献立 |
 令和7年
 5月
 献立表

春江坂井給食センター | ページ O:通常献立 4/30(水) 4/29(火) 4/28(月) 5/1(木) 5/2(金) ご飯 牛乳 菜飯 牛乳 鶉卵とキャベツ中華炒め ぶりの味噌マヨネーズ焼き 牛肉のしぐれ煮 キャラメルポテト きゅうりの中華和え わかめの酢の物 小中)たい焼き 発注量 幼稚園 小学校 中学校 材料 45 | 65 | 93 | **菜飯** 精白米 鶉卵どキャベツ中華炒め 精白米 45 65 90 豚肉(もも) 20 25 32 菜めし(ノングル)× 36袋 1.9 2.7 3.75 0.4 0.5 0.6 **ぶりの味噌マヨネーズ焼き** 清酒 0.79本 0.3 ぶりの味噌マヨ焼き40g X しょうが・おろし 0.16 0.2 1841個 | 1個 | 0個 0.08 0.1 0.13 ぶりの味噌マヨ焼き50g にんにく・おろし | O個 O個 I個 0.32Kg 干しいたけ(スライス) 0.4 0.5 0.6 **牛肉のしぐれ煮** 1.58Kg 36 国産牛肉(もも) 20 | 25 | 32 たまねぎ 24 30 にんじん 6.5 8 10 しょうが・おろし 0.24 0.3 0.4 たけのこ・缶詰 12 15 18 清酒 1.63本 0.8 -1.3 47.2Kg 20 25 32 ささがきごぼう 16 20 25.5 キャベツ 95.1Kd 64.6k うずら卵・水煮 🗙 48.1P 0 25 32 にんじん 42.7K 9.5 12 15 チンゲンサイ 16 20 25.6 たまねぎ 24 30 38.5 76.2Kg 中華スープ 0.95 1.2 1.4 糸こんにゃく 24 30 38.5 3.73kg 97.2kg コンソメG 0.4 0.5 0.6 はんぺん 🗙 9.5 12 15.5 39Kg でん粉 1.85 2.3 2.95 白ねぎ 6.5 8 10 伯方の塩 0.16 0.2 0.26 三温糖 1.04 1.3 1.66 0.64Kg 4.21Kg 0.17後 0.02 0.02 0.02 しょうゆ 3.84 4.8 6.14 こしょう・混合 7.39本 キャラメルポテト 本みりん 1.92本 0.95 **1.2 1.5** さつまいも 64 **わかめの酢の物** 40 50 揚げ油 16.18Kg 4 5 6.4 カットわかめ 0.8 -1.28 3.24Kg 10 12.8 1.8 2.3 2.9 きゅうり 33Kg 8 有塩バター 🗙 16.5本 2.6 もやし グラニュー糖 6.4Kg 1.6 2 18.4 23 29.44 きゅうりの中華和え 三温糖 5.82Kg 1.44 1.8 2.3 28 | 35 | 45 | 穀物酢 1.84 2.3 2.94 きゅうり 4.13本 0.4 0.5 0.65 しょうゆ 三温糖 1.69本 0.88 | 1.1 | 1.41 3.8 伯方の塩 0.17Kg 0.04 0.05 0.06 しょうゆ 4.6本 2.4 3 0.87* O.4 O.5 O.6 <u>小中)たい焼き</u> 穀物酢 ごま油 0.78* 0.3 0.4 0.5 プチたいやき 2966個 0個 1個 1個 備考 【ぶりの味噌マヨネーズ焼き】 40g:幼保園·小学校 50g:中学校 菜めし・・・塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、 塩蔵大根葉)、砂糖、食塩、酵母エキス、鰹削り節粉末 【魚】 ぶりの味噌マヨネーズ焼き(40-60g共通)・・・ぶり、 たまねぎ、にんじん、マヨネーズ、みそ、塩こしょう、パセリ 【アレルゲン:大豆】【魚】 プチたいやき・・・【あん部分】小豆、砂糖、還元水飴、 食塩、【皮部分】小麦粉、砂糖、ペーキングパウダー、 ぶどう糖、増粘剤(グァーガム)、食塩、着色料(ビタミンB2)、 離型油(ナタネ、コーン、パーム)、乳化剤 【アレルゲン:小麦】

献立 I O:通常献立 令和7年 5月 **献立表**

春江坂井給食センター 2 ページ

5														春江坂井給食セン	/		-
	5/5(月)	5	/6(火)	5/7	7(水))			5/8	(木)			5/9	(金)		
	• • •		/	ご飯	牛乳	•			ご飯	牛乳	•			チャーハン	<u>(一)</u> 牛乳		
				コーンフライ					キャベツ入り平つくね					ささみチーズフライ			
				ポークビーンズ					みそけんちん汁					にら玉スープ			
				ゆかりマヨネーズサラダ					小松菜の梅かつお和え					もやしのナムル			
									ももタルト								
材料	発注量 幼稚園 小学校 中学校	材料	発注量 幼稚園 小学校 中学校		発注量	幼稚園			材料	発注量			中学校		発注量 幼稚	小学校	交中
				精白米	219.96Kg	45	65		精白米	219.96Kg	45	65	93	チャーハン			
				コーンフライ					キャベツ人り平つくね					精白米	201.58кд 38		
				サンヒ゛サクッと国産コーン40g												4 0.8	_
				サンヒ゛サクッと国産コーン60g					キャベツ入平つくね50g	1125個	O個	O個	Ⅰ値		32.4Kg 8		4-
				揚げ油 ポークビーンズ	13.9Kg	3.2	4		みそけんちん汁 だしパック	4.0.11	1.54	1.05	2.5	清酒 にんじん	1.62本 0.8 36Kg 8		1.
				豚肉(もも)	64.7Kg	16	20							たまねぎ	36Kg 8		
				赤ワイン		0.8			清酒		0.8			ごま油	0.79本 0.3		_
				たまねぎ	137.7Kg				ささがきごぼう	32.4kg				しょうゆ	1.55本 0.8		1.
				にんじん	53.9Kg				にんじん	21.5Kg				こしょう・混合	0.09袋 0.0	_	4-
				じゃがいも	179.7Kg				だいこん	57.1Kg				中華スープ	0.49kg 0.1	2 0.15	5 0.
