

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月1日(金)

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
【根菜汁】	
*若鶏むねスライス	15.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*ささがきごぼう	10.00
*にんじん	10.00
*れんこん水煮 イチョウ	5.00
*だいこん	20.00
*小松菜 冷凍	5.00
*うすくちしょうゆ	1.50
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 昆布だし 増粘剤 *着色料	
【黒糖福豆】	
*黒糖福豆	6.00
*大豆 *さとう *米粉 *小麦粉 *でん粉(とうもろこし) *黒糖液 *食用加工油脂 *カラメル色素 *膨張剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳、落花生、えび、かに、イカ、くるみ、鶏肉、さけ、ごま、カシューナッツ)	
【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2月4日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン71	71.00
*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
【白菜と肉団子のスープ】	
*学とり肉団子	28.00
*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)	
*にんじん	7.20
*長ねぎ	9.00
*はくさい	30.00
*ぶなしめじ	7.20

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	
*こしょう	0.04
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.50
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*乳糖 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【キャベツメンチカツ】	
*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(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *加工でん粉 *アミノ酸 *リン酸塩 *着色料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*焼成Ca *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【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	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月5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
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	40.00
*キャベツ	45.00
*玉ねぎ	25.00
*絹厚揚げ	20.00
*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 (タビオカでん粉) *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	
*にんじん	5.00
*ピーマン	10.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*さとう	1.50
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	1.50
*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)
*赤味噌	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	
*栄養強化味噌	3.80
*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	
*豆板醤	0.80
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	

アレルギ-表

小学校・本献立

2019年2月6日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン 7 1	71.00
*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 2 0 0	206.00
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	35.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*おろしにんにく	0.30
*乾燥ペンネ	10.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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) *かつおエキス *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)	
*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)	
*ハヤシフレーク	12.00
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*食用油脂(バーム油、 牛脂、なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *トマトパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*有塩バター	1.00
*生乳 *食塩	
*さとう	0.10
*ダイストマト	5.00
*脱脂粉乳	2.00
*生乳	
【ジャーマンポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*玉ねぎ	20.00
*乾燥パセリ	0.50
*有塩バター	1.00
*生乳 *食塩	
*ポークウインナーズキンレス	8.00
*豚肉(豚脂肪含)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*ホールコーン	3.00
*とうもろこし *食塩	
*おろしにんにく	0.15
*粒こしょう	0.04
*ブラックペッパー	
*ローコンクチキン	0.50
*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) *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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.90
*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	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月6日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【マカロニのハヤシ風煮】	
<ul style="list-style-type: none"> *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん 	
【チョコクリーム】	
*チョコクリーム	15.00
<ul style="list-style-type: none"> *水あめ *さとう *ショートニング *ココアケーキ *小麦粉 *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *リン酸塩(Na) *増粘多糖類 	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月7日(木)

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
【いもだんご汁】	
*いももち	20.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*ささがきにんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*長ねぎ	10.00
*かつおエキス	3.00
*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)	
*若鶏むねスライス	20.00
*栄養強化味噌	9.00
*大豆	
*米	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【野菜コロッケ】	
*野菜コロッケ	55.00
*パン粉(小麦、乳、大豆)	
*乾燥マッシュポテト	
*小麦粉	
*さとう	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*とうもろこし	
*でん粉	
*食塩	
*グリーンピース	
*調味料(アミノ酸)	
*着色料(パプリカ粉末)	
*増粘多糖類	
*パーム油	
*ぶどう糖	
*pH調整剤	
*揚げ油	5.50
*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2月8日(金)

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
【ギョーザスープ】	
*水餃子	35.00
*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)	
*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)	
*たけのこ水煮(千切)	10.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	10.00
*もやし	25.00
*こしょう	0.03
*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)
*がらすープ(ポーク&チキン)	4.20
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
*清酒	1.50
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	3.00
*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)	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
【ビーフン】	
*焼きビーフン	50.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*リボスクレオチドナトリウム	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月12日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*コッペパン 7 1	71.00
*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	8.50
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	6.00
*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	21.80
*スイートコーン *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	46.00
*コーンクリーム	8.60
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80
*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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *おろししょうが *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、乳、大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *チキンエキス (鶏肉、大豆、豚肉、ごま) *食塩 *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*衣 パン粉(小麦、乳、大豆) 小麦粉 でん粉(大豆) 植物油 粉末状植物性たん白(大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料 アミノ酸等(大豆) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麹、ラック) *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ-表

小学校・本献立

2019年2月13日(水)

