	マ	个L	1 /	—		/ 月	HI/	' 7	L /	X						春江坂井給食セン	ター	- 1	ペー	ジ
6/30(月)	7/1	(火	)			7/2	(水	)			7/3	(木	)			7/4	(金	)		
	枝豆入りわかめご飯	牛乳	•			ご飯	牛乳				ご飯	牛乳				ご飯	牛乳			
	ねぎ入りだしまき卵					鯖の南蛮漬け					発芽玄米入りつくね					春巻き				
	肉じゃが					肉団子と春雨のスープ煮					福井のめぐみ汁					コロコロ麻婆				
	のり酢あえ					アンデスメロン					海藻サラダ					バンサンスー(卵なし)				
	) A Para J/C					, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					一食小魚					(4) 40)				
											K.1.W									
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	小学校	中学校
1341	枝豆入りわかめご飯					精白米	223.08Kg				精白米	223.08Kg	1			精白米	221.91Kg	45	66	94
	精白米	205Kg	45	65	80	鯖の南蛮漬け					発芽玄米人りつくね					春巻き				
	清酒	4.27本	1.88	2.71	3.33	サバ澱粉付き40 🗙	1840切	I切	I切	0切	発芽玄米平つくね(蒸)50	1840個	I個	I個	O個	安心逸品春巻35(米粉)	1840個	I個	I個	O個
	なたね油	1.72本	0.38	0.54	0.67	サバ澱粉付き60 🗙	1116切	0切	0切	I切	発芽玄米平つくね(蒸)60	1116個	O個	O個	I個	安心逸品春巻50(米粉)	1116個	O個	O個	I個
	炊き込みわかめ(ノング	34袋	1.5	2.16	1	揚げ油	12.74Kg	3	4		福井のめぐみ汁					揚げ油	11.95Kg	3.5	3.5	5
	むき枝豆	32.4Kg	8	10	13	たまねぎ	51.2Kg		15		だしパック	5.1Kg	1		2	コロコロ麻婆				
	ねぎ入りだしまき卵	2956個	I個	LÆ	L/E	三温糖 しょうゆ	4.19Kg	1.04	1.3		打ち豆(県産)にんじん	12.8kg	1		5	合い挽き肉しょうが・おろし	96.8kg 0.96Kg		30	38.5 0.38
	ねぎたま焼き50g × <b>肉じゃが</b>	2426個	1 1101	1 1101	「凹	穀物酢	4.64本		2.6		だいこん	56.9Kg	1		-	こにんにく・おろし	0.96Kg			0.38
	国産牛肉(もも)	96.7Kg	24	30	38.4		28.9Kg		9		さつまいも	101.9Kg	1	30	<u> </u>	清酒	0.63本		0.4	0.5
	清酒	3.19本	1.6	2	2.5	一味	10.85g	0	0	0.01	まいたけ	17.9Kg	4	5	6.4	テンメンジャン	0.63kg	0.16	0.2	0.25
	にんじん	53.5Kg	12	15	19	肉団子と春雨のスープ煮					厚揚げ	124枚	8	10	12.8	こんじん	36.1Kg	8	10	13
	たまねぎ	120.2Kg	28	35	45	ポーク&チキンミートボールSS	-	22.4			白ねぎ	17Kg		5	<u> </u>	たけのこ・缶詰	38.8Kg	9.5	12	15.5
	糸こんにゃく	113kg		35 55	1	干しいたけ(スライス)	1.61Kg					25.78Kg	6.4	8	10.24	4 たまねぎ	120.2Kg	28	35	45
	じゃがいも カットいんげん	196.7Kg 25.6kg		55 8	70	にんじん たまねぎ	28.4Kg		8		<b>海藻サラダ</b> 海藻ミックス	3.2kg	0.8		1 20	・冷凍カット豆腐 ズッキーニ	127.7kg 40.4Kg	32 9.5	12	50 15.5
	三温糖	9.62Kg		3		はくさい	68.6Kg		20		世深ミックスもやし	5.2Kg	+	+		白ねぎ	17Kg		5	6.5