				大豆·水煮 県産	49Kg	12			木綿豆腐	215丁	16	20	25.6	ささみチーズフライ			
				ケチャップ	45.3Kg	11.2	14	17.92	白ねぎ	16.5Kg	4	5	6	ササミチーズサンド50 🗙	1841個 1個	Ⅰ個	0
				三温糖	1.45Kg	0.36	0.45	0.58	味噌	26.53Kg	6.56	8.2	10.5	ササミチーズサンド60 🗙	1125個 〇個	O個	I
				コンソメG	1.3kg	0.32	0.4	0.51	ごま油	0.57本	0.24	0.3	0.36	揚げ油	15.89Kg 5	5	
				ウスターソース					小松菜の梅かつお和え					にら玉スープ			
				伯方の塩					小松菜		16			たまねぎ	86Kg 20		_
				完熟トマトハヤシフレーク ×		3.6	4.5		切干し大根		2.4			絹ごし豆腐	324Т 24	_	
				ゆかりマヨネーズサラダ			_		キャベツ		14.5			えのきたけ	30.4Kg 6.4		
				シーチキンL 🗙	16.2Kg			6.4			1.6			凍結全卵調理用HV ×	48.5kg 2		_
				ツイストマカロニ	+ +				糸かつお節 ×					でん粉	0.97Kg 0.2		_
				キャベツ	57.1Kg				しょうゆ				1.92		27.2Kg 6.4		
				きゅうり ゆかり(ノングル)					三温糖 ももタルト	3.24Kg	0.8	ı	1.28	コンソメ G しょうゆ	6.47kg .6 2.32本 .2		_
				エッグケアマヨネーズ						2966個	個	個	個		0.12Kg 0.0		
				備考	,+ng	7.0	J		備考	_ / JUIN	- 旧	- 旧	- 旧	こしょう・混合	0.12kg 0.0		
				[<i>か</i> リームコーンフライ]					【キャベツ入り平つくね】					もやしのナムル	0.0	0.01	
				40g:幼保園·小学校	60a	:中学校	:		40g:幼保園·小学校	50a	: 中学校	ŧ		もやし	97.1Kg 24	30) 3
				103 1111122 0 3 111					103 1000	202		•		きゅうり	33Kg 8		_
				サクッと国産コーン(40・60g共通	重)… とう:	もろこし、	小麦粉	分、	キャペッ入平つくね(40・60g共	通)…	キャベ!	ソ、鶏肉		ロースハム(短冊)	32.4Kg 8	_	_
				糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖	唐)、ショート	トニング、食	塩、香		豚脂、でん粉、えんどう豆たん					三温糖	2.59Kg 0.6	_	
				(衣)パン粉、小麦粉、還元水	Kあめ、 <mark>福</mark>	直物油脂	、でん料	纷、	ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウ <i>ム</i>	公含有物	1)、食塩	1、鰹節		しょうゆ	3.85本 2	2.5	5 3
				粉末状植物性たん白/加工	゠゙゙゚゚゚゚ンプン、゚	乳化剤、	香料		しょうが、酵母エキス、香辛料、	鉄含有	酵母			穀物酢	2.7本 1.2	1.5	5 1.
				【アレルゲン:小麦 大豆】					【アレルゲン: <mark>鶏肉</mark> 豚肉】【魚	ı]				ごま油	0.58本 0.2	4 0.3	3 0.
												備考		•			
									お米de国産ももタルト・・・砂料	塘、豆乳	、米粉、	. ŧŧ		[ささみチーズフライ]			
									ピューレ、砂糖・ぶどう糖果糖液	糖、ショー	トニング、	コーンフラ	ワー、	50g:幼保園·小学校	60g:中学	校	
									水溶性食物繊維、植物油、水	(あめ、	大豆粉、	こんに	ゃく				
									加工品/加工デンプン、炭酸C	a、ゲルイ	比剤(増	粘多糖		ササミチース*サント*(50・60g共通)		分、スライス	ス
									酸味料、乳化剤、膨張剤、ピタ	ミンC、ビ	ロリン酸質	第二鉄、		チース、、小麦粉、米粉、食塩、こ			
									増粘剤(キサンタンガム)、酸化防	止剤(t	゚゚゚゚゚゙゚゚゙゚゚゙゙゚゚゙゙゚゙゚゚゙゙ヺ゚゙゚゙゚ンC).	、紅麹色	素、	【アレルゲン:小麦 乳 鶏肉】			
									香料								
									【アレルゲン:大豆 もも】								

令和7年 5月 **献立表**

0:通常献立					7		•	•		3 A	附入	` _								春江坂井給食セン	ツー	3	^-	ン
5/12	2(月)			5/1	3(火	()			5/14	4(水	()			5/15((木)			5/16	ó(金	<u>:</u>)		
	牛乳					牛乳	,				牛乳				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u>·</u> -乳	<u>′ </u>			ウィンナーピラフ	牛乳	-		
ハムステーキ										ウインナー卵巻き					れんこんのはさみ揚げ					肉団子				
					鶏肉と竹輪の甘からめ																			
ふわふわ卵スープ					ふのみそ汁					肉団子と春雨のスープ煮					江戸っ子煮					パンプキンポタージュ				
ビーンズサラダ					しめじ和え					スパゲティサラダ					のり酢あえ					海藻サラダ				
 材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校	 材料	発注量	幼稚園	小学材	中学校	材料発	注量	幼稚園	小学校	中学校	材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	219.96Kg		<u> </u>		精白米	219.96Kg	45			精白米	219.96Kg					9.96Kg				ウィンナーピラフ				
ハムステーキ				, 0	鶏肉と竹輪の甘からめ		, 0		, 0	ウインナー卵巻き		.0	00		れんこんのはさみ揚げ				, 0	精白米	189.91Kg	45.6	57	78
ボロニアハムステーキ40	1841個	Ⅰ個	1個	Ο個		148.2Kg	36	45	60		2966本	1本	Ⅰ本	Ⅰ本	レンコンはさみ揚げ40g 18	841個	l 個	1個	Ο個					1.3
ボロニアハムステーキ60g				1		16.18Kg	4	5	_	肉団子と春雨のスープ煮・		174	1.4	174						伯方の塩				0.26
ふわふわ卵スープ			OIM	. 114	揚げ油	14.56Kg				·ポーク&チキンミートボールSS	90.5Ka	22.4	28	35.84		_	3.2			シャウエッセン(カット)	42.1kg			16.64
ベーコン	25.9Kg	6.4	8	10.24	竹輪×	42.4Kg	10	13		干しいたけ(スライス)	1				江戸っ子煮			,		白ワイン				1.02
白ワイン	1.81本		1		三温糖	3.24Kg		1		にんじん	28.5Kg	-		4		62本	0.8	-	1.28	たまねぎ	51.7Kg			19.2
