



令和8年1月

Bコース 献立予定表

市ホームページ  
に献立予定表・  
詳細献立表を掲  
載しています



今月の給食目標

給食について考え方

日本の料理と海外の料理を知ろう



かようび

きょうよう

じさん

火(持参ごはん)

きゅうしょく まいしょくぎゅうにゅう

&lt;火曜日と金曜日は持参ごはん&gt; ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳がつきます。



げつ 月	か じさん 火(持参ごはん)	すい 水	もく 木	きん じさん 金(持参ごはん)
1/24~1/30は 「全国学校給食週間」です	1/24~1/30は 「全国学校給食週間」です	14 バターパン ジュリエンヌスープ ★たまねぎ・にんじん・★きゅべつ・ぶたにく	15 ★委託ごはん みそ汁 だいこん・にんじん・★たまねぎ・あぶらあげ	16 持参ごはん すまし汁 はくさい・にんじん・ながねぎ
全国学校給食週間は、学校給食についてみなさんに 知ってもらうための週間です。 これは世界の国々の料理が給食に登場します。 日本との違いを考えながら食べてみてください！	全国学校給食週間は、学校給食についてみなさんに 知ってもらうための週間です。 これは世界の国々の料理が給食に登場します。 日本との違いを考えながら食べてみてください！	19 小型バターパン 豚骨野菜ラーメン ★たまねぎ・にんじん・もやし・つぶ	20 ～止月献立～ 持参ごはん お味噌 とりにく・にんじん・ながねぎ・だいこん・あ づけ・ぶどう・はなぶ・もち・みづは・しい だけ	21 バターパン コンソメスープ にんじん・もやし・★きゅべつ
19 小型バターパン 豚骨野菜ラーメン ★たまねぎ・にんじん・もやし・つぶ	20 ～止月献立～ 持参ごはん お味噌 とりにく・にんじん・ながねぎ・だいこん・あ づけ・ぶどう・はなぶ・もち・みづは・しい だけ	21 バターパン コンソメスープ にんじん・もやし・★きゅべつ	22 ★委託ごはん みそ汁 たまご・えのき・ながねぎ・わかめ	23 持参ごはん みそ汁 ★きゅべつ・あぶらあげ・★じゃがいも
22 さけ 鮭の塩焼き さけ	23 豚肉きんぴら炒め ぶたにく・にんじん・ごぼう	24 いちごジャム みかん	25 ～イタリア献立～ 小型バターパン トマトクリームパスタ スパゲティ・★たまねぎ・にんじん・しめじ・ いんげん・ベーコン・パター・ぎゅうにゅう・ こなチーズ・とまとじゅース	26 ～インド献立～ 持参ごはん チキンカレー とりにく・★じゃがいも・★たまねぎ・にんじ ん・スキムミルク・バター
25 ～イタリア献立～ 小型バターパン トマトクリームパスタ スパゲティ・★たまねぎ・にんじん・しめじ・ いんげん・ベーコン・パター・ぎゅうにゅう・ こなチーズ・とまとじゅース	26 ～インド献立～ 持参ごはん チキンカレー とりにく・★じゃがいも・★たまねぎ・にんじ ん・スキムミルク・バター	27 ～アメリカ献立～ バーガーパン ABCスープ とりにく・★たまねぎ・はくさい・にんじん・ アルファベットマカロニ	28 ～中国献立～ ★委託ごはん 鶏白湯スープ とりにく・はくさい・とうふ・にんじん・な がねぎ	29 ～日本献立～ 持参ごはん 豚汁 ぶたにく・★じゃがいも・にんじん・だいこん ・★たまねぎ・つきこん・ごぼう・どうふ
29 ちくわの磯辯天ぶり (1人1ヶ) ぎょくにすりみ・あおさ	30 うま煮 つと・にんじん・だいこん・れんこん・こん にゃく	31 1 食あたりの予定平均摂取量 小学生 (中学年) 中学生 1 食あたりの予定平均摂取量 中学生	32 世界の料理を知ろう 日本料理 主食・主菜・副菜がそろって て、お米を中心としている。 「パン」を大切にし、年中行事と 結びつきが深い。たしや「うま 味」を生かしている。 みそ汁・うま煮・天ぷらなど	33 ～日本の料理と世界の料理の違い～ インド料理 スパイスやハーブ、脂を用いるのが特徴。北部の主 食はナンなどの小麦中心で、南部はベジタリアンの よって食べるものが様々。 カレー・タンドリーチキンなど
32 世界の料理を知ろう 日本料理 主食・主菜・副菜がそろって て、お米を中心としている。 「パン」を大切にし、年中行事と 結びつきが深い。たしや「うま 味」を生かしている。 みそ汁・うま煮・天ぷらなど	33 ～日本の料理と世界の料理の違い～ インド料理 スパイスやハーブ、脂を用いるのが特徴。北部の主 食はナンなどの小麦中心で、南部はベジタリアンの よって食べるものが様々。 カレー・タンドリーチキンなど	34 中華料理 多くの種類の香辛料を用いた料 理が特徴。油を多用したり、甜 めんじゅん・あじ・こ・ちゅうみ・りょう・もち 麺類などの味の濃い調味料を用 いる。	35 アメリカ料理 さまざまな人種が集まつたこの国家のた め、いろいろな料理や調理法が ある。代表的な料理ではお肉が やさい・すく・メインで野菜が少ない。	36 イタリア料理 南北に長いため地域差がある。 北部では肉や乳製品を使った料 理、南部ではパスタやピザ、地 中海沿岸では魚介類を使った料 理が多い。 マルゲリータやボロネーゼなど

