

## アレルギ-表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 2 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【小型コッペパン】</b>	
*コッペパン 5 7	57.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 2 0 0	206.00
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*ホールコーン	4.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	27.50
*にんじん	10.00
*枝豆	4.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ミニプロッコリー	5.00
*ベーコンスライス	7.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白(大豆) *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コチニール色素	
*ポテトニョッキ	25.00
*じゃがいも(北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉	
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	28.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*こしょう	0.08
*生クリーム	4.00
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*クリームコーン	7.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*ベシヤメルソース	8.00
*小麦粉 *豚脂 *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(VE) *香料 *(原料の一部に大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ローコンクチキン	2.50
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鯉エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
<b>【ボ)テリヤキチキン】</b>	
*テリヤキチキン	40.00
*鶏もも肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *みりん *発酵調味料 *酵母エキス *食塩 *粉末カラメル *加工でん粉	
<b>【いちごジャム(バラ)】</b>	
*いちごジャムミックス	15.00
*水あめ *さとう *いちご *りんご *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年7月3日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【夏野菜の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	38.00
*にんじん	10.00
*キャベツ	45.00
*玉ねぎ	35.00
*なす 乱切り 冷凍	5.50
*なす *菜種油	
*ピーマン	5.50
*もやし	15.00
*絹厚揚げ	22.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*さとう	1.65
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	2.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*赤みそ	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.20
*唐辛子 *水あめ *食塩 *味噌(大豆) *そら豆粉 *酒精 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
*栄養強化味噌	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麹 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
*おろしにんにく	0.50
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アルコール	
<b>【揚】ポークしゅうまい18g(2個)】</b>	
*ポークシュウマイ18g	18.00
*たまねぎ *豚肉 *でん粉 *粒状大豆たん白 *さとう *食塩 *ごま油(ごま) *しょうが *ホタテエキス *魚介エキス調味料 *こしょう *小麦粉	
*ポークシュウマイ18g	18.00
*玉ねぎ *豚肉 *でん粉 *粒状大豆たん白 *さとう *食塩 *ごま油(ごま) *しょうが *ホタテエキス *魚介エキス調味料 *こしょう *小麦粉	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年7月4日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン80】</b>	
*メロンパン80	80.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン *薄力粉 *脱脂粉乳	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*学とり肉団子	31.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂(豚肉) *パン粉(小麦) *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、牛肉、 ごま、やまいも、りんご、ゼラチン)	
*にんじん	7.20
*長ねぎ	9.00
*はくさい	30.00
*ぶなしめじ	5.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*マロニー	4.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	
*塩	0.02
*こしょう	0.04
*清湯スープ	3.50
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、野菜、食塩、 かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*北京醬油ラーメンスープ	0.80
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
<b>【揚)ミニカボチャコロッケ】</b>	
*かぼちゃコロッケ	40.00
*かぼちゃ *野菜パン粉 (乳および乳製品、小麦、大豆) *小麦粉 *玉ねぎ *さとう *濃縮乳 *ラード(豚肉) *でん粉 *食塩 *着色料(パプリカ粉末) *増粘多糖類	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 5 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポークカレー】</b>	
*ごはん 80	80.00
*豚ももスライス	35.00
*じゃがいも	40.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	15.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコン	
*おろしにんにく	1.00
*ウスターソース	1.50
