

月	火	水	木	金
<p>1日</p> <p>ピピンバ (麦ごはん) 肉団子中華スープ* 牛乳★(乳)</p> <p>781kcal 33.6g</p>	<p>端午の節句の行事食</p> <p>たけのごはん (しょうゆごはん)</p> <p>めかじきのから揚げ 豆腐のすまし汁 かしわもち 牛乳★(乳)</p> <p>879kcal 36.9g</p>	<p>※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いただくようお願いいたします。</p>	<p>学校給食レシピとレシピ動画を公開中!</p> <p>*がついた料理はレシピやレシピ動画を紹介しています。『川崎市 学校給食レシピ』又は『川崎市 学校給食レシピ動画』で検索してください。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>	
<p>8日</p> <p>麦ごはん チキンカレー ① じゃこきゅうり 牛乳★(乳)</p> <p>793kcal 32.2g</p>	<p>9日</p> <p>ごはん ハンバーグ ① ポイル野菜 和風ドレッシング 白いんげん豆の ポタージュ (乳)①② 牛乳★(乳)</p> <p>896kcal 36.8g</p>	<p>10日</p> <p>肉丼 (麦ごはん) 豆腐のみそ汁 冷凍みかん 牛乳★(乳)</p> <p>852kcal 34.8g</p>	<p>11日</p> <p>麦ごはん パオズ ① ホイコーロー にらと豆腐のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>780kcal 35.3g</p>	<p>12日</p> <p>麦ごはん いかのカレー揚げ もやし炒め 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>808kcal 36.2g</p>
<p>15日</p> <p>ごはん チキンカツ ① 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ ミネストローネ 牛乳★(乳)</p> <p>861kcal 30.6g</p>	<p>16日</p> <p>給食休止日</p>	<p>17日</p> <p>ロールパン★① 豚肉のトマトクリーム パスタ (乳)①② ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)</p> <p>859kcal 32.9g</p>	<p>18日</p> <p>麦ごはん あじの香味ソース 切り干し大根の炒め煮 春雨スープ 牛乳★(乳)</p> <p>752kcal 33.1g</p>	<p>19日</p> <p>ごはん 焼きのり とり肉のしょうが煮 にんじんしりしり* キャベツのみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>797kcal 39.6g</p>
<p>22日</p> <p>麦ごはん とり肉の揚げあえ 春雨の塩炒め たぬぎ汁 牛乳★(乳)</p> <p>849kcal 36.3g</p>	<p>23日</p> <p>中華丼 ① (麦ごはん) ピリ辛わかめスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>832kcal 35.1g</p>	<p>24日</p> <p>麦ごはん ホキフライ ① 中濃ソース さんびらごぼろ 彩りコンソメスープ 牛乳★(乳)</p> <p>845kcal 31.6g</p>	<p>25日</p> <p>高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ひじきのサラダ* じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>763kcal 31.4g</p>	<p>26日</p> <p>麦ごはん ちくわの磯辺揚げ ① 韓国風肉じゃが* 野菜スープ 牛乳★(乳)</p> <p>845kcal 33.7g</p>
<p>29日</p> <p>ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 けんちん汁* 牛乳★(乳)</p> <p>827kcal 34.7g</p>	<p>30日</p> <p>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)</p> <p>874kcal 39.8g</p>	<p>31日</p> <p>麦ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 中華スープ 牛乳★(乳)</p> <p>752kcal 32.3g</p>	<p>学校給食費の口座振替日(納期限)</p> <p>【第1期】(4・5月分) 6月30日(金)</p> <p>※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をお願いいたします。</p> 	

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツ、大根は、県内を含む複数の産地より調達します。

※市内産の野菜 9日 ポイル野菜「キャベツ」
15日 ミネストローネ「トマト」
(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。)

※★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。

「かわさきそだち」のPRキャラクター「菜果ちゃん」
©Tnakamoto

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8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5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、HPに掲載しています。