にんじん	14.2Kg	3			しょうゆ	3.62本		2.35		たまねぎ	61.9Kg						16	20		にんじん	28.8Kg		-	10.24
たまねぎ	52.6Kg			20		1.62本	0.8			はくさい	68.8Kg					3.2Kg	24			パセリ			-	0.77
じゃがいも	71.8Kg				本みりん	1.62本	0.8			カットマロニー	17.8kg				 	3.2Kg	9.6			コンソメG			-	0.13
ホールコーン(冷)	25.6Kg		 	10		26.8Kg				白ねぎ	17.1Kg		5				36			伯方の塩			-	0.06
凍結全卵調理用HV ×	58.3kg		4		ふのみそ汁		911			中華スープ		_					1.2			こしょう・混合			0.01	
パン粉(乾燥)	3.2Kg			1	だしパック	5.17Kg	1.28	1.6	2.05	しょうゆ	1.21本	1		_			12			肉団子				
<u>/ シャッ(キンネ)</u> 粉チーズ ×	1.7Kg		1		たまねぎ	51.7Kg								_	+ .		20			・うす味たれ付肉団子(ケチャップ)	5069個	個	個	2個
初ァース ス コンソメG	4.83kg				にんじん	18Kg				<u> </u>				_		5.2Kg	4			パンプキンポタージュ	184	· 1121	· 1121	- III
<u>コンノバG</u> 伯方の塩					·小原麩	3.2Kg	0.8			スパゲティサラダ	- Jing	2.01	2.01	5.01		94Kg	•			若鶏肉・むね皮なし(汁)	64.7Ka	16	20	25.6
こしょう・混合					・小原処 絹ごし豆腐	270T	20			ハーフスパゲティ	19.2Kg	5	6	7 5		_	4.8			有塩バター ×	7本	0.8		1.2
うすくちしょうゆ					カットわかめ	1.62Kg				きゅうり	50.4Kg					-	1.6			有塩ハッー X たまねぎ	14 102.7Kg	24		38
ブリへらしょ ブツ <i>ビーンズサラダ</i>	12年	0.10	1.2	1.5	白ねぎ	1.62kg				キャベツ	38.3Kg	8			のり酢あえ	- T/4^	1.0	_	2.50	西洋かぼちゃ・生	49.7Kg	12		19
大豆・県産、ゆで	23Kg	F 4	7	8.96		29.11Kg				ホールコーン(冷)	38.3Kg	4	5	4		.8Kg	18.4	22	25	かぼちゃペースト	44.7Kg	16		25.5
大豆・県産、ゆ (むき枝豆	1			1	^小 唱	27.11Kg	1.4	7	11.52	ロースハム(短冊)	16.3Kg		_	4			20						11	
	9.7Kg		+	1	じめじ和え ぶなしめじ(ほぐし)	20.00	9.6	12	15.5					_										_
にんじん	18Kg									伯方の塩				_						コンソメG				0.9
キャベツ	45.7Kg	-			しょうゆ					こしょう・混合					, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	5.8Kg	4	5		調理用普通牛乳 🗙	48.3次			19
きゅうり	26.4Kg				本みりん					減塩フレンチ										生クリーム ×				3.8
なたね油	1		1	1	小松菜					エッグケアマヨネーズ	21.1Kg	5	6.5	8.5						粉チーズ ×				0.6
穀物酢	4.04本		1		キャベツ		14.4													伯方の塩			1	0.06
三温糖			1		三温糖				_	[ウインナー卵巻き]						-				こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
伯方の塩	1		1	1	しょうゆ	1.85本	0.96	1.2	1.54	50g:全員						.5Kg	0.37	0.46	0.59	海藻サラダ				
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01	備考										備考					海藻ミックス		0.8		1.3
備考										厚巻き卵ウインナー・・・液全卵、	ソーセ	ージ(豚	肉、鶏	肉、	【れんこんのはさみ揚げ】					だいこん	58.1Kg	12	1	20
【ボロニアハムステーキ】					小原麩…小麦粉、小麦グルテ	ン				豚脂、食塩、砂糖、香辛料、	植物油、	水)でん	粉、		40g:幼保園·小学校 5	50g:	中学校	ŧ		きゅうり	33.2Kg	8	10	13
40g:幼保園·小学校	6 0 g	:中学村	交		【アレルゲン: 小麦】					植物油、砂糖、みりん、しょう	ゆ、食塩	1、液状	混合調	味料						にんじん	18Kg	4	5	6.4
										/加エデンプン、pH調整剤、調	味料(フ	"シノ酸等)、リン酉	竣塩	レンコンはさみ揚げ(40・50g)・・・服	豕肉、	牛肉、	れんこん	<i>U</i> .	穀物酢	3.15本	1.4	1.75	2.24
ホ*ロニアハムステーキ(40・60g共通	i)…鶏	肉、豚脂	旨、豚肉							(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)	、発色剤	リ(亜硝酸	gNa)		たまねぎ、塩こしょう、中力粉、パ	゚ン粉、	米粉、	黒砂糖		しょうゆ	2.54本	1.32	1.65	2.11
でん粉、発酵調味料、砂糖、	⊦°□₹イト(炭酸加	レシウム							【アレルゲン:卵 小麦 大豆	鶏肉	豚肉】			【アレルゲン:豚肉 牛肉 小麦】					三温糖	1.94Kg	0.48	0.6	0.77
マグネシウム含有物)、食塩、酵セ	母エキス、	香辛料	١.																	ごま油	0.71本	0.29	0.36	0.46
鉄含有酵母										ポーク&チキンミートボール・・・豚╒	肉、鶏肉	、たまね	ぎ、							備考				
【アレルゲン: <mark>鶏肉</mark> 豚肉】										<mark>パン粉</mark> 、でん粉、砂糖、食塩、	酵母エキ	ス、香辛	料							【肉団子】				
										【アレルゲン:小麦 鶏肉 豚	肉】									1こ:幼保園児・小学校1~3年				
パン粉…小麦粉 、ぶどう糖、ハ	゚ン酵母、	食塩、	植物性																	2こ:幼職、小学校4年以上、小職、中学校				
ショートニング、とうもろこし澱粉、	麦芽粉	末、アセ	□ラ粉末																					
米麹																				うす味たれ付き肉団子(ケチャ	ップ°) • • ·	(団子)	鶏肉、	
【アレルゲン: <mark>小麦</mark> 】																				たまねぎ、粒状植物性たん白	、水溶	生食物	繊維 、	脂、
																				砂糖、にんにくペースト、酵母エඃ	キス、ぷ。	どう糖、	香辛料。	
粉チーズ…脱脂粉乳、乳糖、ナ	チュラルチ	ーズ、食	塩、																	食塩、しょうがペースト/加エデ	゚ンプン、イ	2ルロース.	、炭酸C	a.