	しょうゆ	7.72本		5		カットマロニー	17.7kg				きゅうり	32.9Kg	<del>                                     </del>	10		3 赤パプリカ	18Kg		5	6.5
	のり酢あえ					白ねぎ	17Kg	4	5	6.5	ホールコーン(冷)	16.1Kg	4	5	6.4	黄パプリカ	18Kg		5	6.5
	小松菜	81.5Kg	18.4	23	25	中華スープ	4.51kg	1.12	1.4	1.79	青じそドレッシング	17kg	4	5	6.4	三温糖	2.56Kg	0.65	0.8	1
	もやし	78.5Kg		25		しょうゆ		0.6	0.8	ı	一食小魚					しょうゆ	3.03本	1.5	2	2.5
	にんじん	13.2Kg			<del>                                     </del>	ごま油	1.17本	0.48	0.6	0.77	ごまなしミニフィッシュ 🗙	2813個	O個	I個	I個	-	8.06Kg	2	2.5	3.2
	シーチキンL X 刻みのり	15.7Kg		5 0.5	-	<b>アンデスメロン</b> アンデスメロン (花咲乙女	179/8	0.06個	0.06/⊞	0.06/⊞	備考					中華スープ	9.62Kg 0.96kg	2.4	3	3.8
	刻みのり 白いりごま ×			0.5	1		1 / 61座	0.00個	0.00個	0.00個	【発芽玄米入りつくね】					トウバンジャン	1.57Kg		0.5	
	穀物酢			0.7								)g:中学	校			ごま油	0.48本		0.25	
	しょうゆ	2.6本	1.44	1.8	2	【鯖の南蛮漬け】										でん粉	4.92Kg	1.2	1.5	2
	備考					40g:幼保園·小学校 60	g:中学	校			発芽玄米入平つくね・・・鶏肉	、つな	ぎ(パン	'粉•		バンサンスー (卵なし)				
											粉末状大豆たん白・でん粉)、	、玉ねき	、豚脂	、発芽玄	米、	カットマロニー	I 3kg	3.2	4	5.2
	【ねぎ入りだしまき卵】					さばでん粉付き・・・さば、馬針	<b>冷薯澱粉</b>	<del>}</del>			砂糖、食塩、酵母エキス、香辛					きゅうり	25.9Kg		8	10
	全員同じサイズ					【アレルゲン:さば】					こいくちしょうゆ、酵母エキス、き			ツオブシ	ィエキス、		16.3Kg 45.5Kg	4 9.6	5	6.5 15.36
	ねぎたま焼き50g・・・鶏卵、カ	いつおだ	i h≛	¥		  ポーク&チキンミ―トボール・・・	逐内 掔	自内 た	‡わぎ		しょうゆ調味料、増粘剤(加工			. 1		キャベツ	3.9Kg		1.2	1.58
	還元水あめ、でん粉(馬鈴薯					パン粉、でん粉、砂糖、食塩、					1700070.豚肉 海内 小	Ø /\s	Z] L#	<b>(1</b>		しょうゆ		1.28	1.6	2.4
	食酢、食塩、酵母エキス、植物					【アレルゲン:豚肉 鶏肉 小					<b>海藻ミックス・・・</b> 湯通し塩蔵オ	りかめ、	乾燥茎	<b>きわかめ、</b>		穀物酢	3.67本	1.6	2	2.7
	【アレルゲン:卵 小麦 大豆	りんご	【魚】								乾燥昆布、乾燥赤とさかのり	、乾燥白	自とさか	のり、		ごま油	0.59本	0.2	0.3	0.4
	炊き込みわかめ…塩蔵わか	め、食塩	豆、砂糖								乾燥まふのり					備考				
	酵母エキス																			
											青じそドレッシング・・・糖類(					[春巻き]				
											たん白加水分解物、還元水を					35g:幼保園·小学校 50	19 : 平子	fX		
											魚醤、青じそ/香料、酸味料					春巻き・・・豚肉、にんじん、た	-まねぎ.	キャヘッツ		
											香辛料抽出物					植物油脂、豚脂、しょうゆ、小				
											【魚】					はるさめ、でん粉、しょうがペー	ースト、ポー	ークフ・イヨン	·.	
