

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

明細献立表（7東部）

1 ページ

令和7年10月1日水曜 ～ 令和7年10月31日金曜

1(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	14(火)	15(水)	16(木)
C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	背割りコッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ナン	ごはん	ごはん
<u>みそけんちん汁</u> ごぼう 10. にんじん 10. だいこん 25. こんにゃく 10. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 酒 1. みそ 7.	<u>かぼちゃだんごのお月見汁</u> 豚肉(肩・もも) 5. だいこん 25. にんじん 10. ★おじゃがもち(冷凍) 30. 油揚げ 3. 塩 0.3 酒 1. 白しょうゆ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8	<u>ハヤシライス</u> 油P 1. 豚肉(肩・もも) 35. たまねぎ 40. にんじん 20. にんにく 0.2 じゃが芋(凍) 20. 赤ワイン 4. ★ハヤシルーソフト 11. ★デミグラスソース 5. ケチャップ 5. 塩 0.3 こしょう 0.02	<u>ごまみそ汁</u> 豚肉(肩・もも) 5. こんにゃく 10. だいこん 20. にんじん 10. はくさい 20. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7. 酒 1. ★白ねりごま 4.	<u>ポトフ</u> セロリー 3. たまねぎ 15. にんじん 15. 豚肉(肩・もも) 15. じゃが芋(凍) 20. キャベツ 15. 白ワイン 1. 塩 0.3 こしょう 0.02 オリーブオイル 5. 白しょうゆ 3.	<u>厚揚げのみそ汁</u> にんじん 10. はくさい 20. えのきたけ 5. 厚揚げ 25. 小松菜 5. 煮干し(パック) 1.8 酒 1. みそ 7.	<u>アスパラگو野菜スープ</u> 鶏ムネ肉 5. にんじん 10. たまねぎ 25. ★コンパースト 20. ★アスパラガスペースト 5. ホールコーン 15. チンゲンサイ 3. オリーブオイル 5. 塩 0.25 黒こしょう 0.02 白しょうゆ 3.	<u>白菜スープ</u> 鶏ムネ肉 5. じゃが芋 20. にんじん 5. たまねぎ 10. はくさい 25. しめじ 5. オリーブオイル 5. 塩 0.35 しょうゆ 3. こしょう 0.02	<u>キーマカレー</u> 油P 1. しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚ももひき肉 35. 大豆の華粒 3. たまねぎ 35. 大豆(凍) 15. にんじん 20. カレー粉 0.05 トマト水煮 10. チャツネ 1.5 ケチャップ 5. しょうゆ 1.5 中濃ソース 1.5 塩 0.1 こしょう 0.02 赤ワイン 1.5 カレーパウダー 10.5 ガラムマサラ 0.01	<u>切干大根のみそ汁</u> にんじん 10. 切干し大根 5. さつま芋 20. 油揚げ 5. しめじ 5. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	<u>かみなり汁</u> 鶏ムネ肉 5. ★ゆしどうふ 30. 突こんにゃく 10. にんじん 10. だいこん 20. 長ねぎ 3. ごぼう 7. 塩 0.25 しょうゆ 4. 酒 0.5 かつお厚削り(ダシ) 1.8 ごま油 0.5