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
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	40.00
*丸大豆しょうゆ	1.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	1.50
*小松菜 冷凍	5.00
*絹厚揚げ	30.00
*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	
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	20.00
*ピーマン	5.00
*たけのこ水煮(短冊)	20.00
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	0.50
*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)
*赤味噌	4.50
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*豆板醤	0.30
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ミニ天津】	
*中華風かに玉風味	40.00
*鶏卵 *かまぼこ 魚肉すり身 卵白 食塩 粉末状大豆たんぱく でん粉 加工でん粉 調味料製剤(大豆) 着色料製剤 *たけのこ水煮 *にんじん *さとう *グリーンピース *でん粉 *りんご酢	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*果糖ぶどう糖液糖 *みりん *乾燥しいたけ *食塩 *発酵調味料 *魚介エキス(さば) *大豆油 *加工でん粉 *pH調整剤 *着色料製剤 *果糖ぶどう糖液糖 *しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス調味料 (大豆、鶏肉、豚肉) *オイスターソース *ごま油 *かにエキス(小麦、かに、大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料製剤(鶏肉、豚肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月14日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【かき揚げうどん】	
*うどん160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤(小麦) *コンタミネーション有 *(卵、そば、大豆)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*若鶏むねスライス	20.00
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*かまぼこ短冊	10.00
*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	
*だし昆布パック	2.80
*昆布	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (さば)	
*関西風うどんだし	8.00
*しょうゆ(本醸造) *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *(原料に小麦、大豆含む)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【野菜かき揚げ】	
*野菜かき揚げ	50.00
*玉ねぎ *にんじん *揚げ油(パーム油) *小麦粉 *ごぼう *しゅんぎく *食塩 *粉末状植物性たんぱく(大豆) *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (えび)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ミルク・いちご】	
*ミルクいちご	10.00
*果糖ぶどう糖液糖 *いちご果汁 *さとう *香料 *酸味料 *着色料(紅麹) *クエン酸鉄Na	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月15日(金)

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
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏むねスライス	22.00
*乱切にんじん	15.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	25.00
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*たけのこ *クエン酸	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいたま・ゆで・冷凍	4.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*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調整剤製剤 *着色料製剤	
*さとう	2.50
*かつおエキス	2.00
*かつおエキス *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*サラダ油	0.40
*食用なたね油 *シリコーン	
【厚焼たまご】	
*厚焼き玉子	50.00
*鶏卵 *さとう *小麦でん粉 *食用植物油脂 *米発酵調味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*大豆たん白 *食塩 *しょうゆ *醸造酢 *かつお節エキス *たん白加水分解物 *昆布エキス *かつお節 *宗田節 *酵母エキス *トレハロース *膨張剤 *調味料(アミノ酸等)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月18日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【りんごパン】	
*コッペパン71	71.00
*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%)	
*ドライアップル	15.00
*りんご *さとう *酸味料 *酸化防止剤(ビタミンC)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*アルファベットマカロニ	8.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*じゃがいも	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	5.00
*オリーブ油	0.20
*塩	0.05
*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 *トリポリリン酸Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	5.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*ローコンクチキン	3.00
*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) *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)	
*おろしにんにく	0.15
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
【帆立風味フライ(2個)】	
*ほたて風味フライ	20.00
*魚肉(いとより) *魚肉(とびうお)(卵) *でん粉(小麦) *粉末状大豆たんぱく *卵白粉 *植物油 *食塩 *さとう *かにエキス(大豆、かに) *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉(小麦) *バターミックス 小麦粉 でん粉(小麦) ショートニング 粉末状大豆たんぱく 食塩 さとう 香辛料 加工でん粉 増粘剤 ベーキングパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
調味料(アミノ酸) 乳化剤	
*ほたて風味フライ	20.00
*魚肉(いとより) *魚肉(とびうお)(卵) *でん粉(小麦) *粉末状大豆たんぱく *卵白粉 *植物油 *食塩 *さとう *かにエキス(大豆、かに) *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉(小麦) *バターミックス 小麦粉 でん粉(小麦) ショートニング 粉末状大豆たんぱく 食塩 さとう 香辛料 加工でん粉 増粘剤 ベーキングパウダー 調味料(アミノ酸) 乳化剤	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ－表

小学校・本献立

2019年2月19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
【大根とじゃがいもの味噌汁】	
*だいこん	30.00
*長ねぎ	10.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*栄養強化味噌	9.00
*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	
*かつおエキス	4.00
*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)
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
【やきとり丼】	
*焼き鳥丼の具	80.00
*豚肉 *玉ねぎ *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん風調味料 *上白糖 *中双糖 *水あめ粉 *植物油 *加工でん粉 *カラメル色素 *コンタミネーション有 (卵、乳、小麦、えび、落花生)	
【洋辛子】	
*ねりからし	2.00
*からし *植物油脂 *食塩 *でん粉 *ソルビトール *ミョウバン *香辛料抽出物 *酒精 *安定剤(キサンタンガム)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月20日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン76	76.00
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【マカロニのグラタン風煮】	
*玉ねぎ	20.00
*若鶏むねスライス	16.00
マカロニエルボ	15.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*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)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし	
*食塩	
*にんじん	10.00
*乾燥パセリ	0.50
*粉チーズ	1.00
*ナチュラルチーズ(乳)	
*脱脂粉乳	
*食塩	
*セルロース	
*香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 *(大豆)	
*有塩バター	1.50
*生乳	
*食塩	
*調理用牛乳10kg入り	40.00
*こしょう	0.08
*コングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*コーンクリーム	10.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*ベシヤメルソース	10.00
*小麦粉	
*豚脂	
*食塩不使用バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*香料	
*(原料に大豆含む)	
*生クリーム	3.00
*植物油(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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
【ビッグ肉団子ケチャップ味】	
*ビッグ肉団子・ケチャップ味	30.00
*鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚肉	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦、大豆)	
*でん粉	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*豚脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*食塩	
*たん白自己消化物	
*植物油(ごま)	
*香辛料	
*揚げ油(パーム油)	
*調味料(アミノ酸)	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
*トマトケチャップ(りんご)	
*さとう	
*醸造酢(りんご)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*しょうが	
*たん白加水分解物(豚肉)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*カロチノイド色素	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月21日(木)