																ポークエキス、発酵調味料、酵母	ヒエキス、死	少糖、乾	燥	
											ごまなしミニフィッシュ・・・カタ	タクチイ	ワシ、涙	<b>股粉分解</b>	物、	しいたけ、たん白加水分解物				
											砂糖【魚】					植物油脂、米粉、粉あめ、ショ 乳化剤、クエン酸鉄Na、増粘剤			ソルヒトー	)L
																【アレルゲン:豚肉 大豆 小		/J A)		
																テンメンジャン・・・味噌、砂糖	植物流	曲脂(ご	ま、菜種	)
																醤油				
																【アレルゲン:大豆 ごま 小髪	麦】			

						Ŕ	木	ι /	<del>T</del>		7月	田	I	L	衣						春江坂井給食セン	ター	2	ペー	ジ
•	7(月	<u> </u>				7/8	<u> </u>	)			7/9		•			7/10	<u> </u>	<u> </u>			7/1		:)		
ゆかりご飯	牛乳	, -				ご飯	牛乳				ビビンバ(ご飯)	牛乳	,			ご飯	牛乳	,			ご飯	牛乳			
星のハンバーグ						ハムチーズサンドフライ					わかめスープ					お好みネギ焼き					シイラみりん干しフライ				
魚そうめん汁						あげとじゃがいものみそ汁					ビビンバ(肉炒め)					いりどり					白玉スープ				
ごぼうサラダ 七タデザート						ひじきと切干大根の梅サラ					ビビンバ(野菜のナムル)					もやしのカレーマリネ					ゴーヤチャンプルー				
									_					_					_	_		_			
材料	発注量	幼稚	園小学	校中等		材料 精白米	発注量 223.08Kg		小学校 66		材料 <sub>精白米</sub>	発注量 223.08Kg	幼稚園	1	-	村料 特白米	-	幼稚園 52.8	1	1	材料 <sub>精白米</sub>	発注量	幼稚園	小学校 66	中学校
精白米	223.08K	52.	.8 66	5 9		ハムチーズサンドフライ	ELUIDONG	32.0	00	,-	わかめスープ	LESIOONS	32.0		,	お好みネギ焼き	EESIOONS	32.0		,-	シイラみりん干しフライ	LLITTING	+3	00	,-
ゆかり(ノングル)	34.4袋	1.1	3 1.6	3 2	2	ペストサント゚発色剤抜き40g ×	1840枚	l枚	l枚	0枚	ベーコン	25.6Kg	6.5	8	10	お好みネギ焼き50g ×	1840枚	I枚	l枚	0枚	シイラみりん干しフライ40 X	1840個	I個	I個	O個
清酒		+	_	_		ペストサント゚発色剤抜き60g 🗙	1116枚	O枚	0枚	l枚	にんじん	17.9kg	4	5		お好みネギ焼き60g ×	1116枚	0枚	O枚	l枚	シイラみりん干しフライ60 🗙	1116個	O個	O個	I個
なたね油 <b>星のハンバーグ</b>	1.72本	0.3	88 0.5	4 0.	_	揚げ油	13.97Kg	4	4	6		0.96Kg				いりどり	20.44	20	25	22	揚げ油	12.9Kg	3.2	4	5.12
<b>軍のハンバーク</b> プチ星のハンバーグ40g	1840個		固 1 们	司 O	_	<b>あげとじゃがいものみそ汁</b> だしパック	5.8Kg	1.44	1.8	2.3	網ごし豆腐 カットわかめ	322丁 1.94Kg		30	0.77	若鶏・もも、皮なし(煮)	80.6Kg 0.81本		25 0.5	32 0.64	<b>白玉スープ</b> にんじん	36.2Kg	10	10	12.8
星のハンバーグ60g	1116個	-		-		にんじん	28.7Kg	6.4	8		白ねぎ	27.1Kg		8		にんじん	43Kg		12		たまねぎ	52.8Kg	20	15	19.2
魚そうめん汁						たまねぎ	51.5Kg	12	15	19.2	中華スープ	1.93kg	0.4	0.6	0.77	皮むきごぼう	2.2kg	15	0	0	若鶏肉・むね皮なし(汁)	32.5Kg	10	10	12.8
だしパック	5.49Kç			_		じゃがいも	89.5Kg	20	25		コンソメG	2.58kg				皮むきごぼう(乱切り)	55.9kg		18		まいたけ ほぐし	16.2Kg	5	5	6.4
だし昆布 干しいたけ(スライス)	3.2Kg	0.3	_			厚揚げ ぶなしめじ (ほぐし)	223枚 23Kg	14.4 5.6	18 7	-	しょうゆ こしょう・混合	2.76本				水煮れんこんじゃがいも	42Kg		30	+	冷凍白玉(ボイルタイプ) 白ねぎ	89.4kg	0 4	30 5	35 6.4
にんじん	1.24Kç		_	_		白ねぎ	16.9Kg	4	5		ビビンバ(肉炒め)	U.11a		0.01	0.02	平こんにゃく	403枚		25	32	コンソメG	5.8kg	1.44	1.8	2.3
たまねぎ	41.3Kg			_		味噌	25.78Kg	6.4	8	-	豚肉(もも)	II3Kg	28	35	45		38.7Kg		12	-	しょうゆ	2.31本	1.2	1.5	1.92
うすあげ	284枚	6.5	5 8	Ī	0	ひじきと切干大根の梅サラ					しょうが・おろし	0.96Kg	0.24	0.3	0.38	カットいんげん	16.1kg	4	5	6.4	伯方の塩	0.17Kg	0.04	0.05	0.06
魚そうめん 🗙	32.4kg			_		干ひじき(乾)	0.96Kg				にんにく・おろし	0.09Kg				三温糖	5.49Kg			-	こしょう・混合	0.08袋	0	0.01	0.01
白ねぎ	17Kg					三温糖	0.96Kg		<u> </u>	0.38		1.61本		1		しょうゆ	8.44本			-	ゴーヤチャンプルー 	20 5	C .	10	15.5
しょうゆ うすくちしょうゆ	3.06本			_		しょうゆ にわとり ささみ油漬け	0.47本 26Kg	6.4	0.3	-	ぜんまい(水煮) ・冷凍うすあげ(カット)	48.3Kg		15 8		本みりん <b>もやしのカレーマリネ</b>	0.81本	0.4	0.5	0.64	豚肉(もも)	38.7Kg 1.63本	9.6	12	15.36
伯方の塩			06 0.0	_		切干し大根	9.7Kg	2.4	3		三温糖	6.45Kg		2	-	もやし	96.7Kg	24	30	38.4	たまねぎ	51.2Kg	12	15	1.3
ごぼうサラダ						きゅうり	26.3Kg	6.4	8		しょうゆ	4.45本			3.71	きゅうり	49.4Kg		15	-	厚揚げ	149枚	9.6	12	15.36
細ごぼう	48. l kç	12	2 15	5 1	9	キャベツ	49.2Kg	10.4	13	16.64	本みりん	1.94本	0.96	1.2	1.54	シーチキンL 🗙	25.8Kg	6.4	8	10.24	ゴーヤ	30.3Kg	6.4	8	10.24
しょうゆ	0.94本					梅肉	9.7袋	1.2	1.5		赤味噌	4.83Kg	1	1.5		三温糖	1.61Kg		0.5	+	しょうゆ	1.3本			