*トマト	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*にんにく	
*マッシュルーム	
*醸造酢(とうもろこし)	
*さとう(てんさい)	
*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし)	
*食塩	
*香辛料	
*昆布	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*トマトピューレ	3.00
*トマトペースト	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*ガラムマサラ	0.07
*こしょう	
*コリアンダー	
*赤唐辛子	
*カルダモン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*クミン	
*クローブ	
*シナモン	
*バーモントフ레이크	7.00
*小麦粉	
*豚脂	
*さとう	
*食塩	
*カレーパウダー	
*でん粉	
*オニオンパウダー(大豆)	
*脱脂粉乳	
*トマトパウダー	
*チーズ(乳)	
*バナナペースト	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*はちみつ	
*ミルクカルシウム(乳)	
*脱脂大豆	
*小麦発酵調味料	
*粉末ソース(小麦、大豆)	
*粉乳小麦粉ルウ	
*ココア	
*バターミルクパウダー(乳)	
*こんぶエキス	
*りんごペースト	
*ガーリックパウダー(大豆)	
*酵母エキス	
*ポークエキス (豚肉、小麦、大豆)	
*香辛料	
*ブラウンルウ(小麦)	
*トマト調味料	
*加工でん粉	
*着色料 (カラメル、パブリカ色素)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳化剤(大豆)	
*調味料(核酸等)	
*酸味料	
*香料(乳)	
*香辛料抽出物	
*カレーフ레이크NB	2.00
*小麦粉	
*加工油脂(豚脂、菜種油)	
*さとう	
*食塩	
*カレー粉	
*乳糖	
*マーガリン	
*野菜パウダー	
*ポークエキス	
*コーンフラワー	
*粉末ソース	
*たん白加水分解物	
*酵母エキス	
*ココナツペースト	
*カラメル色素	
*酸味料	
* (原材料に 乳成分、豚肉、大豆を含む)	
*カレーフ레이크スペシャル	8.00
*豚脂	
*小麦粉	
*カレーパウダー	
*さとう	
*デキストリン	
*食塩	
*全粉乳	
*脱脂粉乳	
*でん粉	
*香味油	
*粉末ソース(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス (大豆、小麦、鶏肉)	
*小麦発酵調味料	
*調味料 アミノ酸等(小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*オニオンパウダー(大豆)	
*ポークエキス (豚肉、小麦、大豆、鶏肉)	
*ジンジャー	
*チキンエキス (鶏肉、小麦、大豆、乳)	
*ガーリックパウダー(大豆)	
*カルダモン	
*クミン	
*シナモン	
*ぶどう糖	
*クローブ	
*香辛料抽出物	
*香料(乳)	
*給食用マイルドカレーフ레이크	3.00
*豚脂	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*でん粉	
*カレー粉	
*乳糖	
*香辛料	
*酵母エキスパウダー	
*リンゴパウダー	
*ソースパウダー	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 5 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ボークカレー】</b>	
*カラメル *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *(原材料に 卵、大豆、豚肉を含む)	
*とろけるカレーフレーク甘口	7.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *カレー粉 *でん粉 *野菜パウダー じゃがいも さつまいも 白菜 キャベツ 玉ねぎ にんじん セロリ かぼちゃ ほうれん草 やまいも モロヘイヤ 脱脂大豆 *乳糖 *ボークパウダー(豚肉) *香辛料 *ミルクパウダー(乳) *ミルボワパウダー(鶏肉) *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シヨ糖脂肪酸エステル *酵母エキス(大豆) *フマル酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム	
*ローコンクチキン	2.00
*ボーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【スティックパイ】</b>	
*スティックパイ	34.00
*パインアップル *さとう *クエン酸	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 6 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん 70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【七夕汁】</b>	
*ライスパスタ	10.00
*精米	
*玄米	
*若鶏むねスライス	10.00
*にんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*油揚げ	5.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*オクラ・小口切り	3.00
*かまぼこ短冊	7.00
*魚肉	
*でん粉(小麦)	
*植物油(大豆)	
*食塩	
*発酵調味液	
*さとう	
*卵白	
*植物たん白(大豆)	
*風味調味料	
*加工でん粉(タピオカ)	
*調味料製剤	
*炭酸Ca	
*着色料製剤	
*ソルビトール	
*離型剤	
*酵素製剤	
*長ねぎ	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*三温糖	1.00
*本みりん	4.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*白しょうゆ	6.50
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*ぶどう糖(コーンスターチ、 ばれいしょでん粉、甘藷でん粉)	
*アルコール	
*調味料(アミノ酸)	
*酸味料	
*鶏がらスープ	1.00
*鶏骨	
*酵母エキス	
<b>【揚】星のコロッケ</b>	
*星のコロッケ	50.00
*じゃがいも	
*玉ねぎ	
*鶏肉	
*豚肉	
*豚脂	
*乾燥マッシュポテト	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*コーンフラワー	
*デキストリン	
*植物油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*還元水あめ	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*炭酸カルシウム	
*ピロリン酸鉄	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【七夕三色ゼリー】</b>	
*七夕ゼリー	40.00
*夏みかん果汁(還元)	
*水あめ	
*果汁ぶどう糖液糖	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*さとう	
*果糖	
*豆乳加工食品(大豆)	
*メロン果汁(還元)	
*寒天	
*ゲル化剤	
*乳酸Ca	
*酸味料	
*香料	
*加工でん粉	
*着色料	
*クエン酸鉄Na	
*乳化剤	
*ビタミンC	
*pH調整剤	
*セルロース	
*塩化マグネシウム	

