



月	火	水	木	金
8月29日 ごはん とり肉の塩こうじから揚げ 肉野菜炒め わかめのみそ汁 牛乳★(乳) 857kcal 39.3g	30日 麦ごはん ポークカレー(小) ピクルス 牛乳★(乳) 798kcal 29.1g	31日 麦ごはん まぐろのみそがらめ* もやし炒め けんちん汁 牛乳★(乳) 774kcal 39.8g	9月1日 ごはん とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳) 758kcal 36.4g	2日 麦ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳★(乳) 788kcal 36.1g
5日 麦ごはん チキンかつ卵あんかけ(チキンかつ(小)野菜の卵あん(卵)) たぬき汁 牛乳★(乳) 818kcal 30.2g	6日 ごはん てり焼きハンバーグ(小) 野菜ソテー 白いんげん豆のポターシュ(乳)(小) 牛乳★(乳) 894kcal 36.0g	7日 ごはん チンジャオロースーナムル 肉団子中華スープ 牛乳★(乳) 762kcal 32.3g	8日 お月見の行事食 こぎつねごはん*(しょうゆごはん) かれいのたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳★(乳) 891kcal 36.5g	9日 ブルコギ丼(麦ごはん) とうがんスープ 冷凍みかん 牛乳★(乳) 811kcal 35.3g
12日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) キャベツとコーンのスープ フルーツボンチ 牛乳★(乳) 772kcal 28.8g	13日 麦ごはん カレーじゃこ肉じゃが きゅうりの中華づけ* にらたまスープ(卵) 牛乳★(乳) 777kcal 33.5g	14日 麦ごはん さばの香味ソース 五目豆 野菜スープ 牛乳★(乳) 871kcal 36.1g	15日 麦ごはん ユーリンチー ポイル野菜 ごまドレッシング 春雨の中華スープ 牛乳★(乳) 862kcal 36.0g	16日 ハヤシライス(乳)(小)(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳★(乳) 826kcal 29.9g
学校給食費の口座振替日(納期限) 【第4期】(8・9月分)9月30日(金) ※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただきますようお願いいたします。	20日 ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ(乳) 牛乳★(乳) 887kcal 32.4g	21日 野菜入りスタミナ丼(麦ごはん) チンゲン菜と卵のスープ(卵) ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 845kcal 36.6g	22日 高野豆腐のそぼろごはん*(麦ごはん) ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳) 777kcal 31.3g	学校給食レシピとレシピ動画を公開中! *がついた料理はレシピを紹介しています。右のQRコードをご利用ください。
26日 マーボー丼(麦ごはん) 春巻き(小) 寒天の中華スープ 牛乳★(乳) 838kcal 34.6g	27日 黒コッパパン★(小) ポテトのクリーム煮(乳)(小) ミネストローネ 牛乳★(乳) 790kcal 30.8g	28日 麦ごはん ドライカレー ベジタブルスープ いちごヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳) 882kcal 35.5g	29日 麦ごはん ちくわのかば焼き 塩だれ野菜 豚汁 牛乳★(乳) 795kcal 28.5g	30日 麦ごはん パオズ(小) 生揚げのオイスター炒め わかめとコーンのスープ 牛乳★(乳) 810kcal 35.3g


県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。
とうがんは県内を含む複数の産地より調達します。
市内産の野菜は、9月12日のミートパスタの「なす」です。
(天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。)
※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意ください。学校からの配布物などでご確認ください。よろしくお願いいたします。
※★のついているものは、学校に直接配送されます。
※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。

給食での食物アレルギー情報について

「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵)(乳)(小)を記載しています。このうち、除去できるものについては除去食対応をします。

(卵)


(乳)


(小)


※表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、えび、かに、落花生、そばの4品目は給食では使用しません。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の情報については、QRコードをご利用ください。QRコードをご利用できない方は、学校にご相談いただくか、以下のURLを直接入力してください。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>

※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。

←左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容は関係ありません。

令和4年 8・9月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター B献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