本みりん きゅうり	0.63本 49.1Kg	-		_		穀物酢		0.72	0.9		トウバンジャンごま油	1	0.02	1		うすくちしょうゆ 穀物酢	2.42本	1.2	1.5		伯方の塩 中華スープ	<u> </u>		0.03	
ホールコーン(冷)		3.2	_	_		三温糖			0.4		ビビンバ(野菜のナムル)	0.744	0.32	0.4	0.51	カレー粉			1	1	ヘルシー炒り卵 ×	32.4kg	8	10	13
白いりごま ×	1.27Kg			_		なたね油	3.22本		ı	1.28	小松菜	56.9Kg	12	15	19.2	備考				1	ごま油	0.59本	0.25	0.3	0.4
白すりごま ×	3.22Kç	0.8	8 I	1.3	28	備考			•		だいこん	45.7Kg	9.6	12	15.5						糸かつお節 ×	0.7Kg	0.2	0.25	0.32
しょうゆ			6 0.								にんじん	10.8kg		1	+	[お好みねぎ焼き]					備考				
エッグケアマヨネーズ <b>セタデザート</b>	11.8Kg	2.9	12 3.6	5 4.		【ハムチーズサンドフライ】 40g:幼保園・小学校 60g					しょうゆ	2.15本	1.12	1.4	1.79	50g:幼保園·小学校 60g	アン・中学権	Ż.			la deput Transal				
七夕お星さま三色ゼリー	2813個	I O信	固 1 们	固 l ·		409・列床風・小子代 009	437	•			備考					お好みネギ焼き・・・キャベツ、ア	たらすり	身、いか	小下足.		【シイラみりん干しフライ】 40g:幼保園・小学校 60g	: 中学杉	ŧ		
セタデザート(2025)	143個	_		_	-	へ、ストサント、発色剤不使用・・・ 服	塚肉、鶏	肉、豚	指、							長ねぎ、小麦粉、かつおだし									
備考	1		ı			たまねぎ、海藻ミネラル、食塩	、砂糖、	、香辛料	斗、ホ <sup>°</sup> ーク	エキス	<b>ぜんまい(水煮)・・・</b> ぜんまし	、酸化	防止剤(	ビタミン	/C)、	米サラダ油、砂糖、食塩					<b>シイラみりん干しフライ・・・</b> シ	イラ、濃	ロしょう	ゆ、みり	JW
【プチ星のハンバーグ40g】:	幼保園・	小学	校			加エデンプン、ピロリン酸第二銀	失、プロセ	スチース゜	、乳化剤	J.	pH調整剤					【アレルゲン:いか 大豆 小	麦【魚】	l			小麦粉、パン粉、塩コショウ				
【星のハンバーグ60g】: 中学	校					パン粉、小麦粉、ショートニング、ス					I										【アレルゲン:大豆 小麦】				
【七タデザート】 七タデザート:幼保園						【アレルゲン: 鶏肉 大豆 豚ほ	∜ 小麦	7L]													<b>冷凍白玉・・・</b> もち米粉、加工	澱粉			
七夕お星さま三色ゼリー:	小学校・	中学村	交			にわとり ささみ油漬け・・・鶏	肉、植物	物油、チ	キンブイヨ	צ											09/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1/1	IIIX 173			
						たん白加水分解物															ヘルシー入り卵・・・液卵、植物	物油脂、	砂糖、	食塩、	
プチ星のハンパーグ、星のハン						【アレルゲン:鶏肉 大豆 ゼラ	ラチン】														でん粉発酵調味料/加工デン	ンプン			
たまねぎ、粒状植物性たん! トマトケチャップ、砂糖、ぶど				, J																	【アレルゲン: 卵 大豆】				
乾燥マッシュポテト、ニンニクペー				<b>§辛料、</b>																					
酵母エキス、食塩、加エデンプ																									
焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料																									
【アレルゲン: 鶏肉 大豆 豚	【肉】																								
<b>魚そうめん・・・</b> 魚肉すり身(	スケソウ	タラ・	イトヨリイ	タイ)																					
馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調				• •																					
調味料(アミノ酸等)、甘味料(																									
【アレルゲン:大豆 ゼラチン	1																								
<u> </u>	2 May 122 - 11	E Zaller stort	5010-	dr#:																					
<b>七タデザート・・・</b> 砂糖・ぶど レモン果汁(濃縮還元)、ぶる																									
(濃縮還元)水あめ、粉末油				2,5/1																					
ゲル化剤(増粘多糖類)、ク																									
ビタミンC、クチナシ赤色素、																									
ゲル化剤(キサンタンガム)、	カロチノ	イイド包	色素																						
七夕お星さま三色ゼリー・・	■果糖ご	どう類	<b>善液</b> 舞	水あめ																					
砂糖、果糖、ぶどう糖、デキス																									
植物油脂、豆乳クリーム、砂																									
ゲル化剤(増粘多糖類)、酸	味料、加	エデン	ンプン、香	料、																					
クエン酸鉄Na、着色料(クチナ		ーゴー	-ルド)、	乳化剤	١,																				
pH調整剤、セルロース、塩化N 【マレルゲン・大豆】	g																								
【アレルゲン: 大豆】																									

																						ペー	
7/14	4(月	])			7/1	5(火	()			7/10	6(水	<b>(</b> )			7/1	7(木	<u>(,</u>			7/18	8(金)		
ご飯	牛乳	,			食パン	牛乳	1			ご飯	牛乳				ご飯	牛乳	ı			麦ご飯	牛乳		
サゴシソースカツ					オムレツラタトゥイユかり	+				鶏肉のさっぱり煮					とびうおフライ					夏野菜カレー			
洋風かいすくい					豆乳米粉ポタージュ					大麦入り和風スープ					小松菜と豆腐のみそ汁					小松菜のツナあえ			
白茎ごぼう入りポテトサラダ					ミックスフルーツ					マカロニサラダ					打豆と切干大根の煮物					冷凍みかん			
															越のルビー								
材料	発注量	幼稚園	小学杉	マヤヤ 中学村	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 小学校	中学校	材料	発注量 幼稚園	小学校	で 中学校