セルロース、調味料(アミノ酸)、香	料製剤	、着色料	製剤																	ピロリン酸第二鉄				
【アレルゲン:乳】																				揚げ油(なたね油)				
																				(内添ソース)トマトケチャップ、砂タ	糖・ぷど	う糖果	糖液糖、	
																				食酢、水溶性食物繊維、トマトゲ	゜ースト、	小麦不	使用しょ	うゆ、
																				植物油、にんにくペースト、砂糖				
																				食塩、香辛料/増粘剤(加工				
																				カラメル色素				
																				【アレルゲン:鶏肉 大豆 豚	肉】			
																				クリームポタージュ・・小麦粉、ホコ	Eイハ [°] ウタ	-、食用	月植物油	脂
																				コーンスターチ、脱脂粉乳、ぶどう				
																				たん白加水分解物、全粉乳、				
																				デキストリン、ポークエキス/増粘剤				
																				(アミノ酸等)、香辛料抽出物				
																				【アレルゲン:小麦 乳 大豆			Í	
																				海藻ミックス・・・ 湯通し塩蔵∤	っかめ.	乾燥茎	わかめ	
																				乾燥昆布、乾燥赤とさかのり				
																				乾燥まふのり				
I																								
I																								
																				İ				

令和7年 5月 **献立表**

0:通常献立					マ	小儿	1 /	+		5月	彻	, 1	L >	X						春江坂井給食セン	ター 4ページ
5/1	9(月)			5/20)(火	()			5/2	1(水	()			5/22	2(木	:)			5/23	3(金)
ご飯	牛乳				ご飯	牛乳	ı			ご飯	牛乳				五目ずし	牛乳				ご飯	牛乳
ししゃもの天ぷら					豚肉のしょうが炒め					大豆入りドライカレー					メンチカツ					ホッケ旨み干し	
打ち豆汁					ワンタンスープ					プレーンオムレツ					わかめ味噌汁					あげのそぼろ煮	
刻み昆布の炒め煮(豚肉)					大根サラダ					ナタデココフルーツ					即席漬け					ごぼうサラダ	
材料	然注幕	幼稚園	小学坊	由学校	材料	然注息	分 維馬	小学校	由学校	材料	松注星	幼稚園	小学校	由学坊	材料	然注导	分雑圏	小学校	由学校	材料	発注量 幼稚園 小学校 中学科
精白米	219.96Kg				精白米	219.96Kg				精白米	219.96Kg	45			五目ずし	ル/工里	293 TE 100	11-11/	131	精白米	219.96Kg 45 65 93
ししゃもの天ぷら					豚肉のしょうが炒め			0.0	, -	大豆入りドライカレー		, ,	-		精白米	200.88Kg	48	60	83	ホッケ旨み干し	
ししゃもの天ぷら 🗙	4091尾	尾	尾	2尾	なたね油	0.94本	0.24	0.3	0.36	ぶたひき肉	161.8Kg	40	50	64	三温糖	8.42Kg	2			ホッケ旨み干し40g 🗙	1841個 1個 1個 0個
揚げ油	12.07Kg	2.4	3	6	豚肉 厚め(もも)	161.8Kg	40	50	64	しょうが・おろし	1.63Kg	0.4	0.5	0.65	伯方の塩	IКg	0.24			ホッケ旨み干し60g	1125個 O個 O個 I個
・打ち豆汁(じゃが)					清酒	1.62本	0.8	1	1.28	カレー粉	1.45缶	0	0.18	0.25	穀物酢	16.72本	7.2	9	12.4	あげのそぼろ煮	
だしパック	5.82Kg	1.44	1.8	2.3	しょうが・おろし	6.47Kg	1.6	2	2.56	赤ワイン	1.81本	8.0	_	1.3	うすあげ	251枚	5.6	7	9	鶏挽き肉	64.6Kg 16 20 25.
打ち豆(県産)	13kg	3.2	4	5.12	しょうゆ	2.32本	1.2	1.5	1.92	なたね油	0.5本	0.12	0.15	0.2	凍り豆腐(刻み)	3.8kg	0.95	1.2	1.5	しょうが・おろし	0.63Kg 0.16 0.2 0.2
にんじん	36Kg	8			たまねぎ	86Kg				たまねぎ	222.3Kg	52			` ,	0.97Kg	0.24	0.3	0.38	清酒	1.63本 0.8 1 1.3
だいこん	76.2Kg	16			三温糖	2.91Kg	0.72			にんじん	89.8Kg	20		1	にんじん	14.2Kg		4		なたね油	0.63本 0.16 0.2 0.2
じゃがいも	82.6Kg				しょうゆ	2.02本				大豆·水煮 県産	64Kg			1	極細干しいたけ	1.28Kg	0.3			干しいたけ(スライス)	
うすあげ	251枚		7		本みりん	2.43本	1.2	1.5	1.92	伯方の塩					水煮れんこん	16.3Kg	4	5		にんじん	36.2Kg 8 10 13
白ねぎ	17.1Kg				ワンタンスープ					こしょう・混合										たまねぎ	103.2кg 24 30 38.
味噌	26.21Kg	6.48	8.1	10.37	ベーコン	32.4Kg				バーモントフレーク給食用 X			7.5	1						平こんにゃく	534枚 26.4 33 42.2
刻み昆布の炒め煮 (たた)		1.0	, -	00	清酒 エーハナ は (フライフ)					キングカレールウ甘口	_			1						厚揚げ	398枚 25.6 32 40.9
豚肉(もも)	49.4Kg		15		干しいたけ(スライス) にんじん	1.62Kg		+		ディナーカレー(フレーク) ×	_	_	1.5		本みりん メンチカツ	2.11本	-	1.3	1.7	白ねぎ	41.2Kg 10 12 15.