1食あたりの予定平均摂取量

小学生 (中学年)

工エネルギー 594kcal

たんぱく質 23.7g

脂質 20.8g

食塩相当量 2.7g

中学生

工エネルギー 795kcal

たんぱく質 30.0g

脂質 24.4g

食塩相当量 3.6g

献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。  
献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況に応じて電子化または紙での配布となります。

市別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

士別市学校給食センター 23-4195

せかい 日本の料理	りょうり インド料理	にほん 中華料理	せかい アメリカ料理	りょうり イタリア料理
主食・主菜・副菜がそろって て、お米を中心としている。 「パン」を大切にし、年中行事と 結びつきが深い。たしや「うま 味」を生かしている。 みそ汁・うま煮・天ぷらなど	スパイスやハーブ、脂を用いるのが特徴。北部の主 食はナンなどの小麦中心で、南部はベジタリアンの よって食べるものが様々。 カレー・タンドリーチキンなど	多くの種類の香辛料を用いた料 理が特徴。油を多用したり、甜 めんじゅん・あじ・こ・ちゅうみ・りょう・もち 麺類などの味の濃い調味料を用 いる。	さまざまな人種が集まつたこの国家のた め、いろいろな料理や調理法が ある。代表的な料理ではお肉が やさい・すく・メインで野菜が少ない。 ステーキやハンバーガーなど	南北に長いため地域差がある。 北部では肉や乳製品を使った料 理、南部ではパスタやピザ、地 中海沿岸では魚介類を使った料 理が多い。 マルゲリータやボロネーゼなど

さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

# 令和7年度 Bコース 1月3週 詳細献立表

\*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

\*藻類・魚介類はえび・かに・いか・たこ・その他の甲殻類の生息域で採取されています。(表記を更新しています)

\*うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

\*大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

\*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

\*主な調味料に含まれるもの(原材料名の記入を省略しています)