8月 29日(月)	ごはん とり肉の塩こうじから揚げ 肉野菜炒め わかめのみそ汁 牛乳 (乳)	30日(火)	ごはん ポークカレー ビクルス 牛乳 (乳)(小)	31日(水)	ごはん まぐろのみそがらめ もやし炒め けんちん汁 牛乳 (乳)	9月 1日(木)	ごはん とり肉のしょうがが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳 (乳)	2日(金)	ごはん さけの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 キャベツのみそ汁 牛乳 (乳)
●ごはん 精白米 100 ●とり肉の塩こうじから揚げ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 液体塩こうじ 6.8 片栗粉 14.4 ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5 ●わかめのみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 857 kcal たんぱく質 39.3 g	●まごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 47 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 47 にんじん 32 水 50 じゃが芋 12 トマト水煮 12 カラメルソース 2 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 小麦粉 6.5 カレー粉 1 ●ビクルス キャベツ 30 にんじん 10 きゅうり 15 ゆで塩 3 砂糖 3 エネルギー 798 kcal たんぱく質 29.1 g	●まごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●まぐろのみそがらめ 揚げ油 3.5 まぐろ(角・濃粉付) 70 水 5 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1 ●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 4 塩 0.4 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 にら 4 片栗粉 0.5 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 エネルギー 774 kcal たんぱく質 39.8 g	●ごはん 精白米 105 ●とり肉のしょうがが煮 とり肉(皮なし) 80 水 4 酒 1 砂糖 3.6 しょうゆ 5.4 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8 ●ツナサラダ 切り干し大根 5.5 ホールコーン(冷) 8 きゅうり 10 ゆで塩 10 まぐろフレーク 10 しょうゆ 1 ドレッシング 6 (マヨネーズタイプ卵不使用) こしょう 0.02 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 10 にんじん 10 塩 0.7 エネルギー 758 kcal たんぱく質 36.4 g	●まごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60 ●じゃが芋のそぼろ煮 油 0.3 一味唐辛子 0.01 豚ひき肉(もも) 20 にんじん 15 たまねぎ 20 砂糖 1.3 しょうゆ 4.3 片栗粉 1 じゃが芋 60 ゆで塩 5 むきえだ豆(冷) 5 ●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 20 たまねぎ 40 キャベツ 5 油揚げ(冷) 3 かんぴょう 5 赤みそ 5 白みそ 5 エネルギー 788 kcal たんぱく質 36.1 g					
5日(月) ごはん チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ 野菜の卵あん) たまき汁 牛乳 (卵)(乳)(小)	6日(火) ごはん 赤みそ えのきたけ(冷) 13 白みそ 5 長ねぎ 10 ●チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ) 揚げ油 9.1 チキンカツ 70 ●チキンかつ卵あんかけ (野菜の卵あん) 酒 1 みりん 2 砂糖 2.6 しょうゆ 6.8 水 43 たまねぎ 5 ほうれん草(冷) 5 ゆで塩 1.3 片栗粉 13 卵 13 ●たまき汁 ごま油 0.65 ごぼう 15 こんにゃく 30 にんじん 16 水 1 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 エネルギー 818 kcal たんぱく質 30.2 g	7日(水) ごはん 白いんげん豆ペースト(冷) 40 調理用牛乳 60 油 2.4 小麦粉 3 ●ごはん 精白米 105 ●チンジャオロースー 油 0.6 にんにく 0.36 しょうが 0.6 豚肉(もも) 27 豚肉(肩) 27 酒 1.2 たけのこ(水煮・細切) 24 砂糖 2 豆板醤 3 しょうゆ 0.12 塩 0.1 片栗粉 0.9 ピーマン 10 ●ナムル もやし 45 にんじん 10 ほうれん草(冷) 15 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 1 塩 0.45 みりん 0.1 がらスープ 0.2 水 0.7 白すりごま 0.7 エネルギー 762 kcal たんぱく質 36.0 g	8日(木) ごはん しょうゆごはん(しょうゆごはん) かれのいたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳 (乳)	9日(金) ごはん しょうゆごはん(しょうゆごはん) かれのいたつた揚げ 芋煮汁 月見団子 牛乳 (乳)	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5 ●ごぎつねごはんの具 水 1.2 酒 4.3 砂糖 0.12 塩 30 しょうゆ 6 油揚げ(冷) 24 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 1.4 白すりごま 1.4 ●かれのいたつた揚げ 揚げ油 3 かれい電田 60 ●芋煮汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 10 とり肉(皮つき) 10 とり肉(皮なし) 10 ごぼう 13 にんじん 20 里芋(冷) 30 エネルギー 891 kcal たんぱく質 36.5 g	●まごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 30 にんじん 20 もやし 35 にら 4 片栗粉 1.3 白すりごま 1.5 ●とうがんスープ 水 20 とり肉(皮なし) 12 にんじん 36 とうがん 1.2 がらスープ 1.1 塩 0.01 しょうゆ 0.36 片栗粉 1.2 エネルギー 811 kcal たんぱく質 35.3 g			