## アレルギ－表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 9 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	60.00
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	40.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*にんじん	10.00
*しらたき	30.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.00
*丸大豆しょうゆ	7.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	2.00
*本みりん	2.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*カツオエキス	2.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*魚醤 (魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
<b>【揚)ちくわ磯辺揚げ】</b>	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油(大豆) *調味料(アミノ酸等) *キシロース *天ぷら粉 小麦粉 でん粉(小麦) 膨張剤 着色料(V.B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 7 月 10 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン】</b>	
*ココアパン50	73.00
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳	
*さとう	
*ショートニング	
*鶏卵	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*ミルクココア	
*ココアパウダー	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【ミネストローネ】</b>	
*にんじん	8.00
*セロリー	6.00
*ぶなしめじ	5.00
*玉ねぎ	20.00
*ダイストマト	10.00
*じゃがいも サイコロ切	30.00
*さやいんげん	7.00
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉	
*還元水あめ	
*乾燥卵白	
*食塩	
*さとう	
*粉末状大豆たん白 (大豆)	
*トリポリリン酸 Na	
*酸性ピロリン酸 Na	
*L - グルタミン酸 Na	
*カゼイン Na (乳)	
*L - アスコルビン酸 Na	
*亜硝酸 Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コチニール色素	
*だいこん	15.00
*塩	0.20
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.00
*乳糖	
*食塩	
*鶏肉	
*デキストリン	
*チキンファット (乳、鶏肉)	
*玉ねぎ	
*たん白加水分解物	
*チキンエキス (鶏肉)	
*食用油脂	
*酵母エキス	
*しょうゆ (小麦、大豆)	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*にんじん	
*おろしにんにく	0.60
*乾燥パセリ	0.20
*マカロニシェル	2.00
*小麦	
*こしょう	0.03
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*ローコンクチキン	2.20
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉)	
*酒	
*食塩	
*香味オイル (動物油脂、野菜)	
*鰹エキス	
*野菜エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酸化防止剤 (ビタミンE)	
<b>【揚】カマンベールチーズフライ：カレー味</b>	
*カマンベールチーズコロケカレー味	50.00
*じゃがいも	
*チーズフード (乳成分、卵、大豆)	
*さとう	
*乳等を主要原料とする食品	
*たんぱく加工品 (卵)	
*カレー粉	
*食塩	
*香辛料	
*パン粉 (小麦)	
*でん粉	
*脱脂大豆粉	
*コーンフラワー	
*小麦粉	
*食物繊維	
*大豆繊維	
*動物性たんぱく (豚肉、卵)	
*植物性たんぱく (小麦)	
*加工でん粉	
*増粘剤 キサントラン (大豆)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【小魚アーモンド】</b>	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド	
*カタクチイワシ	
*ごま	
*さとう	
*でん粉糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*コンタミネーション有 (えび、かに、カシューナッツ)	



## アレルギ－表

小学校・本献立  
平成30年7月11日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【おくずかけ(宮城の郷土料理)】</b>	
*じゃがいも	20.00
*しらたき	10.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	8.00
*木綿豆腐	20.00
*大豆	
*ささがきごぼう	8.00
*豆麩	1.00
*グルテン(小麦粉) *小麦粉 *重曹 *塩	
*国産水煮しいたけスライス	2.70
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*白石温麺	7.00
*小麦粉 *食塩	
*でん粉	1.74
*本みりん	1.20
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*糖類	
*うすくちしょうゆ	2.13
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*塩	0.20
*さやいんげん	5.00
*だし昆布パック	2.10
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	2.50
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *(原料に 鶏肉、小麦、大豆を含む)	
*丸大豆しょうゆ	3.33
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ボ)いわしのみぞれ煮】</b>	
*いわしのみぞれ煮	35.00
*いわし *だいこん *でん粉 *調味料 しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 さとう 醸造酢 魚エキス(さば) こんぶだし	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 12 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【塩チャーシュー麺】</b>	
*ラーメン160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *かんすい *くちなし色素 *小麦たん白 *コンタミネーション有 *(卵、そば、大豆)	
*北京塩ラーメンスープ	12.00
*食塩 *ポークエキス(豚肉) *食用植物油(大豆) *香辛料(しょうが、胡椒) *調味料(アミノ酸等)	
*もやし	28.00
*長ねぎ	10.00
*きざみチャーシュー	10.00
