

アレルギ－表

小学校・本献立

2019年1月21日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	65.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	40.00
*長ねぎ	7.00
*豚ももスライス	35.00
*栄養強化味噌	3.00
*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	
*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	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*グリーンピース	3.00
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	40.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油(大豆、ごま) *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *酵母エキス調味料(小麦、大豆) *リボヌクレオチドナトリウム	

アレルギ－表

小学校・本献立

2019年1月22日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【五目きんぴら】	
*豚細切もも	23.00
*さつまあげスライス	25.00
*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 *発酵調味液 *魚介エキス *加工でん粉(ばれいしょ) *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) *コンタミネーション有 *(えび、かに、乳)	
*しらたき	27.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	3.00
*ごま いり	1.50
*切りごぼう	35.00
*だいこん	15.00
*にんじん	25.00
*ピーマン	3.00
*ごま油	0.30
*一味とうがらし	0.01

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	1.50
*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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【豆腐ひじきハンバーグ】	
*豆腐ひじきハンバーグ	50.00
*鶏肉 *豆腐(大豆) *豚脂 *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *にんじん *豚肉 *ひじき *でん粉(タピオカ) *さとう *食塩 *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳、牛肉、ごま、やまいも)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月23日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ミニブロッコリー	5.00
*ベーコンスライス	8.00
*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 *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 10kg入り	35.00
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
*塩	0.05
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*生クリーム	5.00
*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	10.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*コーンクリーム	5.00
*スイートコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.30
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*ベシヤメルソース	3.00
*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)	
*ローコンクチキン	2.00
*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) *かつおエキス *野菜エキス	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月23日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ニョッキのクリーム煮】	
*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	3.00
*生乳	
【テリヤキチキン】	
*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	
【いちごジャム】	
*いちごジャムミックス	15.00
*糖類(水あめ) *糖類(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-表

小学校・本献立

2019年1月24日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【しょうゆチャーシューラーメン】	
*乾燥わかめ	0.10
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*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)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	15.00
*ほうれんそう カット冷凍	12.00
*きざみチャーシュー	8.00
*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)	
*なると450	10.00
*魚肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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調整剤製剤 *着色料製剤	
*豚ももスライス	22.00
*がらすープ(ポーク&チキン)	4.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京しょうゆラーメンスープ	22.50
*がらすープ(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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【大学芋(2個)】	
*大学芋セット	25.00
*さつまいも	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*<たれ> さとう 水あめ 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 食塩 増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) 酒精 カラメル色素	
*大学芋セット	25.00
*さつまいも *<たれ> さとう 水あめ 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 食塩 増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) 酒精 カラメル色素	
*丸大豆しょうゆ	0.01
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	0.01
【焼のり】	
*あまのり 焼きのり	3.00
*のり *コンタミネーション有 (小麦、大豆、えび、かに)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月25日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*ごはん 80	80.00
*じゃがいも	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*若鶏むねダイス	28.00
*調理用牛乳 10kg入り	28.00
*ソテーオニオン	10.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン	
*ディナーカレーフレーク	6.00
*小麦粉 *豚脂 *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメル色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸	
*アップルソース	2.20
*りんご *ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	2.20
*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)	
*おろしにんにく	1.40
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトケチャップ	3.20
*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	
*バーモントフレーク	6.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *昆布エキス *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、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
*デミグラスソース	12.00
*トマト *小麦粉 *牛肉 *ビーフエキス(小麦、大豆、牛肉) *ラード(豚肉) *コーンスターチ *フライドオニオン(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *たん白加水分解物(小麦、大豆) *香辛料 *デキストリン *ぶどう糖 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、さけ、さば、鶏肉、 ごま、まつたけ、桃、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*ローコンクチキン	1.60
*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) *かつおエキス *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)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	7.00
*でん粉 *食用油脂(パーム油、なたね油) *さとう *カレー粉 *オニオンパウダー *酵母エキス *さつまいもパウダー *香辛料 *トマトパウダー *リン酸架橋でん粉 *カラメルI	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月25日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料	
*脱脂粉乳	2.00
*生乳	
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【みかん】	
*みかん	70.00
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆 *水あめ *食塩 *乳酸カルシウム *トレハロース *カラギナン	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月28日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【具雑煮】	
*煮込みもち	30.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*若鶏むねスライス	15.00
*白のしかまぼこ	3.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *食塩	
*さといも 冷凍	27.00
*里芋	
*ささがきごぼう	5.00
*だいこん	25.00
*にんじん	10.00
*はくさい	20.00
*国産水煮しいたけスライス	1.20
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*高野豆腐(短冊)	1.00
*大豆 *炭酸カリウム *豆腐用凝固剤	
*ふえる昆布	0.30
*真昆布 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*だしパック	2.60
*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)	
*うすくちしょうゆ	0.50
*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	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	1.00
*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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【豆腐のまさご揚げ】	
*豆腐のまさご揚げ50g	50.00
*玉ねぎ *枝豆(大豆) *にんじん *豆腐(大豆) *鶏肉 *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *粒状大豆たん白 *植物油脂 *粉末状大豆たん白 *ちりめん *食塩 *昆布 *魚介エキス *香辛料 *揚げ油(なたね油) *加工でん粉 *貝カルシウム *豆腐用凝固剤 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに)	
*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