12日(月)	ロールパン ミートパスタ キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)小	13日(火)	麦ごはん カレーじゃこ 肉じゃが きゅうりの中華づけ にらたまスープ (乳)卵	14日(水)	麦ごはん さばの香味ソース 五目豆 野菜スープ 牛乳 (乳)	15日(木)	麦ごはん ユーリンチー ボイル野菜 ごまドレッシング 春雨の中華スープ (乳)	16日(金)	ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)小
● ロールパン ロールパン 60 ● ミートパスタ 油 0.4 ベーコン 1.6 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 35 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 マッシュルーム(水煮) 5 なす(市産) 10 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 ズッキーニ 5 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 0.4 油 1.2 小麦粉 1.2 ● キャベツとコーンのスープ ベーコン 5 水 16 たまねぎ 16 にんじん 16 キャベツ 40 エネルギー 772 kcal たんぱく質 28.8 g	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ● カレーじゃこ しらす干し 6 みりん 0.8 砂糖 1.1 しょうゆ 0.4 カレー粉 0.07 ● 肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにゃく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 55 じゃが芋 0.4 酒 0.4 砂糖 2.2 しょうゆ 5.5 むきえだ豆(冷) 6 ● きゅうりの中華づけ きゅうり 42 酢 2.4 砂糖 0.7 しょうゆ 4 エネルギー 777 kcal たんぱく質 33.5 g	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ● さばの香味ソース さば(切り身) 60 油 0.1 にんにく 0.4 しょうが 1 水 4 砂糖 2 みりん 0.5 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 ごま油 0.2 片栗粉 0.3 ● 五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ● 野菜スープ 油 0.6 エネルギー 871 kcal たんぱく質 36.1 g	● 麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ● ユーリンチー 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1 塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 11 ごま油 0.4 長ねぎ 9 しょうが 0.4 砂糖 0.9 しょうゆ 4.4 水 4.4 がらスープ 0.1 酢 2.6 ● ボイル野菜 ホールコーン(冷) 20 にんじん 10 キャベツ 35 ゆで塩 ● ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 エネルギー 882 kcal たんぱく質 36.0 g	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ● 春雨の中華スープ 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 30 にんじん 15 揚げ油 15 水 40 春雨 5 もやし 20 塩 0.9 こしょう 0.03 しょうゆ 1.7 がらスープ 1.3 片栗粉 0.6 チンゲン菜 5 ごま油 0.6 ● ハヤシライス 油 0.7 にんにく 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 水 1 じゃが芋 35 トマト水煮 10 トマトケチャップ 12 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.6 しょうゆ 2 砂糖 0.1 小麦粉 6.5 生クリーム 3.9 ● キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 エネルギー 826 kcal たんぱく質 29.9 g					
19日(月)	敬老の日	20日(火)	ごはん ホキフライ 中濃ソース ラタトゥイユ クリームスープ 牛乳 (乳)小	21日(水)	野菜入りスタミナ丼(麦ごはん) チンゲン菜と卵のスープ ヨーグルト (乳)卵	22日(木)	高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)	23日(金)	秋分の日
		● ごはん 精白米 100 ● ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70 ● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● ラタトゥイユ オリーブ油 0.2 にんにく 0.2 ベーコン 2 セロリ 1.7 たまねぎ 30 にんじん 10 塩 0.7 こしょう 0.05 なす 10 水 10 ズッキーニ 10 トマト水煮 20 トマトケチャップ 2.5 ピーマン 3 パプリカ(黄) 5 片栗粉 0.5 ● クリームスープ 油 0.5 エネルギー 887 kcal たんぱく質 32.4 g	● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ● 野菜入りスタミナ丼 油 1 にんにく 0.6 しょうが 0.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 酒 1 たまねぎ 40 砂糖 2 しょうゆ 6 塩 0.1 オイスターソース 2 もやし 20 にら 8 片栗粉 2 ごま油 0.4 ● チンゲン菜と卵のスープ 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節 4 とり肉(皮なし) 10 にんじん 10 切り干し大根 3 えのきたけ(冷) 5 塩 0.8 エネルギー 845 kcal たんぱく質 36.6 g	しょうゆ 2 片栗粉 1 卵 20 チンゲン菜 10 ● ヨーグルト ヨーグルト 80 ● 麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ● 高野豆腐のそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 45 にんじん 20 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.9 しょうゆ 8.5 凍り豆腐 6.5 ● ごま酢あえ もやし 25 キャベツ 25 ホールコーン(冷) 10 ゆで塩 1 酢 1 砂糖 1.2 塩 0.2 しょうゆ 2 白すりごま 0.5 白いりごま 0.5 ● じゃが芋のみそ汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 777 kcal たんぱく質 31.3 g					

