




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 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	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 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	2日 ごはん ホキフライ(乳)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
5日 マーボー丼(麦ごはん) 春巻き(乳)小 寒天の中華スープ 牛乳★(乳) 838kcal 34.6g	6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	7日 黒コッパン★(乳)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	8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	9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
12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	13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	14日 麦ごはん ポークカレー(乳)小 ピクルス 牛乳★(乳) 798kcal 29.1g	15日 ごはん てり焼きハンバーグ(乳)小 野菜ソテー 白いんげん豆のバタージュ(乳)小 牛乳★(乳) 894kcal 36.0g	16日 ロールパン★(乳)小 ミートパスタ(乳)小 キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳) 772kcal 28.8g
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 麦ごはん チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ(乳)小) 野菜の卵あん(卵) たぬき汁 牛乳★(乳) 818kcal 30.2g	21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	22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	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 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	27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	28日 麦ごはん パオズ(乳)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	29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	30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

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16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、ご注意いただき、学校からの配布物などでご確認くださいようお願いいたします。
 ※★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、小麦)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

小麦


※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とは関係ありません。

令和4年 8・9月分献立表(詳細版)

川崎市中部学校給食センター D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)	ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのスープ煮 牛乳 (乳小)	31日(水)	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)	9月 1日(木)	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)	2日(金)	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)
●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 ごしよ 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 15 塩 0.5 ごしよ 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 エネルギー 857 koal たんぱく質 39.3 g	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●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 塩 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 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 エネルギー 826 koal たんぱく質 29.9 g	●麦ごはん 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 0.4 ごしよ 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 koal たんぱく質 39.8 g	●ごはん 精白米 15 にんじん 13 こんにやく 20 ●チンジャオロースー 油 0.6 にんにく 4 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 しょうゆ 3 豆板醤 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 0.1 みりん 0.1 がらすープ 0.2 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7 エネルギー 782 koal たんぱく質 32.3 g	●肉団子中華スープ 水 10 にんじん 30 キャベツ 0.7 塩 0.02 ごしよ 0.6 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.4 とり肉団子 30 春雨 3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.5 ●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 ごしよ 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 koal たんぱく質 32.4 g					
5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) ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●マーボー丼 水 0.45 油 1.7 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 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 15 長ねぎ 1.5 片栗粉 0.3 ●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50 ●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 エネルギー 838 koal たんぱく質 34.6 g	6日(火) 麦ごはん さばの香味ソース 五目豆 野菜スープ 牛乳 (乳) ●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 0.04 酢 0.7 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 こんにやく 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 koal たんぱく質 36.1 g	7日(水) 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) ●黒コッペパン 黒コッペパン 60 ●ポテトのクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.9 ごしよ 1.3 チーズ 5 水 0.6 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 ●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 にんじん 15 エネルギー 790 koal たんぱく質 30.8 g	8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) ●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 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 エネルギー 777 koal たんぱく質 31.3 g	9日(金) こぎつねごはん(しょうゆごはん) かれのいたつた揚げ 羊煮汁 月見団子 牛乳 (乳) ●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5 ●こぎつねごはんの具 水 1.2 酒 4.3 砂糖 0.12 塩 6 しょうゆ(冷) 24 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 1.4 白いりごま ●かれのいたつた揚げ 揚げ油 3 かれの竜田 60 ●羊煮汁 水 0.6 厚けずり節 4 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 koal たんぱく質 36.5 g					