※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。

▲詳細はこちら



令和5年 5月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター 日献立

※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。

1日(月)	ビビンバ(まごはん) 肉団子中華スープ 牛乳		2日(火)	たけのこごはん(しょうゆごはん) めかじきのから揚げ 豆腐のすまし汁 かしわもち 牛乳		3日(水)	憲法記念日		4日(木)	みどりの日		5日(金)	こどもの日	
●まごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●ビビンバ(肉) 油 0.6 にんにく 0.2 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 しょうゆ 1.3 切り干し大根 4 たけのこ(水煮・細切) 20 砂糖 2.2 しょうゆ 4.4 片栗粉 0.6 ●ビビンバ(野菜) もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 ごま油 1 にんにく 0.1 塩 0.45 みりん 0.1 白いりごま 0.7 白すりごま 0.7 ●肉団子中華スープ エネルギー 781 kcal	水 10 にんじん 30 キャベツ 0.7 塩 0.02 こしょう 1.3 がらスープ 2.4 しょうゆ 30 とり肉団子 3 春雨 1.2 片栗粉 5 チンゲン菜 0.5 ごま油	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5 豆腐(冷) 35 片栗粉 0.6 長ねぎ 8 ほうれん草(冷) 5 ●たけのこごはんの具 水 12 酒 0.72 砂糖 2.4 塩 0.12 しょうゆ 5.4 とり肉(皮なし) 12 たけのこ(水煮) 30 にんじん 18 油揚げ(冷) 12 さやいんげん(冷) 5 ●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・濃粉付) 70 ●豆腐のすまし汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 2 かんぴょう 10 にんじん 0.8 塩 1.5 しょうゆ 8 なた 4 糸かまぼこ 4	●かしわもち かしわもち 40	エネルギー 879 kcal	たんぱく質 33.6 g	たんぱく質 36.9 g	※まごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。 ※飲用牛乳は200ccです。							
8日(月) 麦ごはん チキンカレー じゃこきゅうり 牛乳	きゅうり 42 ゆで塩 0.8 酢 1.4 砂糖 0.6 しょうゆ 1.8 ごま油 0.6	●まごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 47 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 白ワイン 1.5 炒めたたまねぎ(冷) 14 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 6.5 小麦粉 1 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 ●じゃこきゅうり(じゃこ) ごま油 0.3 しらす干し 3 ●じゃこきゅうり(きゅうり) エネルギー 793 kcal	●ごはん 精白米 100 ●ハンバーグ ハンバーグ 80 炒めたたまねぎ(冷) 7.5 水 5 デミグラスソース 7 トマトケチャップ 1.5 ウスターソース ●ポイル野菜 もやし 18 キャベツ(市内産) 29 にんじん 8 ゆで塩 ●和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8 ●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 こしょう 0.04 水 25 じゃが芋	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	●肉井 油 1.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにやく 40 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 54 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5 ●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節 6 たまねぎ 30 豆腐(冷) 40 油揚げ(冷) 7 赤みそ 5 白みそ 5 わかめ(冷) 5	●冷凍みかん 冷凍みかん 80	●まごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●パオズ パオズ 50 ●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 塩 3 しょうゆ 3 テンメンジャン 1.4 砂糖 0.5 オイスターソース 0.6 ごま油 0.2 豆板醤 2 片栗粉 5 ビーマン ●にらと豆腐のスープ 水 20 とり肉(皮なし)	たまねぎ 20 塩 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 40 片栗粉 1.2 にら 12 ごま油 0.6	●まごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●いかのカレー揚げ 揚げ油 3.5 いか 70 酒 0.85 塩 0.15 片栗粉 10.8 水 7 酒 1.5 みりん 1.3 砂糖 3 しょうゆ 0.3 カレー粉 ●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 塩 0.02 こしょう 0.6 しょうゆ 0.5 片栗粉 ●豚汁 エネルギー 808 kcal	豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 15 こんにやく 10 水 15 大根 25 じゃが芋 30 豆腐(冷) 5.5 赤みそ 5.5 白みそ 10 長ねぎ	エネルギー 808 kcal	たんぱく質 36.2 g		