精白米	221.91Kg	9 45	66	94	食パン40g(40) ×	124個	I個			精白米	221.91Kg	45	66	94	精白米	221.91Kg	45	66	94	精白米	206.85Kg 48.8	61	87.5
サゴシソースカツ					食パン50g(50) X	468個		I個		鶏肉のさっぱり煮					とびうおフライ					押麦	16.7袋 3.2	4	5.5
サゴシフライ40g ×	1840個	ⅠⅠ個	I個	O個	食パン60g(60) ×	554個		I個		若鶏・もも、皮なし(煮)	191.5Kg	48	60	75	トビウオフライ40g X	1840個	個	Ⅰ個	O個	夏野菜カレー			
サゴシフライ50g ×	1116個	+ -:-			食パン70g(70) X	545個		1個		清酒	2.42本	1			トビウオフライ50g X	1116個	-	_	1個	豚肉(もも)	78.5Kg 20	25	30
揚げ油	13.97Kg	-	4	6	食パン50g×2枚(100) ×	1265個	I個	I個	I個	しょうが・おろし	1.29Kg	1		+	揚げ油	12.89Kg		4	5	しょうが・おろし	0.98Kg 0.24		
清酒	1.61本		_		展パン50g×2枚(100) 人	1203	1 10	1 10	1 10	にんにく・おろし	1.29Kg	1	0.4	1	小松菜と豆腐のみそ汁	12.0 Mg	4	4	3	にんにく・おろし	0.32Kg 0.08		-
	-		_	-		1010/	1.70	1.777	0/17	穀物酢	-			1		5.014	1.6	4 10	0.0				
三温糖	1.61Kg	-	-	1	Caたっぷりオムレツ40g 🗙	1840個		1個			10.75本	4.8	6	1	煮干(だし)	5.8Kg				赤ワイン	3.61本 1.6	2	2.6
ウスターソース	-	6.24	-	1	Caたっぷりオムレツ60g 🗙	1116個		O個	I個	しょうゆ	7.67本		5	6.4	だし昆布		0.4			なたね油	0.64本 0.16		0.26
本みりん	4.36本	2.16	2.7	3.46	たまねぎ	17.1Kg	4	5	6.4		12.9Kg	3.2	4	5.12	にんじん	28.7Kg		. 8	1	にんじん	43.2Kg <b>9.5</b>	12	
洋風かいすくい					なす	10.7Kg		3		大麦人り和風スープ					たまねぎ	34.3Kg		10		たまねぎ	120.2Kg 28	35	45
にんじん	35.8Kg	8	10	12.8	ズッキーニ	11.8Kg	2.8	3.5	4.48	だし昆布	2.26Kg	0.56	0.7	0.9	えのきたけ	22.7Kg	4.8	6	7.68	じゃがいも	89.5Kg 20	25	32
だいこん	113.7Kg	24	30	38.4	トマト・果実、生	10Kg	2.4	3	3.84	ベーコン	16.1Kg	4	5	6.4	木綿豆腐	322丁	24	30	38.4	西洋かぼちゃ・生	59.7Kg   14.5	18	23
たまねぎ	68.6Kg	16	20	25.6	サルサポモドーロ	34Kg	8	10	12.8	清酒	1.61本	0.8	- 1	1.28	小松菜	68.2Kg	14.4	4 18	23	なす	28.4Kg 6.5	8	10
たけのこ・缶詰	22.5Kg	5.6	7	8.96	コンソメG	0.32kg	0.08	0.1	0.13	押麦	20.1袋	4	5	6.4	味噌	25.78Kg	6.4	. 8	10.24	バーモントフレーク給食用 🗙	27.3Kg 7	9	10
平こんにゃく	322枚	16	20	25.6	三温糖	2.58Kg	0.64	0.8	1.02	にんじん	35.8Kg	8	10	12.8	打豆と切干大根の煮物					キングカレールウ甘口	II.lkg 5.5	6	0
厚揚げ	186枚	12	15	19.2	ウスターソース	2.42本	1.2	1.5	1.92	だいこん	94.8Kg	20	25	32	打ち豆(県産)	II.3kg	2.8	3.5	4.48	ディナーカレー (フレーク) 🗙	16.8kg O	2.5	11.5
シャウエッセン(カット)	48.3kg	-		-	オリーブ油		0.16	1		えのきたけ	19Kg	1	5	6.4	にんじん	17.9Kg		5	-	調理用普通牛乳 🗙	16.3% 4	5	6.5
むき枝豆	16.1Kg	-	5	6.4						白ねぎ	16.9Kg	4	5	6.4	切干し大根	14.5Kg	1	-		生クリーム×	9.6Kg 2.4	3	3.8
角昆布	1	0.48	-		シャウエッセン(カット)	32.2kg	8	10	12 0	コンソメG	4.83kg	1.2	-	-	極細干しいたけ	0.81Kg			1	ケチャップ	4.9Kg 1.2	1.5	
月氏中 干しいたけ(スライス)			0.6		白ワイン	1.8本		10		伯方の塩	_			1	うすあげ	179枚		5		ウスターソース	4.9Ng 1.2 3.19本 1.6	2	2.5
	1	+	+	-				1			0.12Kg			1				-					+
コンソメG	3.22kg		_	1	たまねぎ	119.9Kg	28	35		うすくちしょうゆ	1.29本			1	三温糖	1		0.85		しょうゆ	1.22本 0.65	0.8	<u> </u>
伯方の塩		0.08			じゃがいも	143.2Kg		40		しょうゆ	2.31本	1.2	1.5	1.92	しょうゆ	3.06本		_		小松菜のツナあえ			
しょうゆ	1.23本	0.64	0.8	1.02	・コーンペースト(冷)	32.2kg	8	10		マカロニサラダ					本みりん	1.13本	0.56				75.8Kg   16	20	
白茎ごぼう入りポテトサラダ					にんじん	35.8Kg	8	10	12.8	マカロニ	19.7kg	5	6	8	水	96.8Kg	24	30	38.4	キャベツ	56.7Kg   12	15	19
じゃがいも	179.1Kg	40	50	64	国産無調整豆乳	64Kg	16	20	25.6	ロースハム(短冊)	25.6Kg	6.5	8	10	越のルビー					シーチキンL 🗙	25.8Kg <b>6.4</b>	8	10.24
食塩(ゆで用)	2.42Kg	0.6	0.75	0.96	コンソメG	6.77kg	1.68	2.1	2.69	きゅうり	49.1Kg	12	15	19	越のルビー	2885個	0.51	固 I個	I個	塩昆布	2.8Kg 0.7	0.9	1.15
きゅうり	39.5Kg	9.6	12	15.3	6 伯方の塩	0.03Kg	0.01	0.01	0.01	キャベツ	45.7Kg	9.5	12	15.5	備考			•		レモン果汁	3.5本 0.8	- 1	1.28
ホールコーン(冷)	13Kg	3.2	4	5.12	こしょう・混合	0.08袋	0	0.01	0.01	減塩フレンチ	4.9本	1.2	1.5	1.9	•					しょうゆ	0.55本 0.16	0.5	0.26
白茎ごぼう味付け	16.1kg		5	-	米粉	9.8Kg	2.4	3		伯方の塩	0.17Kg			<del>                                     </del>	【とびうお <b>フラ</b> イ】					冷凍みかん			