<u>鶏唐揚げ</u> ★鶏もも肉(下味) 2. 個 でんぷん 8. 揚げ油 7.	<u>ふんわり肉団子</u> ★ふんわり肉団子 2. 個	<u>りんご</u> りんご 0.25 個 殺菌酢 1. 塩	<u>かまの西京焼き</u> ★かま(下味) 1. 切	<u>フランクフルトソース</u> ★フランクフルト 1. 本 トマトピューレ 4. オリーブ油 0.5 ケチャップ 4. 中濃ソース 1.5 さとう 0.3	<u>たまごやきおろしポン酢</u> ★たまごやき 1. 個 だいこん 10. さとう 0.8 しょうゆ 2.5 レモン汁(凍) 1.	<u>タンドリーチキン</u> ★鶏もも肉(下味) 1. 個	<u>バーと豚肉のケチャップ和え</u> ★豚レバー(下味) 25. 豚もも肉(揚げがらめ用) 30. でんぷん 7. 揚げ油 7. 中濃ソース 4. ケチャップ 7. さとう 1. 水 2. カレー粉 0.15	<u>ポテトとチーズのアップ焼き</u> じゃが芋(凍) 47. ★(鶏)シヨルダーベーコン 9. オリーブ油 2.5 塩 0.3 黒こしょう 0.02 ★シュレットチーズ 12. 紙カップ 1.	<u>こんぶあえ</u> キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. えだまめ(凍) 5. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.	<u>信田煮</u> ★信田袋 1. 個 酒 1.5 でんぷん 0.3 長ねぎ 1. しょうゆ 2.5 さとう 1. みりん 2.5 水 2.
<u>おかかあえ</u> キャベツ 35. 小松菜 3. きゅうり 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 花かつお(サダ) 0.8	<u>なっとうあえ</u> キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★ひきわり納豆(凍) 5. 白しょうゆP 2.5 花かつお(サダ) 0.3	<u>マヨマカロニサラダ</u> マカロニ(ツイスト) 7. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. ★エッグマヨネーズ(サダ) 5. 米酢 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	<u>ひじきの煮物</u> 突こんにゃく 10. にんじん 10. ひじき 2.5 鶏モモ肉 10. 大豆(凍) 10. さとう 1.5 しょうゆ 3.5 みりん 1. 油P 1. 水 10.	<u>かぼちゃとチーズのサラダ</u> かぼちゃ(冷) 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★角チーズ 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	<u>鶏さんぴらごぼう</u> 鶏モモ肉 25. ごぼう(切) 20. にんじん 15. ホールコーン 10. さとう 2. しょうゆ 4. みりん 1. ★一味唐辛子 0.01 油P 1.	<u>もやしひじきサラダ</u> もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. ひじき(ドライパック) 5. さとう 0.4 白しょうゆP 2.5 油P 1. 米酢 1. 白いりごま 1.	<u>海そうサラダ</u> 海そうサラダ 1. だいこん 35. にんじん 5. きゅうり 5. 米酢 1. 海水塩 0.1 さとう 0.3 白しょうゆP 2.	<u>春雨サラダ</u> マロニー 5. きゅうり 10. キャベツ 15. にんじん 3. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 3. 海水塩 0.2 ごま油 0.5	<u>ツナサラダ</u> ツナフレーク 5. きゅうり 5. キャベツ 35. にんじん 5. 米酢 1. 白しょうゆP 1. 海水塩 0.15 黒こしょう 0.02 油P 1.	