<p>15日(月) ごはん チキンカツ 中濃ソース じゃが芋と豆のサラダ ミネストローネ 牛乳 (乳)小</p> <p>●ごはん 精白米 100 塩 0.9 こしよ 0.04</p> <p>●チキンカツ 揚げ油 9.1 チキンカツ 70</p> <p>●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8</p> <p>●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋 25 きゅうり 8 たまねぎ 10 ゆで塩 まぐろフレーク 10 ミックスビーンズ 10 酢 0.9 砂糖 0.2 塩 0.27 こしよ 0.01 ドレッシング 5 (マヨネーズタイプ卵不使用)</p> <p>●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 35 エネルギー 861 kcal たんぱく質 30.6 g</p>	<p>16日(火) 給食休止日</p>	<p>17日(水) ロールパン 豚肉のトマトクリームパスタ ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳 (乳)小</p> <p>●ロールパン ロールパン 60 水 35 キャベツ 1.3 スープの素 0.4 しょうゆ 0.7 塩 0.04</p> <p>●豚肉のトマトクリームパスタ 油 0.7 にんにく 0.7 エリンギ(冷) 12 豚肉(もも) 24 豚肉(肩) 24 たまねぎ 24 にんじん 17 チーズ 6 トマト水煮 24 トマトケチャップ 3 塩 0.8 こしよ 0.05 水 2.4 油 2.4 小麦粉 48 調理用牛乳 24 ペンネマカロニ 3.6</p> <p>●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40</p> <p>●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんじん 15 たまねぎ 25 エネルギー 859 kcal たんぱく質 32.9 g</p>	<p>18日(木) 麦ごはん あじの香味ソース 切り干し大根の炒め煮 春雨スープ 牛乳 (乳)</p> <p>●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 25 たまねぎ 10 にんじん 1 塩 0.02 こしよ 1.2 しょうゆ 5 春雨 0.6 片栗粉 5 チンゲン菜</p> <p>●あじの香味ソース 揚げ油 3 塩あじ(切り身・澱粉付) 60 油 0.1 にんにく 0.36 しょうが 0.9 水 3.6 砂糖 1.8 みりん 0.45 しょうゆ 3 豆板醤 0.04 酢 0.6 ごま油 0.22</p> <p>●春雨スープ 水 0.5 砂糖 7 しょうゆ 10 切り干し大根 4.5 油揚げ(冷) 7</p> <p>●切り干し大根の炒め煮 油 0.5 とり肉(皮なし) 7 にんじん 10 切り干し大根 4.5 油揚げ(冷) 7 水 1.3 しょうゆ 3.2 さやいんげん(冷) 5 エネルギー 752 kcal たんぱく質 33.1 g</p>	<p>19日(金) ごはん 焼きのり とり肉のしょうが煮 にんじんしりしり キャベツのみそ汁 (乳)</p> <p>●ごはん 精白米 100 焼きのり(袋)(1/8切5枚) 1.25 とり肉(皮なし) 80 水 1 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 むきえだ豆(冷) 5</p> <p>●焼きのり</p> <p>●とり肉のしょうが煮</p> <p>●にんじんしりしり まぐろフレーク 22 にんじん 40 砂糖 0.8 塩 0.2 しょうゆ 1 白いりごま 1.4</p> <p>●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 20 エネルギー 797 kcal たんぱく質 39.6 g</p>
<p>22日(月) 麦ごはん とり肉の揚げあえ 春雨の塩炒め たぬき汁 牛乳 (乳)</p> <p>●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 こしよ 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2</p> <p>●とり肉の揚げあえ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 しょうゆ 1 酒 2 しょうが 0.3 片栗粉 14.4 油 0.3 たまねぎ 15 水 3 酒 1 みりん 2 砂糖 1.8 しょうゆ 3 酢 3.8</p> <p>●たぬき汁 ごま油 0.65 こぼ 15 こんにやく 30 にんじん 16 水 0.6 こんぶ 0.6 厚けずり節 6 大根 15 えのきたけ(冷) 13 赤みそ 5 白みそ 5 長ねぎ 10</p> <p>●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 エネルギー 849 kcal たんぱく質 36.3 g</p>	<p>23日(火) 中華丼(麦ごはん) ピリ辛わかめスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)</p> <p>●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 こしよ 0.02 がらすープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 2.0 豆 2.0 長ねぎ 10 片栗粉 0.6 わかめ(冷) 10 ラー油 0.1 ごま油 0.5</p> <p>●中華丼 油 0.6 豚肉(もも) 22 豚肉(肩) 22 にんじん 22 たけのこ(水煮) 15 たまねぎ 35 キャベツ 65 塩 1.2 砂糖 0.65 がらすープ 0.3 オイスターソース 0.3 しょうゆ 1.7 なると 6 片栗粉 2.6 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.6</p> <p>●ピリ辛わかめスープ 油 0.6 にんにく 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 水 20 もやし 0.9 塩 2.0 エネルギー 832 kcal たんぱく質 35.1 g</p>	<p>24日(水) 麦ごはん ホキフライ 中濃ソース きんぴらごぼ 彩りコンソメスープ 牛乳 (乳)小</p> <p>●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 たまねぎ 35 じゃが芋 20 塩 0.7 こしよ 0.04 スープの素 1.3 ちらしかまぼこ 4 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 5</p> <p>●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70</p> <p>●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8</p> <p>●きんぴらごぼ 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 ごぼ 22 こんにやく 12 にんじん 17 砂糖 1.3 しょうゆ 3.2 みりん 1.3 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.8 ごま油 0.2</p> <p>●彩りコンソメスープ 油 0.65 とり肉(皮なし) 20 水 20 にんじん 15 エネルギー 845 kcal たんぱく質 31.6 g</p>	<p>25日(木) 高野豆腐のそぼろごはん(麦ごはん) ひじきのサラダ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)</p> <p>●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 水 0.6 こんぶ 6 かんびょう 1 たまねぎ 30 じゃが芋 45 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 小松菜 5</p> <p>●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 2.3 砂糖 3.5 しょうゆ 7.7 凍り豆腐 6.5</p> <p>●ひじきのサラダ ひじき 0.8 にんじん 10 キャベツ 30 むきえだ豆(冷) 10 ゆで塩 1.7 酢 0.7 砂糖 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4</p> <p>●じゃが芋のみそ汁 水 0.4 エネルギー 763 kcal たんぱく質 31.4 g</p>	<p>26日(金) 麦ごはん ちくわの磯辺揚げ 韓国風肉じゃが 野菜スープ 牛乳 (乳)小</p> <p>●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 15 水 25 もやし 30 キャベツ 1 塩 0.04 こしよ 1.3 がらすープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 にら 5 ごま油 0.6</p> <p>●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3</p> <p>●韓国風肉じゃが 油 0.5 豚肉(もも) 18 豚肉(肩) 18 こんにやく 18 にんじん 14 たまねぎ 23 水 45 じゃが芋 0.4 酒 1.8 砂糖 1.8 しょうゆ 5 にんにく 0.18 コチジャン 1.2 ごま油 0.5 長ねぎ 3 白いりごま 1.8</p> <p>●野菜スープ エネルギー 845 kcal たんぱく質 33.7 g</p>