日	南大立表	食材 下線:特定原材料(8品目)、特定原材料に準ずるもの(20品目)
14 (水)	バター・パン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①ジュリエンヌスープ ②メンチカツソースがけ ③ごぼうサラダ	①豚肉・玉葱・人参・キャベツ <調味料>醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう・米油 コンソメ:乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・バーム油・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②焼いてメンチカツ:植物性たん白(小麦・大豆)・鶏肉・玉葱・豚脂・パン粉(小麦・乳・大豆)・澱粉・生脂・アミノ液(大豆)・果糖・砂糖・食塩・豚エキス・香辛料・植物油脂・澱粉(大豆)乾燥卵・大豆たん白・とうもろこし加工品・ドロマイド・乳化剤(大豆)・菜種油 中濃ソース:果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③キャベツ・人参 ごぼうサラダ:ごぼう・ドレッシング(植物油脂・鶏卵・醸造酢・醤油(小麦・大豆)・砂糖・食塩)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食用植物油脂(ごま・大豆)・鰹エキス・トマトケチャップ・酢・卵白粉末・食塩・乳たん白・唐辛子・調味料・香辛料(大豆) <調味料> マヨネーズ:植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖
15 (木)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②さんまおかか煮 ③野菜のごま和え	①大根・人参・玉葱・油揚げ(大豆) <調味料>鰹節・鰆節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし:水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ:えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰆・大豆・鶏肉・ゼラチン ②さんまおかか煮:さんま・醤油(大豆・小麦)・砂糖・みりん・鰹節・昆布エキス・澱粉 ③もやし・人参・いんげん <調味料>砂糖・醤油(小麦・大豆)・ごま めんつゆ:果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
16 (金)	持参ご飯 牛乳 ①すまし汁 ②豚肉の甘辛炒め ③大根のかつお節サラダ	①白菜・人参・長葱 <調味料>酒・みりん・醤油(大豆・小麦)・鰹節・鰆節・煮干・昆布・食塩 めんつゆ:果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ:醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・(一部に小麦・大豆を含む) 昆布液体だし:水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ:えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰆・大豆・鶏肉・ゼラチン ②豚肉・玉葱 <調味料>酒・ショウガ・みりん・醤油(大豆・小麦)・砂糖・澱粉・米油 ③大根・きゅうり・キャベツ・鰹節 <調味料> ノンオイルドレッシング香味和風:ぶどう糖果糖液糖・醤油(小麦・大豆)・醸造酢・米発酵調味料・ごま・ショウガ・塩蔵ミョウガ・食塩・にんにく

# Bコース 1月4週 詳細献立表

日	南大立表	食材 下線: 特定原材料 (8品目)、特定原材料に準ずるもの (20品目)
19 (月)	小型バターパン <small>小麦・卵・乳</small> <u>牛乳</u> ①豚骨野菜ラーメン ②シユウマイ ③いちごジャム	①ラーメン・豚肉・白菜・玉葱・人参・もやし つと: 魚肉 (すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料 (大豆・豚肉・生肉) <調味料>ショウガ・にんにく・米油・こしょう ラーメンスープ屋台の白湯: 畜肉エキス・たん白加水分解物・動物油脂・食塩・豚骨肉・砂糖・野菜ペースト・ごま・魚介エキス・香辛料・澱粉・香辛料抽出物 一部にごま・鰯・大豆・豚肉を含む チキンタヌースープ: 豚肉・鶏肉エキス (豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル (動物油脂・野菜)・食塩・鰯エキス ②安心素材肉焼壳: 鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉 (小麦)・澱粉・砂糖・粉飴・ソテーオニオン・豚脂・ショウガ・醤油 (小麦・大豆)・みりん・香辛料・食塩・みそ (大豆)・酵母エキスパウダー・小麦粉・水飴・大豆粉・乳化剤 コンタミ: えび・かに・卵・乳成分・ごま ③いちごジャム: 砂糖・水飴・いちご・ペクチン・酸味料 コンタミ: 小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・大豆・桃・りんご