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

明細献立表（7東部）

令和7年10月1日水曜 ～ 令和7年10月31日金曜

17(金)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)
C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
五目ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん
秋野菜の具だくさんみそ汁	わかめスープ	ABCスープ	豚汁	さわに椀	キムチ鍋	ちゃんこ汁	ミートボール野菜スープ	こんにゃく麺スープ	きのこのみそ汁	春雨スープ
里いも(凍) 20. 酒 1. ごぼう 10. だいこん 25. にんじん 10. 油揚げ 5. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	鶏ムネ肉 10. たまねぎ 20. にんじん 15. しめじ 5. わかめ 0.5 ★細切かぼ 5. 長ねぎ 3. 白いりごま 0.5 けんがろスープ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02	豚肉(肩・もも) 5. セロリー 2. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 20. ホールコーン 5. 塩 0.45 こしょう 0.02 しょうゆ 2.5 けんがろスープ 5. マカロニ(ABC) 5.	油P 0.5 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. ごぼう 7. たまねぎ 10. にんじん 10. だいこん 15. じゃが芋 15. 突こんにゃく 10. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.5	豚肉(肩・もも) 5. たけのこ(切) 3. にんじん 10. だいこん 25. えのきたけ 5. ★細切かぼ 5. しらたき 5. 小松菜 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8	油P 0.5 にんにく 0.2 たまねぎ 15. 豚肉(肩・もも) 10. トバツジャン 0.5 酒 0.8 ★白菜キムチ漬 10. はくさい 20. ★豆腐(凍) Fe添加 20. みりん 0.8 煮干し(パック) 1.8 しょうゆ 2.5 みそ 1.5 にら 3.	鶏モモ肉 10. ごぼう 5. しらたき 10. にんじん 5. だいこん 20. はくさい 10. ★細切かぼ 5. 焼き豆腐 15. 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 みそ 4. しょうゆ 2.5 酒 1. みりん 0.75	★ミートボール(乳卵小麦なし) 25. キャベツ 20. たまねぎ 20. にんじん 10. セロリー 3. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 1. ベジダシ 3.	★焼き豚 5. ★なると 10. きくらげ(切) 0.5 にんじん 10. キャベツ 20. しめじ 5. 長ねぎ 3. こんにゃく麺 40. ★ポークがらすープ 5. けんがろスープ 5. しょうゆ 5. 塩 0.4 こしょう 0.03 酒 1. ごま油 0.3	にんじん 10. えのきたけ 5. はくさい 20. たまねぎ 10. しめじ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	鶏ムネ肉 5. にんじん 10. だいこん 15. はくさい 20. マロニー 8. けんがろスープ 5. 白しょうゆ 4.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02
あづみのわさびコロッケ		ホキフライ	さばの塩焼き	つくねの甘酢あんかけ	ハンバーグたまねぎソース	さんまのピリ辛揚げ	ジャーマンポテト	春巻き	いわしのみぞれ煮	麻婆豆腐
★わさびコロッケ 1. 個 揚げ油 5.	肉しゅうまい ★肉シューマイ 2. 個 米酢 1.7 白しょうゆP 1.3	ホキ 1. 切 小麦粉(1kg袋) 5. パン粉 7.5 揚げ油 6. 中濃ソース 6.	★さば(下味) 1. 個	★キャベツ入りつくね 1. 個 ごま油 0.3 しょうが 0.1 しょうゆ 3. 酒 1. みりん 1.5 さとう 1.5 米酢 1.5 でんぷん 0.2 水 1.	★国産ハンバーグ 1. 個 油P 0.2 たまねぎ 10. 塩 0.05 しょうゆ 3. みりん 2. 酒 2. 米酢 1. 水 1. ★一味唐辛子 0.01	さんま 1. 個 でんぷん 8. 揚げ油 6. しょうゆ 3. さとう 2. みりん 1. 酒 2. 米酢 1. 水 1.	にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 20. 酒 0.5 たまねぎ 20. じゃが芋 25. にんじん 10. オリーブ油 2. 塩 0.45 しょうゆ 0.5 こしょう 0.02	★春巻き 1. 個 揚げ油 5.	★いわしみぞれ煮 1. 尾	油P 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚ももひき肉 25. たまねぎ 20. たけのこ(切) 7. 大豆の華粒 3. 豆腐(原型絞り) 40. 長ねぎ 5. みそ 2. ★デンメンジャン 0.5 オスターソース 0.5 しょうゆ 2. 酒 2. トバツジャン 0.1 ごま油 0.3 さとう 0.2 でんぷん 0.5
塩丸いかの酢のもの		コールスローサラダ	たくあんあえ				コーンサラダ	のり酢あえ	大根ささみサラダ	
キャベツ 25. きゅうり 5. ★塩いか 10. わかめ 0.5 米酢 2. 白しょうゆP 2. さとう 1.	もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. チンゲンサイ 5. 白しょうゆP 2.5 さとう 0.4 米酢 1. ごま油 0.5	キャベツ 35. ホールコーン 5. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02	はくさい 35. 小松菜 3. にんじん 5. ★細切たくあん 5. 白しょうゆP 0.8 さとう 0.08	じゃがさつまサラダ じゃが芋(凍) 20. さつま芋(凍) 20. ホールコーン 5. きゅうり 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1.5 米酢 1.	もやしとじゃこのサラダ ★揚げちりめん 3. もやし 35. きゅうり 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 さとう 0.4 米酢 1. 油P 0.5 白いりごま 0.5	ぶるぶる寒天サラダ コンヤク寒天 1. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. さとう 0.3	キャベツ 35. きゅうり 5. ホールコーン 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	はくさい 35. きゅうり 5. にんじん 5. 小松菜 3. 白しょうゆP 2.5 角きざみのり 0.2 さとう 0.5 米酢 1 油P 0.4	だいこん 25. にんじん 5. ★ささみフレーク(N) 5. きゅうり 5. 油P 1. 海水塩 0.15 こしょう 0.02 白しょうゆP 1.5 米酢 1.	
		カスタード風豆乳クレープ						いちごタルト		ゆかりあえ
		★カスタード風豆乳クレープ (乳卵小麦なし) 1. 個						★いちごタルト 1. 個		キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. チンゲンサイ 3. ゆかり 0.5 海水塩 0.1 米酢 0.5