29日(月)	ごはん さばの塩焼き もやしのうま煮 けんちん汁 牛乳 (乳)	30日(火)	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)	31日(水)	麦ごはん 生揚げの四川煮 塩だれ野菜 中華スープ 牛乳 (乳)
●ごはん 精白米 100 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 25 ごぼう 15 にんじん 15 こんにゃく 20 水 こんぶ 0.6 厚けずり節 4 じゃが芋 25 塩 0.5 豆腐(冷) 36 しょうゆ 3.6 エネルギー 827 kcal たんぱく質 34.7 g	●ごはん 精白米 10 ●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 70 にんじん 38 トマト水煮 10 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 ゆで大豆 10 大豆ミート(小粒) 8 片栗粉 1.4 ビーマン 5 ●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 15 水 塩 0.8 こしょう 0.02 エネルギー 874 kcal たんぱく質 39.8 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●生揚げの四川煮 油 0.6 にんにく 0.2 しょうが 0.4 豆板醤 0.4 豚ひき肉(もも) 32 砂糖 1 しょうゆ 2.5 トマトケチャップ 12 水 12 赤みそ 3 生揚げ(冷) 60 長ねぎ 15 片栗粉 1.5 ●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.36 ●中華スープ 水 エネルギー 752 kcal たんぱく質 32.3 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●生揚げの四川煮 油 0.6 にんにく 0.2 しょうが 0.4 豆板醤 0.4 豚ひき肉(もも) 32 砂糖 1 しょうゆ 2.5 トマトケチャップ 12 水 12 赤みそ 3 生揚げ(冷) 60 長ねぎ 15 片栗粉 1.5 ●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 25 キャベツ 25 ゆで塩 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.36 ●中華スープ 水 エネルギー 752 kcal たんぱく質 32.3 g	とり肉(皮なし) 22 たけのこ(水煮) 15 にんじん 10 たまねぎ 30 塩 1.1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.6	

【令和5年5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
ホキフライ	ホキフライ			○
パオズ	パオズ			○
いちごヨーグルト	いちごヨーグルト	○		
ロールパン	ロールパン			○
豚肉のトマトクリームパスタ	ペンネマカロニ			○
	ハンバーグ			○
	デミグラスソース			○
チキンカツ	チキンカツ			○
ヨーグルト	ヨーグルト	○		

※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、いか、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、オレンジ、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、くるみは使用しません。

※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