にんじん 糸こんにゃく	14.2Kg	3 17.6	4 22		たけのこ・缶詰	28.8Kg 25.9Kg		_		ウスターソース プレーンオムレツ	8.09本	4	2	0.4		124個	1 /1			三温糖本みりん	5.82Kg 1.44 1.8 2.3 1.63本 0.8 1 1.3
刻み昆布					キャベツ	25.9Kg 68.5Kg				フレーショムレッ Caたっぷりオムレツ40g ×	18414	Ⅰ個	佃	○佃	サックリのミニメンチカツ45g(45) X サックリのメンチカツ60g(60) X			佃		しょうゆ	8.94 a 4.64 5.8 7.4
三温糖					ワンタンの皮	16.2kg		5		Caたっぷりオムレツ40g X Caたっぷりオムレツ60g X									個	ごぼうサラダ	7.4
しょうゆ					白ねぎ	17Kg		5		ナタデココフルーツ		く旧	ン旧	一回	ŭ		3.2			細ごぼう	48.3kg 12 15 19
本みりん		0.8			中華スープ					黄桃缶(ダイス)	32缶	13.6	17	21.76	わかめ味噌汁	.9	2.2		j	しょうゆ	0.95* 0.5 0.6 0.8
備考	1	•	· ·		しょうゆ	1				カットパイン缶	44缶	1		1		5.82Kg	1.44	1.8	2.3	本みりん	0.63 0.3 0.4 0.5
[ししゃもの天ぷら]					伯方の塩					ナタデココ	42.1kg						18.4			きゅうり	49.3Kg 12 15 19
1び:幼保園・小学校	2 び∶	中学校			こしょう・混合			0.01			1			1	じゃがいも	129.4Kg	28.8	36	46.08	ホールコーン(冷)	13Kg 3.2 4 5.1
					大根サラダ					【プレーンオムレツ】					カットわかめ					白いりごま ×	1.28Kg 0.3 0.4 0.5
ししゃもの天ぷら・・・ カラフトシジ	々も、食均	塩、			だいこん	95.1Kg	20	25	32	40g:幼保園·小学校	6 0 g	:中学校	ŧ		白ねぎ					白すりごま ×	3.24Kg 0.8 I I.2
(衣)バッター粉、小麦粉、でん	粉、加工	テ゛ンプン.	、膨張剤	1]	シーチキンL X	16.2Kg	4	5	6.4						味噌	27.49Kg	6.8	8.5	10.88	しょうゆ	1.08本 0.56 0.7 0.0
製剤、乳化剤、打ち粉、 <mark>小麦</mark>	粉、揚け	油(なた	とね油、		きゅうり	39.7Kg	9.5	12	15.5	Caたっぷりオムレツ(プレーン)(40	0·60g共	通)…	液卵、		即席漬け					エッグケアマヨネーズ	11.8Kg 2.92 3.65 4.6
パーム油)					ホールコーン(冷)	16.2Kg	4	5	6.4	油脂加工品(植物油脂、卵黄	t、食塩)	、でん粉	分発酵		にんじん	10.8Kg	2.4	3	3.84	備考	
【アレルゲン: <mark>小麦</mark> 】【魚】					野菜いっぱいドレ(和風)	I 2.8kg	3	4	5	調味料、食用卵殼粉、植物油	由脂 / トレ	ハロース、	加工		キャベツ	76Kg	16	20	25.5	【ホッケ旨み干し】	
					備考					でん粉					きゅうり	49.3Kg	12	15	19	40g:幼保園·小学校	60g:中学校
										F-1 11 1 % 50 1 - 1						0.97Kg	0.24	0.3	0.38		
										【アレルゲン:卵 大豆】							0.2	0.5		1	
					ワンタン・・・小麦粉、グルテン(小麦たん	6白)、	食塩		【アレルケン:外 大豆】					塩昆布	1.7Kg			0.64	ホッケ旨み干し(40・60g共通)・	■■●シマホッケ、醤油、
					ワンタン・・・小麦粉、ゲルテン(【アレルゲン:小麦】	小麦たん	6白)、	食塩		【アレルケン: sp 大豆】 ナタデココ・・・ ナタデココ、砂	糖、難消	省化デキス	よりン、		塩昆布 備考	1.7Kg			0.64	ホッケ旨み干し(40・60g共通)・ みりん風調味料、魚醤油(アン	
					【アレルゲン:小麦】							省化デキス	トリン、		塩昆布 備考 【メンチカツ】		0.4	0.5	0.64		チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和	風 ・・・食	き用植 物	勿油脂、		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		当化デキス	トリン、		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:幼保園			0.5	0.64	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、	風・・・ 食 野菜(3	€用植物 Eねぎ、	勿油脂、		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		省化デキス	いりい、		塩昆布 備考 【メンチカツ】		0.4	0.5	0.64	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、 高	風・・・ 食 野菜(王 譲造酢、:	を用植物 Eねぎ、 発酵調	勿油脂、 にんにく		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		省化デ キス	いり、		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:効保園 80g:中学校	6 0 g:I	0.4	0.5	0.64	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、 食塩、オニオンフレーク、食物繊維	風・・・食 野菜(3 寒造酢、: 、たん白	を用植物 医ねぎ、 発酵調 自加水タ	勿油脂、 にんにく 味料、 分解物、		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	トリン、		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:幼保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通	60g :/	0.4	0.5	0.64	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しようゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、 食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/言	風・・・食野菜(3 野菜(3 裏造酢、: 、たん白 間味料(7	を用植物 医ねぎ、 発酵調 日かか アミノ酸等	勿油脂、にんにくに、 にんにく 味料、 分解物、		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	いけい、		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:幼保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン	60g :1 i)・・・・食 粉、で <i>f</i>	0.4 小学校 に肉(鶏 い粉、粉	0.5 幼職 ^肉 、		みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	トリン、		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g: 幼保園 80g: 中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂:	60g :/ i)・・・・食 粉、で/ 糖、中//	O.4 小学校 い粉、粉 **********************************	0.5幼職対職大大・しょうゆ		みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しようゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、 食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/言	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	トリン、		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンテカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しょう)	60g: li)・・・・食 粉、でA 糖、中) ゆ、ラート	O.4 小学校 い粉、粉 き リース、 、デキス	O.5 幼職 * 大状・しょうゆ トリン、		みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	トリン、		塩昆布 備考 [メンチカッ] 45g:幼保園 80g:中学校 サックリメンテカッ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しょうど 香辛料、ボークエキス、セラチン、た	60g : (i)・・・・食粉、でを糖、中)。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	O.4 小学校・ に肉(鶏) いが、粉 サース、 、デキス 1水分解	0.5 幼職 タ、 大 ようゆ トリン、 物、		みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	いけり		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンテカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しょう)	i)・・・食が、できる。 おいまできる。 おいまできる。 おいまできる。 おいまできる。 はいまできる。 ないまする。 もいまる。 もしる。	O.4 小学校 に肉(鶏) () () () () () () () () ()	0.5 ・幼職 対表 大大・ しょうゆ トリン、 物、 粉末、 粉末、 おき、 おき、 おき、 おき、 はいまります。 というか。 といる。 というか。 というか。 というか。 というか。 といる。 というが。 といる。 とい。 とい。 とい。 とい。 とい。 とい。 とい。 