こしょう・混合	-	0.01	_	-	豆乳クリーム	9Kg		3		こしょう・混合	0.2袋	-		+	40g:幼保園・小学校 50g:	山学校				冷凍みかんS	2956個  個	I個	I個
穀物酢	2.69本	-		-	ミックスフルーツ	7119			0.01	エッグケアマヨネーズ	21Kg	<u> </u>		8.5		T-71A				備考	THE	1 1124	114
エッグケアマヨネーズ	19.7Kg	-	-	8	黄桃缶 (ダイス)	24缶	10.4	12	16.64		21119	,	0.5	8.5	Later - Later -	、 士 4八	, ,			rm ro			
	14.7Kg	4.0	0	٥			1	1		+					とびうおフライ・・・とびうお、小								
備考					カットパイン缶	32缶	-	1	23.04	4					植物性ショートニング、食塩、	ぶどう料	糖、イー		٠Ļ				
									100														
					みかん缶詰 (M)	19缶	8	10	12.8						ビタミンC、香辛料、澱粉、植物	物繊維、	、酵母:	エキス					
[サゴシソースフライ]					みかん缶詰 (M) あわせるゼリー(マスカット)	19缶		25	32						ビタミンC、香辛料、澱粉、植 加エデンプン、増粘剤(加工・			エキス					
【サゴシソースフライ】 40g:幼保園・小学校 50g	):中学村	交			, ,			1										エキス					
	):中学権	쑛			あわせるゼリー(マスカット)			1							加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
					あわせるゼリー(マスカット)	161.2袋		1							加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小麦	長粉、イ-	ースト、		ビタミンC	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ	161.2锁	20	1							加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小麦 植物性ショートニング、食塩、ぶと	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ* <b>∮</b> ミン0	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ	161.2锁	20	1							加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小麦 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ <sup>*</sup> タミンᢗ	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60	161.2億 ] <b>)</b> g:中学村	20	25							加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン)	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ <sup>*</sup> タミンO	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・・液	161.2卷	20 交	25	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン)	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ* <b>∮</b> ミンC	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵	161.2卷	20 交	25	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小麦 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ <sup>*</sup> タミンC	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・・液	161.2卷	20 交	25	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン)	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ <sup>*</sup> <b>タ</b> ミンC	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵	161.2卷	20 交	25	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン)	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	Ŀ <sup>*</sup> タミンC	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵 加工でん粉	161.2卷	20 交	25	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン)	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、~	ースト、 イースト	フード、	'Ε'\$ <b>Ξ</b> ΣΟ	あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵 加工でん粉	] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ] ]	文 工品、	25 `FU/\E	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン)	<del>を粉</del> 、イ・ ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	一スト、 イースト 、加工:	·フード、 デンプン、		あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・・液 でん粉発酵調味料、食用卵 加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】	161.2億 】 のg: 中学者 か、油脂が 裁粉、植物	文 工品、 がリン、	25	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小麦 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン: 小麦】【魚】	<del>复粉</del> 、イ・ ごう糖、/ ○ 日 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ースト、 