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

明細献立表（7東部）

令和7年10月1日水曜 ～ 令和7年10月31日金曜

3 ページ

[illegible]

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

令和7年度 10 月分(小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名						卵	乳	大豆	小麦	えびかに	原材料
主食・デザート類(学校に直接配送されるもの)											
【基本】ごはん											松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です
【基本】コッペパン、背割りコッペパン							○		○		小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
仔ゴ 外ト						○	○	○	○		小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、塩、卵殻カルシウム、香料、フラワーペースト(卵、乳の成分を含む)、乳または乳製品を主要原料とする食品(卵、乳、大豆の成分を含む)、加糖練乳、増粘剤、グリシン、香料(卵、乳、大豆の成分を含む)、ポリリン酸ナトリウム、カロチノイド色素、いちご、いちご濃縮果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC(内容量40g)
ｶｽﾀｰﾄﾞ 風豆乳ｸﾚｰﾌﾞ(乳卵小麦なし)								○			豆乳、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油(大豆の成分を含む)、米粉、水あめ、砂糖、清涼飲料水、大豆粉、しょうゆ、酵母エキス、加工でんぷん、トレハロース、増粘剤、乳化剤(大豆の成分を含む)、安定剤、香料、カラメル色素、メタリン酸ナトリウム、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー、カロチノイド色素(内容量30g)
五目ごはん								○	○		金芽米、しょうゆ(小麦の成分を含む)、ごぼう、たけのこ、こんにゃく、にんじん、鶏肉、油揚げ、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、食用植物油脂、塩、かつお節エキス、みりん、煮干しエキス、干しいたけ、かきエキス(大豆の成分を含む)、チキンエキス、醸造調味料、砂糖、昆布エキス
ナン									○		小麦粉、全粒粉、なたね油、砂糖、イースト、乳化剤、ビタミンC
副食											
揚げちりめん											しらす、植物油、塩
いわしおろし煮【Aコースのみ】								○	○		いわし、大根、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、発酵調味料、塩、加工でんぷん
いわしみぞれ煮【Bコース、Cコースのみ】								○	○		いわし、大根、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、でんぷん、みりん、塩
角チーズ							○				ナチュラルチーズ、乳たんぱく質、乳化剤、セルロース
かごかます(下味)								○			かごかます、みそ、砂糖、米発酵調味料、塩、豚ゼラチン、香辛料、増粘剤、みりん、酒
ｶﾎﾞﾁﾔ ｵｼﾔｶﾞﾓﾁﾎﾞｰﾙ											かぼちゃ、加工でんぷん、じゃがいもでんぷん、じゃがいも、マッシュポテト、砂糖、塩、グルコマンナン
キャベツ入りつくね											キャベツ、鶏肉、豚脂、でんぷん、えんどう豆たんぱく、砂糖、発酵調味料、ドロマイト、塩、かつお節、しょうが、酵母エキス、香辛料、鉄含有酵母
国産ﾊﾊﾞｰｸﾞ								○			豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム
ささみﾙｰｸ(N)【Bコース、Cコースのみ】											鶏肉、砂糖、塩、たんぱく加水分解物、香辛料、増粘剤、クエン酸ナトリウム
さば(下味)											さば、塩
塩いか											いか、塩
信田袋								○			豆腐、油揚げ、魚肉すり身、植物油、にんじん、でんぷん、ひじき、砂糖、トレハロース、だしの素、塩、豆腐用凝固剤
ｼｬﾚｯﾄﾁｰｽﾞ							○				ナチュラルチーズ、セルロース
(鎌)ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ											豚肉、塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス
たまごやき						○		○			卵、砂糖、大豆油、酢、しょうゆ、魚介エキス(さばの成分を含む)、こんぶ調味液、塩、発酵調味料、加工でんぷん、酢酸ナトリウム製剤、酸味料
ちくわ(切)											魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、キントキダイ、さんま、他)、じゃがいもでんぷん、米油、みりん、塩、全糖ぶどう糖、砂糖
ツナﾌﾚｰｸ											きはだまぐろ、米油、塩
ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｰﾌﾟ								○	○		小麦粉、ひまわり油、羊肉、トマトペースト、たまねぎ、にんじんペースト、酵母エキス、チキンエキス、野菜エキス、赤ワイン、砂糖、でんぷん、塩、香辛料(大豆の成分を含む)、たんぱく加水分解物(小麦、大豆の成分を含む)
ﾃﾝﾒﾝｼﾞｬﾝ								○	○		みそ、砂糖、植物油脂(ごまの成分を含む)、しょうゆ(小麦の成分を含む)
豆腐(凍)Fe添加								○			大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
鶏もも肉(下味)＜ﾀﾝﾄﾞﾘｰﾁｷﾝ＞							○				鶏肉、ヨーグルト、塩、砂糖、カレー粉、しょうが、にんにく
鶏もも肉(下味)＜鶏唐揚げ＞								○			鶏肉、しょうゆ、酒、しょうが
なると											魚肉すりみ(すけそうたら、いとよりだい、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料
肉ｼｰﾑｻｲ									○		豚肉、たまねぎ、パン粉、でんぷん、しょうがペースト、砂糖、塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料、小麦粉、還元水あめ
白菜ｷﾑﾁ漬								○	○		はくさい、たまねぎ、塩漬にんじん、砂糖、塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ(小麦の成分を含む)、カツオエキス(さばの成分を含む)、しょうが、唐辛子、調味料、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル
ﾊﾔｼﾙｳｿﾌﾄ									○		小麦粉、パーム油、砂糖、塩、トマトペースト、トマトケチャップ、たんぱく加水分解物、香辛料、酵母エキス、カラメル色素、酸味料
春巻き								○	○		キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、しょうゆ(小麦の成分を含む)、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごまの成分を含む)、ポークミートペースト(ゼラチンを含む)、ひじき、しょうが、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、小麦粉、植物油脂(大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料
ひきわり納豆(凍)								○			大豆、納豆菌
豚ﾚﾊﾞｰ(下味)											豚肝臓、魚醤(アンチョビ、塩)
ﾌﾗﾝｸﾌｪﾄ											豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード
ふんわり肉団子								○	○		鶏肉、でんぷん、パン粉、たまねぎ、なたね油、しょうが、塩、にんにく、香辛料、砂糖、水あめ、しょうゆ(小麦の成分を含む)、鶏ガラスープ、米酢
細切ｶﾎﾞﾛ											魚肉すりみ(すけそうたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぷん
細切たくあん											塩押しだいこん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、塩、酢、たんぱく加水分解物、梅酢
ﾐｰﾄﾞｰﾙ(乳卵小麦なし)								○			鶏肉、豚肉、たまねぎ、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、還元水あめ、塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
焼き豚											豚肉、塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス
ゆしどうふ								○			大豆、果糖、粗製海水塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤、塩化マグネシウム、豆腐用消泡剤
わさびｺﾛｯｹ								○	○		じゃがいも、わさび茎、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ(小麦の成分を含む)、ポテトフレークス、大豆油、塩、マルトデキストリン、こしょう、ワサビフレーバー(中学校のみ含む成分)、酵母エキス、パン粉、小麦粉、米粉
素材100%のもの											
ｱｽﾊﾟﾗｸﾞｽﾎﾟｰｽﾄ(ｱｽﾊﾟﾗｸﾞｽ)											
一味唐辛子(唐辛子)											
ｺｰﾝﾎﾟｰｽﾄ(とうもろこし)											
白ねりごま(いりごま)											
ﾎｰｸﾞｰｸﾞｽｰﾌﾟ(豚骨)											
☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。 ☆ 上記はコンタミネーションに関する情報はありません。 ☆ 食品はアイウエオ順になっています。											

☆ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。