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。
※飲用牛乳は200ccです。

26日(月)	マーボー丼(麦ごはん) 春巻き 寒天の中華スープ 牛乳	(乳)小	27日(火)	黒コッペパン ポテトのクリーム煮 ミネストローネ 牛乳	(乳)小	28日(水)	麦ごはん ドライカレー ベジタブルスープ いちごヨーグルト 牛乳	(乳)小	29日(木)	麦ごはん ちくわのかば焼き 塩だれ野菜 豚汁 牛乳	(乳)小	30日(金)	麦ごはん パオズ 生揚げのオイスター炒め わかめとコーンのスープ 牛乳	(乳)小
●麦ごはん	水 102 精白米 102 米粒麦 8	こんにやく寒天 0.8 キャベツ 30 塩 0.9 こしょう 0.03 しょうゆ 1.7 がらすープ 1.3 片栗粉 0.6 チンゲン菜 10 ごま油 0.6	●黒コッペパン	塩 0.9 黒コッペパン 60 こしょう 0.04 水 2 スープの素 0.6 キャベツ 0.5 トマト水煮 25 トマトケチャップ 2.5 ミックスビーンズ 10	●ドライカレー	じゃが芋 30 片栗粉 0.65 ズッキーニ 5	●いちごヨーグルト	いちごヨーグルト 100	●ちくわのかば焼き	とうがん 20 じゃが芋 30 豆腐(冷) 30 赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 5	●パオズ	パオズ 50	●生揚げのオイスター炒め	油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 20 にんにく 10 生揚げ(冷) 10 長ねぎ 10 塩 0.05 オイスターソース 2.7 しょうゆ 2.7 酒 2.7 砂糖 0.9 片栗粉 1.4
●マーボー丼	油 0.45 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(大粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 7 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 15 片栗粉 1.5 ラー油 0.3	●ポテトのクリーム煮	油 0.5 ベーコン 2 とりにく(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんにく 15 こしょう 0.9 チーズ 5 水 5 マッシュルーム(水煮) 10 ペンネマカロニ 12 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 じゃが芋 60 ゆで塩 5 さやいんげん(冷) 5	●ミネストローネ	油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 たまねぎ 25 にんにく 15	●ベジタブルスープ	油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 35 にんにく 20 水 10 塩 0.8 こしょう 0.03 スープの素 1.3	●豚汁	油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 水 10 ごぼう 10 にんにく 15 こんにやく 10 水 10	●塩だれ野菜	にんにく 10 きゅうり 8 キャベツ 42 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.4	●わかめとコーンのスープ	ベーコン 2.4 水 12 とりにく(皮なし) 10 にんにく 12 たまねぎ 25	
●寒天の中華スープ	油 0.5 とりにく(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんにく 10	エネルギー 838 kcal	たんぱく質 34.6 g	エネルギー 790 kcal	たんぱく質 30.8 g	エネルギー 882 kcal	たんぱく質 35.5 g	エネルギー 795 kcal	たんぱく質 28.5 g	エネルギー 810 kcal	たんぱく質 35.3 g			