お月見の行事食

12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
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 牛乳	ブルコギ丼(麦ごはん) とうがんスープ 冷凍みかん 牛乳	麦ごはん ポークカレー ビクルス 牛乳	ごはん teri焼きハンバーグ 野菜ソテー 白いんげん豆のポターージュ 牛乳	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
●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 2.2 砂糖 5.5 しょうゆ 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 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 白いりごま 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 しょうゆ 1.2 片栗粉 1.2 エネルギー 811 kcal たんぱく質 35.3 g	●麦ごはん 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 2 カラメルソース 1.4 塩 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 エネルギー 798 kcal たんぱく質 29.1 g	●ごはん 精白米 100 ●teri焼きハンバーグ ハンバーグ 70 水 3.5 砂糖 1.6 しょうゆ 2.6 みりん 1.7 片栗粉 0.4 ●野菜ソテー 油 0.6 ベーコン 2.4 にんじん 12 ホールコーン(冷) 35 ほうれん草(冷) 10 塩 0.3 しょうゆ 0.02 ●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ベーコン 2.4 とり肉(皮なし) 24 たまねぎ 30 にんじん 12 塩 1 しょうゆ 0.04 水 20 じゃが芋 20 エネルギー 894 kcal たんぱく質 36.0 g	●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 しょうゆ 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(市内産) 10 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 スツキーニ 5 ペンネマカロニ 24 ゆで塩 1.2 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
19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)
敬老の日	麦ごはん チキンかつ卵あんかけ (チキンかつ 野菜の卵あん) たぬき汁 牛乳	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	麦ごはん ちくわのかば焼き 塩だれ野菜 豚汁 牛乳	秋分の日
	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●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) 1.3 ゆで塩 1.3 片栗粉 1.3 卵 13 ●たぬき汁 ごま油 0.65 ごぼう 15 こんにゃく 30 にんじん 16 水 0.6 こんにゃく 6 厚けずり筋 6 エネルギー 818 kcal たんぱく質 30.2 g	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ドライカレー 油 1.3 豚ひき肉(もも) 45 赤ワイン 2.6 たまねぎ 65 にんじん 33 トマト水煮 10 ホールコーン(冷) 20 砂糖 0.5 塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(大粒) 8 片栗粉 2 ビーマン 7 ●ベジタブルスープ 油 0.65 ベーコン 5 たまねぎ 35 にんじん 20 水 0.8 塩 0.03 しょうゆ 1.3 スープの素 1.3 エネルギー 882 kcal たんぱく質 35.5 g	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ちくわのかば焼き 揚げ油 2.5 焼きちくわ 50 片栗粉 7.5 水 4 砂糖 2.2 しょうゆ 3.2 みりん 0.2 ●塩だれ野菜 にんじん 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 ●豚汁 油 0.5 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10 水 10 エネルギー 795 kcal たんぱく質 28.5 g	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ※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。 </div>				

26日(月)	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	27日(火)	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	28日(水)	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	29日(木)	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	30日(金)	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 牛乳										
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●さけの塩焼き 塩さけ(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	●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 一味唐辛子 0.2 ごしょう 0.02 片栗粉 11 ごま油 0.4 長ねぎ 9 しょうが 0.4 片栗粉 0.9 しょうゆ 4.4 水 4.4 がらスープ 0.1 酢 2.6	●ポイル野菜 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	●麦ごはん 精白米 92 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 水 5 春雨 20 もやし 0.9 塩 0.03 ごしょう 20 しょうゆ 1.3 豚肉(もも) 0.6 豚肉(肩) 5 しめじ 10 生揚げ(冷) 50 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	●わかめとコーンのスープ ベーコン 2.4 水 12 とり肉(皮なし) 10 にんじん 10 たまねぎ 25	●ごはん 精白米 105	●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 1 酒 3.6 砂糖 5.4 しょうゆ 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 1 まぐろフレーク 10 しょうゆ 1 ドレッシング(マヨネーズタイプ卵不使用) 6 ごしょう 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 切り干し大根 3 えのきたけ(冷) 5 塩 0.8	●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 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	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
エネルギー 788 kcal	たんぱく質 36.1 g	エネルギー 862 kcal	たんぱく質 36.0 g	エネルギー 810 kcal	たんぱく質 35.3 g	エネルギー 758 kcal	たんぱく質 36.4 g	エネルギー 845 kcal	たんぱく質 36.6 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				○
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
ホキフライ	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、とり肉、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から採取しています。

※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です。
- 黒コッペパンは、小麦、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、を取り扱う工場です。
- ロールパンは、小麦、乳、卵、ごま、オレンジ、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチンを取り扱う工場です。
- マッシュルーム(水煮)は、ももを取り扱う工場です。
- 焼きちくわは、乳、卵、小麦、えび、大豆を取り扱う工場です。
- なたは、小麦、大豆を取り扱う工場です。
- 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です。
- 大豆ミート(大粒)は、小麦を取り扱う工場です。
- 一味唐辛子は、ごま、大豆を取り扱う工場です。
- 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、とり肉、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です。
- とり肉団子は、乳、小麦、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場です。
- 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です。
- パオズは、卵、乳、えび、かに、ごま、いか、牛肉、とり肉、ゼラチンを取り扱う工場です。
- かれい竜田は、ごま、いか、さけ、さばを取り扱う工場です。
- 生クリームは、大豆を取り扱う工場です。
- いちごヨーグルトは、乳、ゼラチンを取り扱う工場です。
- ヨーグルトは、もも、りんごを取り扱う工場です。
- 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、とり肉、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)を取り扱う工場です。

- 片見団子は、小麦、大豆を取り扱う工場です。
- 里芋(冷)は、大豆を取り扱う工場です。
- 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です。
- 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です。
- ベーコンは、小麦、牛肉、大豆、とり肉を取り扱う工場です。
- 厚けずり節は、さばを取り扱う工場です。
- ハンバーグは、卵、乳、小麦、牛肉、大豆、とり肉、豚肉、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場です。
- ホキフライは、ごま、いか、さけ、さば、大豆を取り扱う工場です。
- 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、とり肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンドを取り扱う工場です。
- 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です。
- ゆで大豆は、もも、りんごを取り扱う工場です。