げ 【9日①参照】	50 62.5 18 23	かまぼこ (ピンク) 【10日②参照】	10 12	無塩せきバラベーコン短冊 (真空) 【19日②参照】	5 6	太もやし	20 25					
鶏肉 はねみ 皮なし	8 10	たまねぎ	40 50	ゆでうずら卵 (フレッシュ)	23 28	国産おろしにんにく	0.1 0.12	じゃがいも	24 30					
サラダ油	0.5 0.8	にんじん	27 33.8	たまねぎ	35 44	赤ワイン	1 1.2	きざみ揚げ (カット油揚げ) 【3日①参照】	7 9					
たまねぎ	30 38	しめじ	10 12.5	はくさい	23 29	たまねぎ	30 38	豆腐	20 25					
はくさい	20 25	②白菜キムチ	16 20	(県産) きくらげスライス	0.6 0.72	にんじん	20 25	ほうれん草 (カット)	4 5					
にんじん	10 13	ヤングコーン缶	6 7.5	たけのこ缶	12 15	じやがいも	25 31	煮干だし (片口いわし) 不織布袋入り	3 3.6					
椎茸スライス (干)	0.8 1	ピーマン	4 5	ねぎ (冷凍)	3 3.6	蒸し白いんげん豆	10 13	すりみそ	10.5 11.5					
ねぎ (冷凍)	3 4	カラーピーマンミックスIQF	0.5 0.7	純正ごま油	1 1.2	トマトピューレ	12 15	豚ももスライス	43 54					
チキンスープ【2日⑥参照】	8 10	生姜	0.7 0.87	チキンスープ【2日⑥参照】	8 10	トマトダイス缶	14 17	たまねぎ	20 24					
中華用スープストック【12日③参照】	0.2 0.24	酒	0.7 0.87	中華用スープストック【12日③参照】	0.35 0.42	チキンスープ【2日⑥参照】	12 14	キャベツ	28 34					
分解物(大)		三温糖	2.4 3	うすくちしょうゆ	3.8 4.6	塩	0.3 0.36	にんじん	15 18					
うすくちしょうゆ	4 4.8	トマトケチャップ【2日④参照】	8.1 10.1	中華用スープストック【12日③参照】	0.15 0.18	洋風スープストック【6日③参照】	0.4 0.5	カラーピーマンミックスIQF	6 7.2					
塩	0.25 0.3	オニオン、酒	2.65 3.3	中華用スープストック【12日③参照】	0.01 0.02	デーリ高千穂生糸-448【19日⑤参照】	3 3.75	サラダ油	1 1.2					
こしょう	0.02 0.03	酢	4.5 5.4	こしょう	2.3 2.9	キヤベツ	33 41	酒	1.5 1.8					
豚ももスライス	32 40	濃口醤油	1 1.25	でんぶん	25 30	塩	0.12 0.14	塩	0.09 0.1					
②白菜キムチ	13 17	でんぶん	0 0	ミニカリフラワー	30 36	③フィッシュポーション	50 60	ガーリック	0.03 0.04					
太もやし	35 44	中華用スープストック【12日③参照】	0.5 0.6	きゅうり	12 15	大豆白絞油缶	5 6	カレー粉	0.04 0.04					
③山川きざみ漬け	11 14	花そうみ (乾わかめ)	0.5 0.6	太もやし	18 22	④クッキングソース (ウスター)	5 5	三温糖	1.02 1.22					
にら	2.2 2.8	太もやし	33 40	①おいしい和風ドレッシング	7 8.4	④クッキングソース (ウスター)	5 5	ウスターソース【2日⑤参照】	3.6 4.3					
濃口醤油	2 2.4	きゅうり	18 22	酢	1.9 2.28	②お米deガトーショコラ		濃口醤油	1.44 1.73					
純正ごま油	1 1.3	②とりささみチャンク	12 14	三温糖	0.63 0.75	②ラビオリ		いりごま	1 1.2					
④お米de国産豆乳プリンタルト	30 30	酢	0.63 0.75	濃口醤油	2.96 3.55	食用植物油脂(大豆、なたね)、醸造酢 (小麦)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、 調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード(豚 肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、 調味料(アミノ酸等) <u>(アレルギー表示: 小麦、豚肉、大豆)</u>								
③山川きざみ漬		①おいしい和風ドレッシング		純正ごま油	1.1 1.38	③フィッシュポーション								
干しだいこん、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦、 大豆)、アミノ酸液、食塩、醸造酢、発酵調味料、香辛 料(唐辛子)、たん白加水分解物、水 <u>(アレルギー表 示: 小麦、大豆)</u>		食用植物油脂(大豆、なたね)、醸造酢 (小麦)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、 調味酢、玉ねぎ、食塩、粒マスタード(豚 肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、 調味料(アミノ酸等) <u>(アレルギー表示: 小麦、豚肉、大豆)</u>		国産おろしにんにく	0.1 0.12	豆乳、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂(ヤシ、 菜種)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油 (なたね)、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しよ うゆ、発酵調味料、水、加工デンプン、ゲル化剤(増粘 多糖類)、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第 二鉄、香料、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸Na、 安定剤(キサンタンガム)、カラチノイド色素 <u>(アレルギー表示: 大豆)</u>								
④お米de国産豆乳プリンタルト		①肉だんご(ポーク&チキン)		豆乳、砂糖、米粉、植物油(米)、ココア パウダー、水溶性食物繊維、カ力オマス 加工デンプン、膨張剤、ピロリン酸第二 鉄 <u>(アレルギー表示: 大豆)</u>		④クッキングソース (ウスター)								
豆乳、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂(ヤシ、 菜種)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、コーンフラワー、植物油 (なたね)、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しよ うゆ、発酵調味料、水、加工デンプン、ゲル化剤(増粘 多糖類)、カラメル色素、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第 二鉄、香料、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸Na、 安定剤(キサンタンガム)、カラチノイド色素 <u>(アレルギー表示: 大豆)</u>		豚肉、鶏肉、たまねぎ、つなぎ[でん粉(馬 鈴薯)、えんどう豆たん白]、砂糖、発酵調 味料、香辛料(オニオン、ガーリック、ペ パー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス <u>(ア レルギー表示: 鶏肉、豚肉)</u> ※卵、小 麦		②お米deガトーショコラ		果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、野菜・果実(りんご、たまねぎ、 にんにく)、たん白加水分解物(大豆)、食塩、カラメル色素、調 味料(アミノ酸等)(小麦、豚肉)、増粘剤、香辛料、水 <u>(ア レルギー表示: 小麦、豚肉、大豆、りんご)</u>								
②とりささみチャンク		鶏肉(ささみ)、醸造酢、食塩、寒天、砂 糖、オニオンパウダー、香辛料(こしょう)、 pH調整剤、水 <u>(アレルギー表示: 鶏肉)</u>				※卵、乳、落花生、くるみ、えび、ごま、さば、もも、ゼラチン、 鶏肉、牛肉、豚肉								