*豚肩ロース *しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソー (L-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*ほうれんそう 冷凍	3.00
*はくさい	5.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.00
*なると450	5.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整製剤 *着色料製剤	
*こしょう	0.10
*清湯スープ	5.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、野菜、食塩、 かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚】パリッと春巻き</b>	
*春巻	32.00
*小麦粉 *キャベツ *粒状植物性たん白(大豆) *ラード(豚肉) *にんじん *油脂加工品 *粉末水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂(ごま) *しょうゆ(小麦、大豆) *はるさめ *でん粉 *ショートニング(大豆) *さとう *鶏肉 *大豆粉 *食塩 *コーンフラワー *オイスターソース *ゼラチン *がらスープ(鶏肉、豚肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *コンタミネーション有 *(えび)	
*揚げ油	3.20
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【焼のり】</b>	
*あまのり 焼きのり	3.00
*のり	
<b>【冷凍プリン(卵不使用)】</b>	
*冷凍プリン	60.00
*牛乳 *水あめ *粉あめ *さとう *乳等を主要原料とする食品 (乳、大豆) *全粉乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *カラメルソース *酵母エキス *ゲル化剤 *香料 *着色料 *乳化剤 *トレハロース	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年7月13日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【かわりきんぴら】</b>	
*豚細切もも	35.00
*切りごぼう	30.00
*にんじん	15.00
*さつまあげスライス	18.00
*魚肉 *植物油(大豆) *植物たん白(小麦、大豆) *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *ぶどう糖 *卵白 *発酵調味料 *魚介エキス *加工でん粉(馬鈴薯) *pH調整剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *キシロース(加工助剤)	
*だいこん	15.00
*しらたき	35.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.00
*さとう	2.00
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*カツオエキス</b>	2.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
<b>*サラダ油</b>	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>*一味とうがらし</b>	0.01
<b>【揚】鶏てんぷら梅しそ</b>	
<b>*とり天ぷら梅しそ</b>	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油 *加工でん粉(小麦、卵、乳) *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) *粉末鶏卵	
<b>*揚げ油</b>	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年7月17日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【小型コッペパン】</b>	
*コッペパン57	57.00
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳	
*さとう	
*ショートニング	
*鶏卵	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【パンプキンシチュー】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	15.00
*南瓜乱切	35.00
*カボチャ	
*調理用牛乳10kg入り	33.00
*クリームコーン	10.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*こしょう	0.08
*ローコンクチキン	3.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉)	
*酒	
*食塩	
*香味オイル(動物油脂、野菜)	
*鰹エキス	
*野菜エキス	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*ホールコーン	5.00
*ともろこし	
*食塩	
*若鶏むねスライス	13.00
*グリーンピース	3.00
*ベシヤメルソース	9.00
*小麦粉	
*豚脂	
*無塩バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(VE)	
*香料	
*(原料の一部に大豆を含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*でん粉	
*ミルクパウダー(乳)	
*食塩	
*野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ)	
*さとう	
*ポークエキスパウダー(豚肉)	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*香料	
*にんじんカロテン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.50
*乳糖	
*食塩	
*鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*デキストリン	
*チキンファット(乳、鶏肉)	
*玉ねぎ	
*たん白加水分解物	
*チキンエキス(鶏肉)	
*食用油脂	
*酵母エキス	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*にんじん	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
<b>【揚）キャベツメンチカツ40】</b>	
*キャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ	
*鶏肉	
*植物性たん白(大豆)	
*豚脂	
*ポークオイル(豚肉)	
*パン粉(乳、小麦、大豆)	
*小麦粉	
*コーンフラワー	
*植物油脂(大豆)	
*フライミックス粉(卵、小麦)	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*ポークエキス	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*香辛料	
*加工でん粉	
*アミノ酸	
*リン酸塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料	
*焼成Ca	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【ブルーベリージャム】</b>	