2019年1月29日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バターロール(2個)】	
*バターロール30g × 2ヶ	60.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *脱脂粉乳 *イースト *イーストフード *マーガリン(乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	5.00
*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 *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 *コチニール色素	
*ホールコーン	33.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	15.00
*クリームコーン	21.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	33.40
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳10kg入り	43.00
*コーンクリーム	8.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80
*乳糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*脱脂粉乳	2.00
*生乳	
【手羽元やわらか煮】	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏肉 *しょうゆ(大豆、小麦) *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月30日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
*ごはん70	70.00
*わかめごはんの素	1.20
*わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム他 *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【鶏塩野菜鍋】	
*若鶏むねダイス	18.00
*学とり肉団子	20.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *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(小麦、大豆) *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)	
*しらたき	16.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	22.00
*大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	7.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	28.00
*えのきたけ	5.00
*鶏塩鍋の素	10.00
*食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *清酒 *さとう *調味動物油脂(鶏肉) *たん白加水分解物(豚肉) *あさりエキスパウダー (小麦、大豆) *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス(豚肉) *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
*清酒	3.00
*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)
【白身魚フライ】	
*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 *(かに、卵、乳成分)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ソース】	
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物(大豆) *かつおエキス *香辛料 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル	
【みかんゼリー】	
*国産温州みかんゼリー	40.00
*みかん果汁(1/7濃縮) *ぶどう糖 *水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*果糖 *食物繊維(難消化性デキストリン) *さとう *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *コンタミネーション有 *(小麦、卵、乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年1月31日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*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%)	
*三温糖・パン加工用	10.00
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	8.00
*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	
*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	
*コチニール色素	
*ポークウインナーズキンレス	15.00
*豚肉(豚脂肪含)	
*食塩	
*さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	22.00
*だいこん	25.00
*じゃがいも	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニプロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*塩	0.10
*ブイヨン	0.34
*乳糖	
*食塩	
*デキストリン	
*チキンエキス(鶏肉)	
*ゼラチン	
*チキンファット(鶏肉)	
*食用油脂	
*オニオンパウダー	
*酵母エキス	
*野菜エキス	
*香辛料(小麦)	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸味料	
*酵母エキス発酵調味料	
*果糖	
*カラメル色素	
*香辛料抽出物	
*こしょう	0.08
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし	
*食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*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	
*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)	
*かつおエキス	
*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)	
*ワイン白	1.10
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*オリーブ油	0.30
*おろしにんにく	0.25
*おろししょうが	0.25
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
【チーズはんぺんフライ】	
*チーズはんぺんフライ	40.00
*魚肉すり身	
*チーズ(乳)	
*卵白	
*植物油脂(大豆)	
*パン粉(小麦)	
*水あめ	
*コーンフラワー	
*調味料 発酵調味料 さとう 食塩 酵母エキス 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 増粘剤 乳化剤	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	