とい		みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	いいい		塩昆布 備考 [メンチカツ] 45g:幼保園 80g:中学校 サックリメンテカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しょうパ 香辛料、ボークエキス、ゼラチン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植	60g: i) ・・・・食 ・・・・食 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	O.4 小学校 は肉(鶏 い粉、粉、粉、 が、デキス パ、デキス パ、大・カース パンカース のった のった のった のった のった のった のった のった	0.5 幼職 対職 大大・ トリン、 ・物 、	、	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化す キス	いりり		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g: 幼保園 80g: 中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようが 香辛料、ボークエキス、ゼラチン、た 香味油、酵母エキス、バン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分の数ののできます。 かられる カートラント・ カート・ カー・	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テキス	いりつ、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分の数ののできます。 かられる カートラント・ カート・ カー・	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いけい		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分の数ののできます。 かられる カートラント・ カート・ カー・	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いりつ		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テキス	いりつ、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いけい		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いりつ		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テキス	いりつ、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テキス	iPJD、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いけい		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テキス	いりつ、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	(FIJ)		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	iPD、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分、粉末 ようゆり たらん粉、 かきたん粉、 おおけいできまりいできます。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	トリン、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	(FIJ)		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	iPJD、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	HD)、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テキス	いり		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	(FIJ)		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化デキス	いり、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いり		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いり、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	(FID)		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いり、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いりつ		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いりつ、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 カ、末状・しようゆり、 トリン、 物、粉末、 たらん粉、 たらけんできまりいてきまります。	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いり、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分の数のである。 かり、 カート カー・ カー・ カー・ カー カー カー カー カー カー カー カー カー	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	HD)、		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分の数のである。 かり、 カート カー・ カー・ カー・ カー カー カー カー カー カー カー カー カー	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))
					【アレルゲン:小麦】 野菜いっぱいドレッシング和 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、 赤ピーマン、しいたけ、生姜)、直食塩、オニオンフレーク、食物繊維 酵母エキスパウダー、りんご/記 カラメル色素、増粘剤(キサンタンカ	風・・・食野菜(王 寒造酢、: 、たんら 間味料(プム)、甘口	を用植物 、	勿油脂、「こんにく」味料、 分解物、 等)、 ステピア)		ナタデココ・・ ・ナタデココ、砂		有化テ*キス	いりつ		塩昆布 備考 【メンチカツ】 45g:効保園 80g:中学校 サックリメンチカツ(45・60・80g共通 豚肉)、たまねぎ、つなぎ(ハン 粒状植物性たん白、豚脂、砂: 食塩、ボークブイヨン、粉末しようと 香辛料、ボークエキス、セラテン、た 香味油、酵母エキス、ハン粉、植 植物性たん白、デキストリン、粉ラ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ	(i)・・・・食い (i)・・・・食い (i)・・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・食い (ii)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0.4 小学校 (2) (3) (3) (4) (5) (6) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7) (7	0.5 幼職 オポポートリン、 物の分の数のである。 かり、 カート カー・ カー・ カー・ カー カー カー カー カー カー カー カー カー	、状态素	みりん風調味料、魚醤油(アン	チョピ(カタクチイワシ))

春江坂井給食センター 5 ページ

0:通常献立																		春江坂井給食セン	<i>-</i>	5	ベー	
5/26	6(月)			5/2	7(火	()		5/28	3(水	<)		5/2	9(木	.)			5/30	0(金	<u>:)</u>		
ご飯	牛乳	ı			ご飯	牛乳			キムタクごはん	牛乳	1		ご飯	牛乳				コッペパン	牛乳			
鯖のみそ煮					にらまんじゅう				かぼちゃ挽き肉フライ				春巻き					ハンバーグトマトソース				
白玉すまし汁					ピリ辛豚汁				わかめスープ				麻婆大根					大豆のチャウダー				
切干大根の焼そば風炒め					れんこんサラダ				ゆかり和え				バンサンスー					小松菜サラダ				
	76 12 EL	/.L.1# F3	小学校	***	材料	76:4 BL	/.1. 5# GBO .1. 224 14h	***	材料	26:14 M	/4.1# FED	小学校 中学村	対料	00:12 E	幼稚園	.1. 224.14-	ىلىدى مىلى مىلىدى مىلى	材料	00 14 BL	/.1.1# FED	جد عدد	244
精白米	光注里				精白米	光/土里 219.96Kg	幼稚園 小学校 45 65		*************************************	発注量	2/J 作图	小子校 中子作	× 1974 精白米	光注里		^{小子衣} 65		ちかれ 麦コッペ45g(40)	発注量 863個		一個	43
鯖のみそ煮		73	03	75	にらまんじゅう		43 03	75	精白米	200.88Kg	48	60 83		, and	75	05	75	麦コッペ60g(60)	834個	- 101	個	
さばの味噌煮50g ×	1841切	1切	I切	0切	・にらまんじゅう25 (パラ・(25)	4785個	個 個	2個	こめ 強化米	0.6Kg	0.14		5 安心逸品春巻35(米粉)	1841個	I個	I個	O個	麦コッペ80g(80)	1269個	Ⅰ個	I個	11
さばの味噌煮70g			1		ピリ辛豚汁				豚肉(もも)	48.5Kg	1		2 安心逸品春巻50(米粉)		O個			ハンバーグトマトソース				
白玉すまし汁					豚肉(もも)	40.6Kg	9.6 12	17	冷凍キムチ	48.5Kg	12	15 19.:			3.5			国産ミートのハンバーグCa&Fe(40)	162個	Ⅰ個		_
だし昆布	1.9Kg	0.48	0.6	0.77	清酒	1.63本	0.8	1.3	つぼ漬	27Kg	6.4	8 10.2	<i>麻婆大根</i>					国産ミートのハンバーグCa&Fe	1698個	O個	I個	0作
だしパック	6.67Kg	1.65	2.06	2.64	しょうが・おろし	0.64Kg	0.16 0.2	0.26	白ねぎ	27.2Kg	6.4	8 10.2	4 ぶたひき肉	97.2Kg	24	30	38.5	国産ミートのハンバーグCa&Fe	1125個	O個	O個	I 作
若鶏肉・むね皮なし(汁)	38.8Kg	9.6	12	15.36	にんじん	28.4Kg	6 8	10	なたね油	1.62本	0.4	0.5 0.6	4 しょうが・おろし	0.97Kg	0.24	0.3	0.38	たまねぎ	34.4Kg	8	10	12.