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
【しらたま汁】	
*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	20.00
*長ねぎ	10.00
*なると450	3.00
*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調整剤製剤 *着色料製剤	
*ささがきにんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*かつおエキス	3.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醬(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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*白しょうゆ	2.00
*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	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【ちくわ磯辺揚げ】	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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-表

小学校・本献立

2019年2月22日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【噴火湾産ホタテのカレー】	
*ごはん80	80.00
*噴火湾産ほたて	35.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	40.00
*にんじん	10.00
*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	
*有塩バター	2.00
*生乳	
*食塩	
*給食用マイルドカレーフレーク	2.00
*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 *りんごパウダー *ソースパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *カラメル *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*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)	
*おろしにんにく	1.00
*カレーフレークNB	2.00
*小麦粉 *加工油脂(豚脂、なたね油) *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ココナツペースト *カラメル色素 *酸味料 *(原材料に乳成分、大豆を含む)	
*カレーフレークスペシャル	5.00
*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) *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料(乳)	
*給食用カレーフレーク	10.00
*小麦粉 *豚脂 *さとう *カレーパウダー *食塩 *でん粉 *香辛料 *麦芽糖 *オニオンパウダー(大豆) *酵母エキス *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *トマトパウダー *こんぶエキス *ぶどう糖 *小麦発酵調味料 *加工でん粉 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *ピロリン酸鉄	
*トマトピューレ	2.00
*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)	
*とろけるカレーフレーク甘口	3.00
*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	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月22日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【噴火湾産ホタテのカレー】	
*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 *ポークパウダー(豚肉) *香辛料 *ミルクパウダー(乳) *ミルポワパウダー(大豆、鶏肉) *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *シヨ糖脂肪酸エステル *酵母エキス(大豆) *フマル酸一ナトリウム *コハク酸二ナトリウム	
*ローコンクチキン	2.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギ－表

小学校・本献立

2019年2月25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
【すき焼煮】	
*豚ももスライス	60.00
*玉ねぎ	44.00
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	44.00
*大豆	
*えのきたけ	6.60
*長ねぎ	16.50
*さとう	4.70
*国産水煮しいたけスライス	5.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*丸大豆しょうゆ	8.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	3.30
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【さんまうまか煮】	
*さんまうまか煮	25.00
*さんま *上白糖 *薄口しょうゆ(大豆、小麦) *濃口しょうゆ(大豆、小麦) *本みりん *食塩	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月26日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【メロンパン】	
*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	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【春雨スープ】	
*はるさめ	8.00
*豚細切もも	15.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*たけのこ水煮(千切)	15.00
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*中華調味料・液体	13.00
*食塩 *畜肉エキス(鶏肉、豚肉) *さとう *動植物油脂 *魚介エキス *野菜 *香辛料 *しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム *(原材料にかにを含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清湯スープ	
*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)	2.00
*でん粉	1.00
*スープ用肉団子	
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦、乳、大豆) *植物性たん白(大豆、小麦) *植物油(大豆) *でん粉 *豚脂(豚肉) *食塩 *さとう *みりん *たん白加水分解物(大豆) *乳清たん白(乳) *調味料(有機酸等) *香辛料 *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに)	20.00
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【はちみつレモンゼリー】	
瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	40.00
*ぶどう糖果糖液糖 *さとう *水あめ *ぶどう糖 *レモン果汁 *寒天 *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *ビタミンC *酸味料 *着色料(クチナシ) *(原料に大豆を含む)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年2月27日(水)

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
【がめ煮】	
*若鶏ももダイス	45.00
*乱切ごぼう	15.00
*乱切にんじん	10.00
*こんにゃく	40.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*れんこん水煮 イチョウ	8.00
*生揚げ	20.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*さといも 冷凍	10.00
*里芋	
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*たけのこ *クエン酸	
*道産乾燥椎茸スライス	0.50
*三温糖	2.50
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉(大豆、小麦) *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤(大豆、豚肉) 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉(小麦粉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ-表

小学校・本献立

2019年2月28日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒醤油ラーメン】	
*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)	
*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)	
*もやし	25.00
*はくさい	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*ごま油	0.20
*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	0.30

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	22.00
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、大豆、 さば、豚肉、鶏肉を含む)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【肉しゅうまい(2個)】	
*ポークシューマイ	18.00
*玉ねぎ *豚肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*パン粉(小麦、大豆、乳) *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ(小麦、大豆) *清酒 *小麦粉	
*ポークシューマイ	18.00
*玉ねぎ *豚肉 *パン粉(小麦、大豆、乳) *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ(小麦、大豆) *清酒 *小麦粉	