

★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)

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)
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	★五目ごはん	★ナン	ごはん	ごはん	ごはん	背割りコッペパン	ごはん
アスパラワン野菜スープ 鶏ムネ肉 5. にんじん 10. たまねぎ 25. ★コーン [°] -スト 20. ★アスパラ [°] スト 5. ホールコーン 15. チンゲンサイ 3. オクラ [°] スト 5. 塩 0.25 黒こしょう 0.02 白しょうゆ 3.	白菜スープ 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. オクラ [°] スト 5. 塩 0.35 しょうゆ 3. こしょう 0.02	厚揚げのみそ汁 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. たまごやきおろしポン酢 ★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.	かぼちゃだんごのお月見汁 豚肉(肩・もも) 5. だいこん 25. にんじん 10. ★お [°] じゃがもち [°] 30. 油揚げ 3. 塩 0.3 酒 1. 白しょうゆ 3. かつお厚削り(ゲツ) 1.8	秋野菜の具だくさんみそ汁 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.	キーマカレー 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 garam masala 0.01	みそけんちん汁 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. 鶏唐揚げ ★鶏もも肉(下味) 2. 個 でんぷん 8. 揚げ油 7.	豚汁 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	こんにゃく麺スープ ★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. 長ねぎ 3. こんにゃく麺 40. ★ポ [°] ーカ [°] スト 5. オクラ [°] スト 5. しょうゆ 5. 塩 0.4 こしょう 0.03 酒 1. ごま油 0.3	ポトフ 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 オクラ [°] スト 5. 白しょうゆ 3. フランクフルトソース ★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	キムチ鍋 油P 0.5 にんにく 0.2 たまねぎ 15. 豚肉(肩・もも) 10. トウモロコシ 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.
タンダリーチキン ★鶏もも肉(下味) 1. 個	ハバ[°] と豚肉のケチャップ和え ★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	鶏きんぴらごぼう 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.	ふんわり肉団子 ★ふんわり肉団子 3. 個	あづみのわさびコロッケ ★わさびコロッケ 1. 個 揚げ油 5.	ポトとチーズのケチャップ焼き じゃが芋(凍) 47. ★(凍) ショルダーベーコン 9. オリーブ油 2.5 塩 0.3 黒こしょう 0.02 ★シレットチーズ [°] 12. 紙カップ 1.	おかかあえ 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	たくあんあえ 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	春巻き ★春巻き 2. 個 揚げ油 5.	のり酢あえ 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	ハバ[°] たまねぎソース ★国産ハバ [°] 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. さとう 0.3 米酢 0.5 黒こしょう 0.02
もやしひじきサラダ 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.	海そうサラダ 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.		なっとうあえ 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	塩丸いかの酢のもの 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.	春雨サラダ 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				かぼちゃとチーズのサラダ かぼちゃ(冷) 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	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
					カスタード 風豆乳クレープ ★カスタード 風豆乳クレープ (乳卵小麦なし) 1. 個					

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)
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	ごはん	コッパパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッパパン	ごはん	ごはん
きのこのみそ汁 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.	春雨スープ 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. 秣カラスープ 5. 白しょうゆ 4.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02	ごまみそ汁 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.	ABCスープ 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 秣カラスープ 5. マカロニ(ABC) 5.	わかめスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 20. にんじん 15. しめじ 5. わかめ 0.5 ★細切かぼこ 5. 長ねぎ 3. 白いりごま 0.5 秣カラスープ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02	切干大根のみそ汁 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.	かみなり汁 鶏ムネ肉 5. ★ゆし豆腐 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	さわに椀 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. 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	ミートボール野菜スープ ★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.	ハヤシライス 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. ★ハヤシライスソフト 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	ちゃんこ汁 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. ★細切かぼこ 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
いわしのみぞれ煮 ★いわしおろし煮 1. 尾	麻婆豆腐 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) 40. 長ねぎ 5. みそ 2. ★テンメンジャン 0.5 オイスターソース 0.5 しょうゆ 2. 酒 2. トウモロコシ 0.1 ごま油 0.3 さとう 0.2 でんぷん 0.5	かぼちの西京焼き ★かこかます(下味) 1. 切	ホキフライ 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.	肉しゅうまい ★肉シューマイ 3. 個 米酢 1.7 白しょうゆP 1.3	ちくわの磯辺揚げ ★ちくわ(切) 2. 個 小麦粉(1kg袋) 6. 青のり 0.1 揚げ油 6.	信田煮 ★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.	つくねの甘酢あんかけ ★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.	ジャーマンポテト 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	りんご りんご 0.25 個 殺菌酢 1. 塩	さんまのピリ辛揚げ 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. ★一味唐辛子 0.01
和風ポテトサラダ じゃが芋(凍) 35. にんじん 5. きゅうり 5. 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	ゆかりあえ 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	ひじきの煮物 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.	コーンスローサラダ 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	大根の中華サラダ だいこん 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	こんぶあえ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. えだまめ(♂) 5. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.	ツナサラダ 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.	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.	まめっこサラダ もやし 35. きゅうり 5. 大豆(凍) 5. えだまめ(♂) 5. 米酢 1. こしょう 0.02 海水塩 0.3 さとう 0.3 油P 0.5 白いりごま 1.	マヨマカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 7. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. ナエツグマソース(サラダ) 5. 米酢 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	ぷるぷる寒天サラダ コシカク寒天 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

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

28(火)	29(水)	30(木)	31(金)
A	A	A	A
ごはん	コッパパン	ごはん	ごはん
さわに椀 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. ★細切かぼこ 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(ゲシ) 1.8	ミートボール野菜スープ ★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. ベジダン 3. ジャーマンポテト 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 まめっこサラダ もやし 35. きゅうり 5. 大豆(凍) 5. えだまめ(焄) 5. 米酢 1. こしょう 0.02 海水塩 0.3 さとう 0.3 油P 0.5 白いりごま 1. 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.	ハヤシライス 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. ★ハヤシルウソフト 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 りんご りんご 0.25 個 殺菌酢 1. 塩 マヨマカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 7. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. ノンエッグ マヨネーズ(サラダ) 5. 米酢 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	ちゃんこ汁 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. ★細切かぼこ 5. 焼き豆腐 15. 長ねぎ 3. かつお厚削り(ゲシ) 1.8 みそ 4. しょうゆ 2.5 酒 1. みりん 0.75 さんまのピリ辛揚げ さんま 1. 個 でんぶん 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. ★一味唐辛子 0.01 ぶるぶる寒天サラダ エニヤ寒天 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

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】コッパパン、背割りコッパパン		○		○		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 刈ト	○	○	○	○		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)
かすた* 風豆乳* (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、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
かぼ ちやおじゃがもちポ 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
国産ハバ ーグ			○			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
シレットチーズ		○				ナチュラルチーズ、セルロース
(鎌)シオルダーベーコン						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
デミグラスソース			○	○		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)
テンメンジャン			○	○		みそ、砂糖、植物油(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) <タンドリーチキン>		○				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
肉シューマイ				○		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、シヨ糖脂肪酸エステル
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(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(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
豚レバー(下味)						豚肝臓、魚醤(アンチョビ、塩)
ワンカトル						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
細切かぼ ー						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 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
わさびコロツケ			○	○		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						
アスパ ラガ ス ー スト(アスパ ラガ ス)						
一味唐辛子(唐辛子)						
コーン ー スト(とうもろこし)						
白ねりごま(いりごま)						
ポ ー ガ ラ ス ー プ(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。