にんじん	21.5Kg	6	6	7.5	だいこん	75.3Kg	12 20	25.5	しょうゆ	2.32本	1.2	1.5 1.93	2 にんにく・おろし	0.97Kg	0.24	0.3	0.38	なたね油	0.97本	0.24	0.3	0.3
だいこん	69.1Kg	18	18		ささがきごぼう	32.6kg	8 10	13	かぼちゃひき肉フライ				清酒	2.42本	1.2	1.5	1.9	トマトピューレ	ПКg	2.72	3.4	4.3
白ねぎ	17.2Kg	5	5		糸こんにゃく	32.6kg	8 10		かぼちゃひき肉フライ40			11 1	[にんじん	36.2Kg	8	10		ケチャップ	16.2Kg	4		6.4
冷凍白玉	93.6kg	0			キャベツ	57.1Kg	12 15		かぼちゃひき肉フライ60	1125個	1	O個 I個	たまねぎ	120.7Kg		35		赤ワイン	0.9本		0.5	
うすくちしょうゆ	7.31本	4	4.5	5.76	白ねぎ	17.1Kg	4 5		揚げ油	14.02Kg	4	4 6		284.1Kg		75		とんかつソース	2.59本		1.6	
切干大根の焼そば風炒め					味噌	25.87Kg	6.4 8		わかめスープ		, -	0	白ねぎ	17.1Kg	4	5		三温糖	1.62Kg	0.4	0.5	0.6
豚肉(もも)	48.5Kg				トウバンジャン	0.89Kg	0 0.2	0.5	ベーコン	25.6Kg			中華スープ	+		0.5		大豆のチャウダー		1.0		10
なたね油		-			れんこんサラダ 水煮れんこん	e	12 14	20.5	絹ごし豆腐	270丁			三温糖	1	0.8	ا د		若鶏肉・むね皮なし(汁) 白ワイン	48.5Kg	12	15	
切干し大根 キャベツ	8.1 Kg 76.2 Kg		2.5		水煮れんごん 三温糖	51.7Kg	13 16 0.4 0.5		カットわかめ	1.62Kg	1		4 しょうゆ 2 赤味噌	3.04本 9.67Kg	1.6 2.4	3		日ワイン たまねぎ	1.81本 103.2Kg	0.8	30	38
たまねぎ	34.4Kg				しょうゆ	1.56本	0.4 0.5		ホールコーン(冷)	I 3Kg			2 味噌	6.47Kg	1.6	2		じゃがいも	103.2Kg	24	30	
にんじん	28.8Kg	1	-		本みりん	0.63本	0.3 0.4		たまねぎ	51.7Kg	1		2 トウバンジャン	0.92Kg				·コーンペースト(冷)	32.4kg	8	10	
とんかつソース					きゅうり	39.2Kg	9.5 12		白ねぎ	17Kg	+		こま油	0.99本				大豆·水煮 県産	58Kg		18	
ウスターソース					ロースハム(色紙)	27.8Kg	6.5 8		コンソメG		0.88		-					ひらたけ生	21.1Kg	4.8	6	
伯方の塩					白いりごま ×	1.63Kg	0.4 0.5			3.07本	1		が パンサンス ー		-			国産無調整豆乳	64Kg		20	
こしょう・混合					白すりごま ×	1.63Kg			伯方の塩	0.03Kg	0.01		カットマロニー	13.1kg	3.2	4	5.2	コンソメG	7.12kg		2.2	
備考	1	·	1		エッグケアマヨネーズ	16.9Kg	4 5	7	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01 0.0	1 きゅうり	26Kg	5.5	8	10	伯方の塩	0.06Kg	0.02	0.02	0.0
【さばのみそ煮】					備考				ゆかり和え				ロースハム(短冊)	16.3Kg	4	5	6.5	こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.0
50g:幼保園·小学校	70 9	:中学	交		[にらまんじゅう]				キャベツ	88.2Kg	18.5	23 30	キャベツ	45.7Kg	9.6	12	15.36	米粉	9.2Kg	2.24	2.8	3.5
					1こ:幼保園児・小学校1~4	4年			きゅうり	26.2Kg	6.5	8 10	三温糖	3.92Kg	0.9	1.2	1.58	豆乳クリーム	9Kg	2.4	3	3.8
さば味噌煮(50・70g共通)・・	・さば、	タレ(み	そ、		2こ:幼職、小学校5・6年、	小職、中	学校		もやし	80.9Kg	20	25 32	しょうゆ	2.65本	1.28	1.6	2.4	小松菜サラダ				
砂糖、発酵調味料、でん粉)									ゆかり(ノングル)	13.3袋	0.5	0.6 0.8		3.68本		2		小松菜	45.7Kg	9.6	12	
【アレルゲン:さば 大豆】					にらまんじゅう・・・(具)豚肉	、 キャヘ ゚ツ、	. にら、ながねる	Ĕ.	伯方の塩	0.26Kg	0.06	0.08 0.1		0.6本	0.2	0.3	0.4	キャベツ	76Kg	16	20	
					豚脂、しょうゆ、酵母エキス、米				備考				備考					もやし	58.3Kg		18	23
白玉…もち米粉、加工でん粉	入水				しょうが、食塩、小麦粉加工				【かぼちゃひき肉フライ】				【春巻き】					ホールコーン(冷)	12.8Kg	3	4	5
					(皮)小麦粉、こんにゃく粉、		、食塩、砂糖、		40g:幼保園·小学校	609	:中学杉		35g:幼保園·小学校 50)g:中学科	交			シーチキンL×	16.3Kg	4		6.
					小麦でん粉、粉末状小麦たん				****	. 4 -	. –	. = +			±*a.			青じそドレッシング 備考	I 2kg	3	4	5
					【アレルゲン:豚肉 小麦 大				冷凍キムチ・・・白菜、大根、ノ 唐辛子、食塩、ニンニク、砂糖				春巻き・・・豚肉、にんじん、た 植物油脂、豚脂、しょうゆ、小					(コッペパン)				
									一日 、 民 温 、 一フ 一 ノ 、 IV 和	n, U.A.	7/3 (0 -2	1/J \ DC ET	はるさめ、でん粉、しょうがペ					45g:園児·小学校1~3年	6	0g:小学	校4~	-6年
									つぼ漬け・・・ 干しだいこん、制	唐類(異	性化糖)	、糖類	ポークエキス、発酵調味料、酵母					80g:幼小職·中学校				•
									(水あめ)、しょうゆ、食塩、酵				しいたけ、たん白加水分解物									
														1 - 1 - 6*	食塩/	ソルヒ・トー	ール	【ハンバーグトマトソース】				
									かぼちゃ挽き肉フライ(40・60g				植物油脂、米粉、粉あめ、ショ	ートニング、						保職		
									N.19-2-622-MY).1 (40-008	共通)-	▪■野菜				カ゚ム)			40g×1こ:幼保園 40g×	2こ:幼			
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、			豚脂、	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ	り(キサンタン	ታ '			40g×1ご:幼保園 40g× 60g:小学校	2こ:幼			
									_	、砂糖、	しょうゆ、		植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ '				: 2こ: 幼			
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、	、砂糖、	しょ う ゆ。 , パン粉)	発酵	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	' አ'			60g:小学校	2こ:幼			
									(かぽちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(*	、砂糖、でん粉、	しょうゆ。 , パン粉)。 , ターソース、	発酵 香辛料、	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	力 *Δ)			60g:小学校		ショートニング	•	
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解	、砂糖、 でん粉、 な物、ウス 植物油	しょうゆ, パン粉) ターソース. ほち、デキ	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	カ ゙ム)			60g:小学校 80g:中学校	、砂糖、注	ショートニング	•.	