*ブルーベリージャム15g	15.00
*ブルーベリー	
*糖類(水あめ)	
*糖類(さとう)	
*ゲル化剤(ペクチン)	
*酸味料	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年7月18日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	137.00
*大豆	
*料理酒味豚挽	30.00
*料理酒 (米、米こうじ、醸造アルコール)	
*ブラックペッパークラウド	
*ナツメグパウダー	
*オールスパイスパウダー	
*豚肉	
*にら	2.50
*長ねぎ	9.00
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	1.20
*栄養強化味噌	2.75
*大豆	
*米	
*食塩	
*酒精	
*種麹	
*第三リン酸カルシウム	
*クエン酸第一鉄ナトリウム	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*テンメンジャン	1.65
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*清酒	4.95
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*オイスターソース	2.42
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*さとう	0.50
*でん粉	4.00
*トウバンジャン	0.83
*唐辛子	
*水あめ	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*そら豆粉	
*酒精	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸味料	
*清湯スープ	2.42
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、野菜、食塩、 かつおエキス)	
*香味オイル(動物油脂、野菜)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*豆プラスミンチ	4.00
*脱脂大豆	
*植物油脂	
<b>【ボ】カレービーフン</b>	
*カレービーフン	40.00
*ビーフン	
*玉ねぎ	
*植物油(ごま、大豆)	
*赤ピーマン	
*にんじん	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*豚肉	
*ピーマン	
*オイスターソース	
*さとう	
*食塩	
*カレー粉(オレンジ)	
*グルタミン酸ナトリウム	
*ポークエキス(豚肉)	
*魚介エキス	
*オニオンパウダー	
*ガーリックパウダー	
*ジンジャーパウダー	
*リボスクレオチドナトリウム	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年7月19日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【小型糖蜜パン】</b>	
*コッペパン57	57.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*三温糖・パン加工用	10.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ギョーザスープ】</b>	
*水餃子	40.00
*小麦粉 *キャベツ *玉ねぎ *鶏肉(卵、鶏肉) *豚肉 *長ねぎ *豚脂 *粉末状小麦たん白 *卵白 *香辛料 *ごま油 *食塩 *清酒 *油脂加工品(乳成分、大豆) *さとう *ゼラチン *でん粉 *オイスターソース (小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキン風味調味料 (大豆、鶏肉) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	11.50
*もやし	30.00
*塩	0.10
*こしょう	0.03
*ぶなしめじ	3.00
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*清酒	1.70
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳酸	
*北京醤油ラーメンスープ	1.50
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	
<b>【揚】白身魚フライ40</b>	
*白身魚フライ	40.00
*ホキ *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料(アミノ酸) *コンタミネーション有 *(カニ、卵、乳成分)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa,Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 20 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ハヤシライス】</b>	
*ごはん 80	80.00
*豚ももスライス	38.00
*玉ねぎ	50.00
*ダイストマト	5.00
*にんじん	15.00
*グリーンピース	5.00
*じゃがいも	30.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*生クリーム	3.00
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂)	
*バターオイル(乳)	
*脱脂濃縮乳	
*卵黄	
*乳化剤(大豆)	
*香料(乳、大豆)	
*安定剤(加工でん粉)	
*pH調整剤	
*メタリン酸Na	
*増粘多糖類	
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*トマトピューレ	5.00
*トマトペースト	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*エスパニョールソース	5.00
*小麦粉	
*さとう	
*食用精製加工油脂	
*トマトパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*酵母エキスパウダー	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*粉末ソース(りんご)	
*ガーリックパウダー	
*オニオンパウダー	
*オニオンエキスパウダー	
*こんぶエキスパウダー	
*魚醤パウダー	
*にんじんエキスパウダー	
*香辛料	
*トマトエキスパウダー	
*ブークエキスパウダー(豚肉)	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)	
*乳等を主要原料とする食品	
*カラメル色素	
*ハヤシフレーク	10.00
*豚脂	
*小麦粉	
*乳糖	
*食塩	
*さとう	
*ソテー・ド・オニオン	
*トマトパウダー	
*バナナ	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)	
*チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉)	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*香料	
*ビーフシチューフレーク	8.00
*食用油脂(パーム油、 牛脂、なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*トマトパウダー	
*ソテー・ド・オニオン	
*バナナ	
*フォン・ド・ボーソース (牛肉)	
*チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)	
*脱脂粉乳	