【令和4年8・9月】

アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について

献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
ハヤシライス	デミグラスソース			○
春巻き	春巻き			○
チキンカツ卵あんかけ	チキンカツ			○
てり焼きハンバーグ	ハンバーグ			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	ペンネマカロニ			○
ポテトのクリーム煮	ホキフライ			○
黒コッペパン	黒コッペパン			○
パオズ	パオズ			○

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使用する食品の中で、ごま、さけ、さば、大豆、とりにく、豚肉、もも、りんご、ゼラチンもアレルギーの原因となることがあります。
 ※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。
 ※えび、かに、落花生、そばは使用しません。
 ※こんぶ、わかめ、ひじき、もずく、あおさ、のり、白菜刻みキムチに含まれるこんぶ、しそこんぶふりかけに含まれるこんぶは、えび、かにが生息する場所と採取しています。

※除去する必要のない調味料・だし・添加物等
 (文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)

鶏卵：卵殻カルシウム
 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
 小麦：しょうゆ・酢・みそ
 大豆：大豆油・しょうゆ・みそ
 ごま：ごま油
 魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう
 肉類：エキス

●コンタミネーション情報

・片栗粉は、小麦、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・黒コッペパンは、小麦、卵、乳、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とりにく、豚肉、りんご、ゼラチン、を取り扱う工場と製造しています。
 ・ロールパンは、小麦、乳、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とりにく、豚肉、りんご、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。
 ・マッシュルーム(水煮)は、ももを取り扱う工場と製造しています。
 ・焼きちくわは、乳、卵、小麦、えび、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・なるとは、小麦、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・米粒麦は、小麦、キビ、アワ、ヒエ、アマランサスを取り扱う工場と製造しています。
 ・大豆ミート(大粒)は、小麦を取り扱う工場と製造しています。
 ・一味唐辛子は、ごま、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・デミグラスソースは、卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、ごま、あわび、牛肉、くるみ、さば、大豆、とりにく、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナ、アーモンド、カシューナッツを取り扱う工場と製造しています。
 ・とりにく団子は、乳、小麦、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とりにく、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場と製造しています。
 ・春巻きは、卵、乳、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、りんご、ゼラチン、バナナを取り扱う工場と製造しています。
 ・パオズは、卵、乳、えび、かに、ごま、いか、牛肉、とりにく、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。
 ・かれい竜田は、ごま、いか、さけ、さばを取り扱う工場と製造しています。
 ・生クリームは、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・いちごヨーグルトは、乳、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。
 ・ヨーグルトは、もも、りんごを取り扱う工場と製造しています。
 ・タイズゼリー(梨)は、えび、かに、小麦、卵、乳、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、とりにく、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、魚介類(種類は特定できません)を取り扱う工場と製造しています。

・片見団子は、小麦、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・里芋(冷)は、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・さば(切り身)は、小麦、えび、かに、ごま、あわび、いか、いくら、さけ、さば、大豆、ゼラチンを取り扱う工場と製造しています。
 ・しらす干しは、えび、かに、いか、さばと混ぜる漁法で採取しています。
 ・塩さけ(切り身)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・ベーコンは、小麦、牛肉、大豆、とりにくを取り扱う工場と製造しています。
 ・厚けずり節は、さばを取り扱う工場と製造しています。
 ・ハンバーグは、卵、乳、小麦、牛肉、大豆、とりにく、豚肉、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場と製造しています。
 ・ホキフライは、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・チキンカツは、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とりにく、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場と製造しています。
 ・まぐろ(角・濃粉付)は、小麦、えび、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場と製造しています。
 ・ゆで大豆は、もも、りんごを取り扱う工場と製造しています。