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ ` ム)			60g: 小学校 80g: 中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、	、砂糖、注	ショートニング	•	
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ)配	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	カ ゙ム)			60g: 小学校 80g: 中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン: 小麦】	、砂糖、:			
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ * ム)			60g: 小学校 80g: 中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン: 小麦】 ハンハーク*(40・80・80g共通)・・・	. 砂糖、: . · · · 豚肉、	鶏肉、カ	まねき	
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ *Δ)			60g: 小学校 80g: 中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン: 小麦] ハンパーク (40・60・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難	、砂糖、: ・・豚肉、 :消化デ [;]	鶏肉、カ	まねき	
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ ፞፞፞፞			60g:小学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉	···豚肉、 ···豚肉、 消化デ ² 3、粉末×	鶏肉、た キストリン、! 伏植物性	:まねき 果糖 :たん白	
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ ፞፞፞፞፞			60g:小学校 80g:中学校 をコッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉	・・・豚肉、 ・・豚肉、 ・・ ・・ ・・ ド ド ・・ ド オ ・・ ト フ エ キ ス フ エ キ ス フ ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス	鶏肉、たちよりン、: 大植物性 発酵調の	:まねき 果糖 :たん白 未料、	∃)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ታ '			60g:小学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉	・・・豚肉、 ・・豚肉、 ・・ ・・ ・・ ド ド ・・ ド オ ・・ ト フ エ キ ス フ エ キ ス フ ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス ス	鶏肉、たちよりン、: 大植物性 発酵調の	:まねき 果糖 :たん白 未料、	∃)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ '仏)			60g:小学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 ハンパーケ (40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、	・・豚肉、: ・・豚肉、: 消化デ [*] う、粉末× -クエキス、 チキンプイ	鶏肉、たちよりン、: 大植物性 発酵調の	:まねき 果糖 :たん白 未料、	∃)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'.(a)			60g:小学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーク(40・60・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ	・・豚肉、: ・・豚肉、: 消化デ [*] う、粉末× -クエキス、 チキンプイ	鶏肉、たちよりン、: 大植物性 発酵調の	:まねき 果糖 :たん白 未料、	∃)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'.(.)			60g:小学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーク(40・60・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ	砂糖、・・豚肉肉、・・豚肉肉、・・カークエキス、・・クエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、・・カークエキス、<l< td=""><td>鶏肉、カ キストリン、i 犬植物性 発酵調呼 発酵調・</td><td>:まねき 果糖 :たん白 未料、 でん粉</td><td>∃)、</td></l<>	鶏肉、カ キストリン、i 犬植物性 発酵調呼 発酵調・	:まねき 果糖 :たん白 未料、 でん粉	∃)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'.(.)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、パン酵母、食塩/酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 ハンパーク*(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉トロマイト、ぶどう糖加工品、ホー 食塩、加工油脂、酵母エキス、 ガエン酸Na 【アレルゲン:鶏肉 大豆 豚(砂糖、:・・豚肉、・・豚肉、・・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー・バー	鶏肉、た たよりシ、 大植物性 発酵調の み、加工 砂糖)、	:まねき 果糖 :たん白 未料、 でん粉 醸造酢	3), 1,
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'.(.)			60g:小学校 80g:中学校 表コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンバーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ カエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、がまない。 はまま はいまま ままま はいまま はいまま かいまま いっぱい かいまま いっぱい いっぱい はいまま はいまま いっぱい はいまま いっぱい はいまま はいまま はいまま はいまま はいまま はいまま はいまま はい	まねきまれた人口	i).
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'A)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉トロマト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デリン酸Na 【アレルゲン:鶏肉 大豆 豚(たん白加水分解物、還元水あしモン果汁、酵母エキス、ガウダー、ガ	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる ひがま はいまま できまる かいままる かいままる かいままる かいままる かいままる かいままる しゅうしゅう しゅうしゅう はいしょう はいしょう はいしょう はいしょう はいしょう はいしょう はいままる しゅうしょう はいままる しゅうしょう はいままる はいままる しゅうしょう はいしょう はいしょう はいままる しゅうしゅう はいままる はいままる しゅうしゅう はいままる しゅうしゅう はいままる しゅうしゅう はいままる はいままる しゅうしゅう はいままる はいままる しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう はいしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう はいままる しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう はいまま しゅうしゅう はいまま しゅう しゅうしゅう しゅう	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる ひがま はいまま できまる かいままる かいままる かいままる かいままる かいままる かいままる しゅうしゅう しゅうしゅう はいしょう はいしょう はいしょう はいしょう はいしょう はいしょう はいままる しゅうしょう はいままる しゅうしょう はいままる はいままる しゅうしょう はいしょう はいしょう はいままる しゅうしゅう はいままる はいままる しゅうしゅう はいままる しゅうしゅう はいままる しゅうしゅう はいままる はいままる しゅうしゅう はいままる はいままる しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう はいしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう はいままる しゅうしゅう しゅうしゅう しゅうしゅう はいまま しゅうしゅう はいまま しゅう しゅうしゅう しゅう	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'.(.)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) 【アレルゲン:小麦】 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉トロマト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デリン酸Na 【アレルゲン:鶏肉 大豆 豚(たん白加水分解物、還元水あしモン果汁、酵母エキス、ガウダー、ガ	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も 後)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'A)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	また。 また、 また、 えた、 スト、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'A)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	また。 また、 また、 えた、 スト、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	n'A)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	i)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	ま 、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	i)、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 ハ°ン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	ガ 仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	が仏)			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	また。 また、 また、 えた、 スト、
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	か'仏')			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.
									(かぼちゃ、たまねぎ)、豚肉、 粒状植物性たん白、つなぎ(調味料、小麦ゲルテン酵素分解 衣(パン粉、でん粉、小麦粉、 /加エデンプン、調味料(アミ/種 ラッケ)	、砂糖、でん粉、でん粉、ウス 植物、ウス 植物 注 も も き)、着も	しょうゆ。 パン粉)。 ターソース、 はなーソース、 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	. 発酵 香辛料、 ストリン)	植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤	り(キサンタン	か'仏')			60g:小学校 80g:中学校 80g:中学校 麦コッペ・・・小麦粉、黒糖蜜、 パン酵母、食塩 / 酢酸(Na) [アレルゲン:小麦] ハンパーケ(40・80・80g共通)・・ 粒状植物性たん白、豚脂、難 ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉 トロマイト、ぶどう糖加工品、ボー 食塩、加工油脂、酵母エキス、デ クエン酸Na [アレルゲン:鶏肉 大豆 豚原 たん白加水分解物、還元水あ レモン果汁、酵母エキスパウダー、が 魚醤、青じそ/香料、酸味料、 香辛料抽出物	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉、たけたストリン、は大植物性調子を受ける。 かいまま かいまま かいまま かいまま ひかま はいまま できまる かいまま できまる ひかま いっぱい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はい	まねきまれた人白	3)、 1.