イースト 、加工i	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】	161.2億  1 つのは、中学・  1 ののは、中学・  1	20 文文 スプロー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	少糖調、砂糖調	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小麦 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エテンブン) 【アレルゲン: 小麦】【魚】	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵 加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調味 乳糖を主要原料とする食品	161.2億 ) のの:中学科 卵、油脂が 、油脂が 、水ン酵母 よれ、マー 、パン酵母	20 文文 スプロー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	少糖調、砂糖調	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵 加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調卵 乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工	161.2億 ) のの:中学科 卵、油脂が 、油脂が 、水ン酵母 よれ、マー 、パン酵母	20 文文 スプロー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー	少糖調、砂糖調	32						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考 【オムレツラタトゥイユかけ 40g:幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液 でん粉発酵調味料、食用卵 加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調卵 乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工	161.2歳 1 20g:中学科 かい、油脂が は、パン酸の は、パン酸の は、澱粉、香 豆】	20 文 な ロエ品、ガリン、 カリン、 食塩	25 ・トレハロ ・砂糖調 ・砂糖 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	32 コース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたつぶりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】  食パン・・小麦粉、発酵調料 乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン: 小麦 乳 大き	161.2億  1 つの: 中学・  1 のの: 中学・  1 いっと は ない は ない は ない は ない は ない ない ない は ない	20 20 次	25 ひわれ ひか を かい ない ない ない とい のい に のい に のい に のい のい に のい のい のい のい のい のい のい のい のい のい	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g:幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液・でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調卵乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン: 小麦 乳 大きサルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ	161.2億  1 つの: 中学・  1 のの: 中学・  1 いっと は ない は ない は ない は ない は ない ない ない は ない	20 20 次	25 ひわれ ひか を かい ない ない ない とい のい に のい に のい に のい のい に のい のい のい のい のい のい のい のい のい のい	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】  食パン・・・小麦粉、発酵調卵乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン:小麦乳 大きサルサポモドーロ・・・トマト	161.2億  1 つの: 中学・  1 のの: 中学・  1 いっと は ない は ない は ない は ない は ない ない ない は ない	20 20 次	25 ひわれ ひか を かい ない ない ない とい のい に のい に のい に のい のい に のい のい のい のい のい のい のい のい のい のい	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  [オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60 Caたつぶりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料・発き主要原料とする食品/乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦乳 大!サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】	161.2歳	20 な コエ品・ガース カーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカ	25 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調卵乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゅうみ	161.2億	20 ない カカリン 食い カカリン 食い オカリン 食い オカリン ない オカリン ない オカリン ない オカリン はい カカリン はい カラ	25 グ や 動 糖 糖 糖 ** *****************************	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  [オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60 Caたつぶりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料・発き主要原料とする食品/乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦乳 大!サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】	161.2億	20 ない カカリン 食い カカリン 食い オカリン 食い オカリン ない オカリン ない オカリン ない オカリン はい カカリン はい カラ	25 グ や 動 糖 糖 糖 ** *****************************	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユかけ 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】 食パン・・小麦粉、発酵調卵乳糖を主要原料とする食品 / 乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン:小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン:大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゅうみへスペリジナーゼ、塩酸、ア	161.2歳	20 な 口工品、 がり、 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 ナ ナ ナ ナ ナ カ ム	25 ・トレハロ ・砂糖調 ・ ジンC ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  「オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料発を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン:小麦乳 大! サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン:大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゅう。スペリジナーゼ、塩酸、スカナムをゼリー(マスカット	161.2歳	20 な 1 加油 ガ み 料 ぎ、香 糖・リ う糖果	25 バトレハに 砂 砂 砂 C - ブクエン - 酸 糖液糖	32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 32 3						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・小麦粉、発酵調料乳糖を主要原料とする食品 「乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン: 小麦乳、大! サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゅうみへスペリジナーゼ、塩酸、カカせるゼリー(マスカット 砂糖、マスカット濃縮果汁、	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  「オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン:卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料発を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン:小麦乳 大! サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン:大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゅう。スペリジナーゼ、塩酸、スカナムをゼリー(マスカット	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什  40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・小麦粉、発酵調料乳糖を主要原料とする食品 「乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン: 小麦乳、大! サルサポモドーロ・・・トマト大豆油、にんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゅうみへスペリジナーゼ、塩酸、カカせるゼリー(マスカット 砂糖、マスカット濃縮果汁、	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60  Caたっぷりオムレツ・・液: でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】  食パン・・・小麦粉、発酵調卵乳糖を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工 【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・トト大豆油、にんんにく、食塩、チス豆油、にんにく、食塩、チスワルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・・うんしゆうみへスペリジナーゼ、塩酸、カわせるゼリー(マスカット 濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、り	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・			エキス					
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								
40g: 幼保園・小学校 50g サゴシフライ・・・サゴシ、小妻 植物性ショートニング、食塩、ぶと 香辛料、澱粉、植物繊維、酵 増粘剤(加エデンプン) 【アレルゲン:小麦】【魚】  白茎ごぼうの佃煮・・・葉ごぼ 味醂、三温糖、生姜/甘味料 調味料(アミノ酸)、酸味料、力	<b>を粉</b> 、イー ごう糖、/ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ こ ・ こ ・ こ ・ こ こ こ こ こ	ースト、 イースト 、加工 <sup>・</sup> 、加工 <sup>・</sup> 、ステビ	·フード、 デンプン、 油、酒、		あわせるゼリー(マスカット) 備考  【オムレツラタトゥイユか什 40g: 幼保園・小学校 60 Caたっぷりオムレツ・・液でん粉発酵調味料、食用卵加工でん粉 【アレルゲン: 卵 大豆】 食パン・・・小麦粉、発酵調料を主要原料とする食品 /乳化剤、酢酸(Na)、加工【アレルゲン: 小麦 乳 大! サルサポモドーロ・・・ト大豆油、にんんにく、食塩、チ【アレルゲン: 大豆 鶏肉】 みかん缶詰・・うんしゆうさへスペリジナーゼ、塩酸、プカン酸鉄Na	161.2 <sup>((())</sup>	20 な コカカナガ・料・・ 香糖・リーラ 縮果汁	25 バトレハに 砂 か ひ C	32 32 1ース、						加工デンプン、増粘剤(加工・								