*香辛料	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)	
*ぶどう糖	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*コハク酸ナトリウム	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*DL-リンゴ酸	
*香料	
*おろしにんにく	0.50
*ワイン赤	1.20
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【冷凍フルーツのゼリー和え】</b>	
*ブロックゼリー	40.00
*果汁(りんご)	
*果糖ぶどう糖液糖	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*酸味料	
*ビタミンC	
*香料	
*冷凍フルーツミックス	30.00
*パイナップル	
*黄桃	
*りんご	
*さとう	
*ぶどう糖果糖液糖	
*酸味料	
*VC	
*乳酸カルシウム	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 7 月 23 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん 70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【つみれ汁】</b>	
*とり好みつみれ	40.00
*ほっけすり身 *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たんぱく *ごぼう *豚・牛ラード *しょうが *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *(原料の一部に 乳、小麦、大豆、牛肉、鶏肉、 豚肉、ゼラチンを含む)	
*だいこん	20.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	8.00
*ぶなしめじ	5.00
*だし昆布パック	2.80
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	3.40
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 *(原料に 鶏肉、小麦、大豆を含む)	
*栄養強化味噌	7.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麹 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
<b>【ボ】さば味噌煮 50</b>	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 みそ(大豆) さとう 発酵調味料	



## アレルギ-表

小学校・本献立  
平成30年7月24日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【小型黒糖パン】</b>	
*黒糖パン60	60.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *黒さとう *ショートニング *鶏卵 *無塩マーガリン	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏むねスライス	23.00
*じゃがいも	20.00
*さとう	0.20
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*ダイストマト	5.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	5.00
*生クリーム	2.30
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*ウスターソース	0.50
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*トマトピューレ	4.00
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	3.00
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*こしょう	0.05
*デミグラスソースフレーク	3.00
*豚脂 *小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ビーフエキス (牛肉、乳、大豆、豚肉) *チキンエキス(鶏肉) *さとう *ソテー・ド・オニオン(大豆) *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトパウダー *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (いわし、かつお) *ゼラチン *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル色素 *香料 *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *パプリカ色素 *酸味料	
*エスパニョールソース	3.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂 *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *デキストリン *酵母エキスパウダー *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *粉末ソース(りんご) *ガーリックパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オニオンパウダー *オニオンエキスパウダー *こんぶエキスパウダー *魚醤パウダー *にんじんエキスパウダー *香辛料 *トマトエキスパウダー *ポークエキスパウダー(豚肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素	
*ハヤシフレーク	4.00
*豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう *ソテー・ド・オニオン *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ビーフシチューフレーク	8.00
*食用油脂(パーム油、 牛脂、なたね油、大豆油) *小麦粉	

## アレルギ-表

小学校・本献立  
平成 30 年 7 月 24 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*さとう *食塩 *トマトパウダー *ソテー・ド・オニオン *バナナ *フォン・ド・ボーソース (牛肉) *チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉) *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *香料	
<b>*ローコンクチキン</b>	3.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
<b>*おろしにんにく</b>	0.50

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚)コーンフライ】</b>	
<b>*コーンフライ40g</b>	40.00
*とうもろこし *パン粉(小麦、大豆) *生乳 *小麦粉 *植物油脂(菜種) *さとう *全粉乳 *食塩 *コンタミネーション有 (卵、えび、かに、あわび、イカ、 オレンジ、牛肉、さけ、豚肉、 鶏肉、バナナ、もも、やまいも、 りんご、ゼラチン、ごま)	
<b>*揚げ油</b>	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	