20 (火)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①お雑煮 ②ぶりの若草焼き ③みかん	①鶏肉・人参・長葱・大根・厚揚げ (大豆)・ごぼう・三つ葉・椎茸 花麩: 小麦粉・小麦グルテン・食塩・着色料 煮込み餅: もち米粉・澱粉・こんにゃく粉 <調味料>酒・鰯節・鰯節・煮干・昆布・醤油 (小麦・大豆)・食塩 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油 (小麦・大豆)・食塩・昆布・鰯節 和風だしみやこ: 醤油・食塩・砂糖・鰯節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料 (一部に小麦・大豆を含む) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ぶり・小松菜 <調味料>酒・食塩・こしょう・にんにく マヨネーズ: 植物油脂 (大豆)・卵黄・酢 (小麦)・食塩・砂糖 ③みかん
21 (水)	バターパン <small>小麦・卵・乳</small> <u>牛乳</u> ①コンソメスープ ②ハムカツソースかけ ③オニオンサラダ	①人参・もやし・キャベツ <調味料>醤油 (小麦・大豆)・食塩・こしょう・米油 コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・鶏脂・バーム油・醤油 (小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料 (小麦)・澱粉 がらフレッシュチキン: 鶏骨・鶏脂・たんぱく分解物 ②ハムカツ: チョップドハム (鶏肉・豚肉・食塩・香辛料・植物油脂)・パン粉・澱粉・くん液・香料・一部に小麦・乳成分・大豆を含む 米油 中濃ソース: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③大根・玉葱・きゅうり <調味料> ノンオイルドレッシング玉葱: 醤油 (小麦・大豆)・醸造酢・砂糖・玉葱・食塩・増粘剤
22 (木)	委託ご飯 <u>牛乳</u> ①みそ汁 ②塩だれチキン ③がんもどきの含め煮	①液卵・えのき・長葱・わかめ <調味料>鰯節・鰯節・煮干・昆布・みそ (大豆・米) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・大豆・鶏肉・ゼラチン ②鶏肉 <調味料>酒 塩たれ: 水飴・醤油・食塩・植物油脂・にんにく・香辛料・調味料・酸化防止剤・酸味料 一部に小麦・ごま・ゼラチン・大豆を含む ③大根・人参・いんげん おとうふがんも: 豆腐 (大豆)・豆腐用凝固剤・植物油脂・菜種油・大豆たん白・人参・澱粉・糖類・食塩 コンタミ: ごま <調味料>砂糖・酒・ショウガ・醤油 (小麦・大豆)・みりん・米油 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油 (小麦・大豆)・食塩・昆布・鰯節 鰯の素リッキー: 食塩・鰯エキス・鰯節・煮干鰯・鰯節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
23 (金)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①みそ汁 ②鮭の塩焼き ③豚肉きんぴら炒め	①キャベツ・油揚げ (大豆)・じゃが芋 <調味料>鰯節・鰯節・煮干・昆布・みそ (大豆・米) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・大豆・鶏肉・ゼラチン ②鮭・食塩 ③豚肉・人参・ごぼう <調味料>酒・砂糖・みりん・醤油 (小麦・大豆)・米油・ごま油 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油 (小麦・大豆)・食塩・昆布・鰯節 鰯の素リッキー: 食塩・鰯エキス・鰯節・煮干鰯・鰯節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス

# Bコース 1月5週 詳細献立表

日	南大立表	食材 下線: 特定原材料 (8品目)、特定原材料に準ずるもの (20品目)
26 (月)	小型バターパン <small>小麦・卵・乳</small> <u>牛乳</u> ①トマトクリームパスタ ②ツナのイタリアンサラダ ③ブルーベリージャム	①スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・いんげん・バター(乳)・生乳・粉チーズ(乳)・トマトジュース ベーコン: 豚肉・水飴・食塩・ <u>大豆</u> たん白・コンタミ: 卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご <調味料>にんにく・オリーブオイル・食塩・こしょう・米油 ベシャメルルウ: 小麦粉・バーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリーミングパウダー(乳)・食塩・鶏エキス・香辛料・たん白加水分解物(小麦・ <u>大豆</u> )・香料 トマトスープルウ: デキストリン・トマト・ <u>小麦</u> 粉・バーム油・食塩・砂糖・玉葱・にんにく・ミックススパイス・粉末ワイン・酵母エキス・米酢 コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・ <u>鶏</u> 脂・バーム油・醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②キャベツ・きゅうり・大根 ツナフレーク: きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料> イタリアンドレッシング: 植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖)・醸造酢(りんご)・食塩・ソテーオニオン・醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・酵母エキス・香辛料・たん白加水分解物(小麦・ <u>大豆</u> ・鶏肉・豚肉)・オリーブ・ <u>鶏</u> エキスパウダー・酒精・香料 ③ブルーベリージャム: ブルーベリー・砂糖・水飴・ペクチン・酸味料 コンタミ: 小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・ <u>大豆</u> ・桃・りんご
27 (火)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①チキンカレー ②インド風豆サラダ ③みかんゼリー	①鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参 <調味料>脱脂粉乳・バター(乳)・ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ガラムマサラ・醤油(小麦・ <u>大豆</u> ) カレールウ: 小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱(大豆)・脱脂粉乳・トマト粉末・チーズ(乳)・乳C・バナナ・醤油(大豆・小麦)・はちみつ・粉乳・小麦粉・小麦発酵調味料・ソース(大豆・小麦)・脱脂大豆・ココア・バター(乳)・昆布・りんご・にんにく粉末(大豆)・豚エキス(小麦・ <u>大豆</u> )・トマト調味料(小麦粉)・乳化剤(大豆)・ブラウンルウ(小麦)・酵母エキス 中濃ソース: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース: 果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ: トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②キャベツ・きゅうり・紫キャベツ・枝豆(大豆) <調味料>こしょう コクとうま味のおろし野菜ドレッシング: 食用植物油脂(大豆)・玉葱酢漬・砂糖・醸造酢・人参・りんご・玉葱・食塩・醤油(大豆・小麦)・にんにく・セロリ・野菜エキス・パインアップル果汁・ <u>鶏</u> 黃油 ③国産みかんゼリー: うんしゅうみかん果汁・水飴・砂糖・乳酸カルシウム・酸味料
28 (水)	バーガーパン <small>小麦・卵・乳</small> <u>牛乳</u> ①ABC スープ ②ほっけフライ ③付け野菜 ④タルタルソース	①鶏肉・玉葱・白菜・人参 アルファベットマカロニ: 小麦粉 <調味料>醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・食塩・こしょう・米油 コンソメ: 乳糖・食塩・鶏肉・砂糖・ <u>鶏</u> 脂・バーム油・醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②北海道産ホッケのフライ: ホッケ・パン粉(小麦)・バッター液(小麦粉)・食塩・米油 コンタミ: 卵・乳成分・えび ③レタス・キャベツ・きゅうり <調味料>こしょう ④タルタルソース: 食用植物油脂(大豆)・ピクルス・ <u>鶏</u> ・ぶどう糖果糖液糖・食塩・醸造酢・澱粉
29 (木)	委託ご飯 <u>牛乳</u> ①鶏白湯スープ ②餃子 ③中華風サラダ ④ぶりかけ (おかか)	①鶏肉・白菜・豆腐(大豆)・人参・長葱 <調味料>醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・ごま油・食塩・こしょう 中華ベース: 食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料(一部に小麦・卵・ <u>大豆</u> を含む) 鶏白湯スープの素: 鶏/パ/イ/タ/ン・食塩・ <u>鶏</u> エキス(卵・乳成分)・鶏脂(鶏肉)・なたね油・砂糖・アミノ酸液(大豆)・乳たん白・にんにく・醸造酢・調味料・乳化剤(大豆) ②餃子: キャベツ・玉葱・にら・豚肉・豚脂・澱粉・香味油(豚肉)・醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・酵母エキス・食塩・砂糖・ショウガ・香辛料・小麦粉・小麦たんぱく コンタミ: えび・かに・卵・乳成分・ごま ③春雨・きゅうり・人参 錦糸卵: 鶏卵・植物油脂・乾燥全卵・食塩・砂糖・澱粉・ <u>鶏</u> パウダー・澱粉 <調味料>醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・砂糖・酢・ごま油 ④おかかぶりかけ: いりごま・鰹削節・砂糖・食塩・醤油・小麦粉・バーム油・すりごま・鰯加工品(乳)・みりん・還元水飴・エキス(鰹節・鶏肉・酵母)・ <u>大豆</u> 加工品・マーガリン(乳・ <u>大豆</u> )・海藻カルシウム・こしあん・みそ(大豆)・のり・乳製品・乳糖・鶏肉粉末・ぶどう糖果糖液糖・イースト・鶏脂・デキストリン・調味料(アミノ酸)・カロチノイド色素・香料・(一部に卵・乳成分・小麦・ごま・ <u>大豆</u> ・鶏肉を含む)
30 (金)	持参ご飯 <u>牛乳</u> ①豚汁 ②ちくわの磯辺天ぶら ③うま煮	①豚肉・じゃが芋・人参・大根・玉葱・つきこん・ごぼう・豆腐(大豆) <調味料>酒・ショウガ・鰹節・鮭節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし: 水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ: えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・ <u>大豆</u> ・鶏肉・ゼラチン ②ちくわ磯辺天ぶら: 魚肉すり身・澱粉・食塩・発酵調味料・砂糖・植物油(大豆)・調味料・天ぷら粉(小麦粉・澱粉)・オオサ・揚げ油(大豆) ③大根・人参・れんこん水煮・こんにゃく つと: 魚肉(すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料(大豆・豚肉・生肉) <調味料>米油・醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・砂糖・みりん・酒 めんつゆ: 果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・ <u>大豆</u> )・食塩・昆布・鰹節 鰯の素リッキー: 食塩・ <u>鶏</u> エキス・鰹節・煮干鮭・鮭節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス