

月	火	水	木	金
8月28日 ごはん チンジャオロースー 韓国風サラダ 春雨の中華スープ 牛乳★(乳)	29日 麦ごはん かつおの磯風味 根菜のごまサラダ 豚肉となすのみそ汁 牛乳★(乳)	30日 麦ごはん チキン ストロガノフ(乳)⓪ キャベツのスープ煮 牛乳★(乳)	31日 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 肉丼 (麦ごはん) ごま酢あえ とうがんスープ 牛乳★(乳)
4日 ツナそぼろごはん* (麦ごはん) 肉野菜炒め もずくスープ ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)	5日 ごはん メンチカツ⓪ 中濃ソース ハムとキャベツのソテー じゃが芋のみそ汁 牛乳★(乳)	6日 麦ごはん チキンカレー⓪ ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳★(乳)	7日 麦ごはん あじの香味ソース 五目豆 豚汁 牛乳★(乳)	8日 麦ごはん 蒸ししゅうまい⓪ チャプチェ わかめとコーンのスープ ミニフィッシュ 牛乳★(乳)
11日 麦ごはん とり肉のからソース 切り干し大根の ベーコン煮* 中華スープ 牛乳★(乳)	12日 麦ごはん ミートボールカレー⓪ きゅうりの中華づけ* ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)	13日 中華丼(卵) (麦ごはん) ピリ辛わかめスープ ぶどう 牛乳★(乳)	14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)	15日 麦ごはん 揚げぎょうざ⓪ 生揚げのオイスター炒め 野菜スープ 牛乳★(乳)
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。 詳細はこちら▶	19日 麦ごはん さばのカレー揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳★(乳)	20日 ごはん 赤しそふりかけ とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳★(乳)	21日 トマトそぼろごはん (麦ごはん) いかの吉野揚げ* 寒天の中華スープ 牛乳★(乳)	22日 麦ごはん ハンバーグ⓪ ポイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー(乳)⓪ 牛乳★(乳)
25日 麦ごはん とり肉のレモンじょうゆ 塩だれ野菜 沢煮椀 牛乳★(乳)	26日 キムチピビンバ (麦ごはん) 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳)	27日 麦ごはん 赤魚のてり焼き 肉じゃが 豆腐のみそ汁 牛乳★(乳)	28日 ロールパン★(乳)⓪ ポテトの クリーム煮(乳)⓪ ミネストローネ フルーツポンチ 牛乳★(乳)	29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)

※県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳、とうがんです。
 ※市内産の野菜
 8月29日 豚肉となすのみそ汁「なす」
 (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
 などでご確認いただく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

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第2期】(6月分)
7月31日(月)

【第3期】(7月分)
8月31日(木)

※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をいただき、ますようお願いいたします。

令和5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 28日(月)	ごはん チンジャオロースー 春雨の中華スープ 牛乳	韓国風サラダ (乳)	29日(火)	ごはん かつおの磯風味 根菜のごまサラダ 豚肉となすのみそ汁 牛乳	30日(水)	ごはん チキンストロガノフ キャベツのスープ煮 牛乳 (乳)小	31日(木)	ごはん まぐろのみそがらめ けんちん汁 牛乳 (乳)	9月 1日(金)	肉井(まごはん) ごま酢あえ とうがんとスープ 牛乳 (乳)
● ごはん 精白米 105	● 春雨の中華スープ 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 しょうゆ 3 豆板醤 0.12 塩 0.1 片栗粉 0.9 ピーマン 10	● 韓国風サラダ もやし 30 にんじん 5 茎わかめ(冷) 5 チンゲン菜 10 ゆで塩 0.9 砂糖 0.7 しょうゆ 1.5 赤みそ 2.4 コチジャン 0.5 ごま油 0.8	● まごはん 精白米 92 米粒麦 8	● かつおの磯風味 揚げ油 3.5 かつお(角・鰹粉付) 70 水 5.8 砂糖 1.6 しょうゆ 3.5 塩 0.9 しょうが 0.4 あおさ 0.14	● まごはん 精白米 102 米粒麦 8	● チキンストロガノフ 油 0.7 とり肉(皮つき) 70 赤ワイン 4 たまねぎ 42 にんじん 30 水 21 炒めたたまねぎ(冷) 5 トマト水煮 1.1 塩 0.07 デミグラスソース 16 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 5.2 しょうゆ 1.3 小麦粉 6.4 油 2.5 生クリーム 5.3	● まごはん 精白米 100	● まぐろのみそがらめ 揚げ油 3.5 まぐろ(角・鰹粉付) 70 水 5 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 4 水 2 みりん 1	● まごはん 精白米 97 米粒麦 8	● とうがんとスープ 水 20 とり肉(皮なし) 12 にんじん 36 とうがんとスープ 1.2 しょうゆ 1.1 塩 1.2 ごしょう 0.01 しょうゆ 0.36 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5
エネルギー 751 kcal	たんぱく質 31.7 g	エネルギー 813 kcal	たんぱく質 40.0 g	エネルギー 861 kcal	たんぱく質 30.9 g	エネルギー 767 kcal	たんぱく質 39.5 g	エネルギー 785 kcal	たんぱく質 35.1 g	
4日(月)	ツナそぼろごはん(まごはん) 肉野菜炒め もずくスープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	5日(火)	ごはん メンチカツ 中濃ソース ハムとキャベツのソテー じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)小	6日(水)	まごはん チキンカレー ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳 (乳)小	7日(木)	まごはん あじの香味ソース 五目豆 豚汁 牛乳 (乳)	8日(金)	まごはん 蒸ししゅうまい チャプチェ わかめとコーンのスープ ミニフィッシュ 牛乳 (乳)小	
● まごはん 精白米 97 米粒麦 8	● ツナそぼろ 水 22 にんじん 46 まぐろフレーク 2 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 2.6	● 肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 ごしょう 0.01 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 23 塩 0.5 ごしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 ピーマン 5 パプリカ(赤) 5	● ごはん 精白米 100	● メンチカツ 揚げ油 10.4 メンチカツ 80	● まごはん 精白米 102 米粒麦 8	● まごはん 精白米 102 米粒麦 8	● まごはん 精白米 92 米粒麦 8	● まごはん 精白米 92 米粒麦 8		
エネルギー 841 kcal	たんぱく質 33.7 g	エネルギー 872 kcal	たんぱく質 28.8 g	エネルギー 881 kcal	たんぱく質 32.4 g	エネルギー 791 kcal	たんぱく質 39.6 g	エネルギー 786 kcal	たんぱく質 28.3 g	

11日(月)	麦ごはん とうり肉のらソース 切り干し大根のベーコン煮 中華スープ 牛乳	12日(火)	麦ごはん ミートボールカレー きゅうりの中華づけ ヨーグルト 牛乳	13日(水)	中華丼(麦ごはん) ビリ辛わかめスープ ぶどう 牛乳	14日(木)	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	15日(金)	麦ごはん 揚げぎょうざ 生揚げのオイスター炒め 野菜スープ 牛乳
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	しょうゆ 2.9 みりん 1.2 むきえだ豆(冷) 5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	ごま油 0.6 ラー油 0.02 白いりごま 1.2	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	こしょう 0.02 からスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 20 長ねぎ 8 片栗粉 0.6 わかめ(冷) 10 ラー油 0.1 ごま油 0.5	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●さけの塩焼き 塩ざけ(切り身) 60	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	キャベツ 25 水 1 塩 0.04 こしょう 1.3 がらスープ 1.3 片栗粉 1.3 にら 5 ごま油 0.6
●とり肉のらソース 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1.2 塩 0.4 こしょう 0.03 片栗粉 12 ごま油 0.4 しょうが 0.7 たまねぎ 12 水 13 みりん 1.3 砂糖 2 しょうゆ 3.9 にら 6	●中華スープ 水 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たけのこ(水煮) 10 にんじん 15 たまねぎ 30 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.6	●ミートボールカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 35 にんじん 32 水 40 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 肉団子 40	●ヨーグルト ヨーグルト 100	●中華丼 油 0.6 豚肉(もも) 22 豚肉(肩) 22 にんじん 20 たけのこ(水煮) 8 たまねぎ 40 キャベツ 65 塩 1.2 砂糖 0.65 がらスープ 0.3 オイスターソース 0.3 しょうゆ 1.7 なたと 6 片栗粉 2.6 うずら卵(水煮) 20 ごま油 0.6	●ぶどう ぶどう 48	●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(かつお) 1.5 かんぴょう 20 たまねぎ 40 キャベツ 5 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5	●揚げぎょうざ 揚げ油 2.4 野菜ぎょうざ 60	●生揚げのオイスター炒め 油 0.4 にんにく 0.4 しょうが 0.4 豚肉(もも) 16 豚肉(肩) 16 にんじん 8 しめじ 8 生揚げ(冷) 40 長ねぎ 8 塩 0.04 オイスターソース 2.4 しょうゆ 2.2 酒 2.2 砂糖 0.7 片栗粉 1.1
●切り干し大根のベーコン煮 油 0.4 ベーコン 5 切り干し大根 6 にんじん 12 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6	エネルギー 841 kcal たんぱく質 36.6 g	●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	●ビリ辛わかめスープ 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 0.9	●ぶり辛わかめスープ 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 0.9	●ぶり辛わかめスープ 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 0.9	●キャベツのみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 1.5 かんぴょう 20 たまねぎ 40 キャベツ 5 油揚げ(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5	●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 10 もやし 25	エネルギー 827 kcal たんぱく質 32.1 g	
18日(月)	敬老の日	19日(火)	麦ごはん さばのカレー揚げ じゃが芋の和風あえ みそ野菜スープ 牛乳	20日(水)	ごはん 赤しそふりかけ とり肉のしょうが煮 ツナサラダ 豆腐のすまし汁 牛乳	21日(木)	トマトそぼろごはん(麦ごはん) いかの吉野揚げ 寒天の中華スープ 牛乳	22日(金)	麦ごはん ハンバーグ ポイル野菜 和風ドレッシング カレーシチュー 牛乳
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	しょうゆ 2.9 みりん 1.2 むきえだ豆(冷) 5	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	にんじん 15 キャベツ 15 水 0.24 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 もやし 20 赤みそ 0.3 ほうれん草(冷) 5 片栗粉 1.5	●ごはん 精白米 105	●赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●トマトそぼろ 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 8	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	脱脂粉乳 10 カレー粉 0.5 油 3 小麦粉 3 さやいんげん(冷) 5
●さばのカレー揚げ 揚げ油 3 さば(切り身・澱粉付) 60 水 7 酒 1.2 みりん 1 砂糖 1 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.24	●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.8 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節 0.8	●さばのカレー揚げ 揚げ油 3 さば(切り身・澱粉付) 60 水 7 酒 1.2 みりん 1 砂糖 1 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.24	●さばのカレー揚げ 揚げ油 3 さば(切り身・澱粉付) 60 水 7 酒 1.2 みりん 1 砂糖 1 しょうゆ 2.4 カレー粉 0.24	●とりにんしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 5 酒 1 砂糖 3.2 しょうゆ 4.8 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8	●とりにんしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 5 酒 1 砂糖 3.2 しょうゆ 4.8 しょうが 0.9 たまねぎ 30 片栗粉 1.8	●トマトそぼろ 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 8	●トマトそぼろ 油 0.6 にんにく 0.3 しょうが 0.5 豆板醤 0.2 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 20 トマト水煮 20 酒 1.2 みりん 2.4 砂糖 3.4 しょうゆ 7.2 大豆ミート(大粒) 8	●ハンバーグ ハンバーグ 80 炒めたまねぎ(冷) 7.5 デミグラスソース 4 トマトケチャップ 5.6 ウスターソース 1.2	●ポイル野菜 にんじん 10 キャベツ 25 もやし 25 ゆで塩
●みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	●みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	●みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	●みそ野菜スープ 油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 25 たまねぎ 25	●豆腐のすまし汁 水 20 こんぶ 0.6	●豆腐のすまし汁 水 20 こんぶ 0.6	●いかの吉野揚げ 揚げ油 5 いか 60 酒 1.5 塩 0.25 片栗粉 10.2	●いかの吉野揚げ 揚げ油 5 いか 60 酒 1.5 塩 0.25 片栗粉 10.2	●和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8	●カレーシチュー 油 0.6 とり肉(皮つき) 30 たまねぎ 30 にんじん 20 塩 1.1 じゃが芋 50 チーズ 6 水
エネルギー 891 kcal たんぱく質 32.7 g	エネルギー 891 kcal たんぱく質 32.7 g	エネルギー 891 kcal たんぱく質 32.7 g	エネルギー 891 kcal たんぱく質 32.7 g	エネルギー 757 kcal たんぱく質 36.5 g	エネルギー 757 kcal たんぱく質 36.5 g	エネルギー 836 kcal たんぱく質 42.4 g	エネルギー 836 kcal たんぱく質 42.4 g	エネルギー 901 kcal たんぱく質 37.8 g	エネルギー 901 kcal たんぱく質 37.8 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。

25日(月)	麦ごはん 厚けずり節(かつお) 4 精白米 92 米粒麦 8	26日(火)	キムチピビンバ(麦ごはん) 102 青菜と豆腐のスープ 牛乳 8	27日(水)	麦ごはん 厚けずり節(かつお) 6 精白米 3 米粒麦 40	28日(木)	ロールパン ポテトのクリーム煮 60 ミネストローネ フルーツポンチ 牛乳	29日(金)	こぎつねごはん(しょうゆごはん) 0.04 かれのいたつた揚げ 牛乳 0.6
●麦ごはん	厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 10 切り干し大根 4 にんじん 15 酒 0.5 塩 0.8 しょうゆ 2 さやいんげん(冷) 5	●麦ごはん	白すりごま 0.8 精白米 102 米粒麦 8	●赤魚のてり焼き	厚けずり節(かつお) 6 かんびょう 3 豆腐(冷) 40 油揚げ(冷) 8 ベーコン 5 赤みそ 5 白みそ 5 わかめ(冷) 8 長ねぎ 10	●ロールパン	こしょう 0.04 水 0.6 スープの素 0.6 キャベツ 25 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	●しょうゆごはん	里芋(冷) 30 しめじ 8 みりん 2 塩 0.5 しょうゆ 3 豆腐(冷) 20 片栗粉 0.6 長ねぎ 5
●とり肉のレモンじょうゆ	揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 酒 1.2 塩 0.3 片栗粉 10.5 水 6 砂糖 5 しょうゆ 10 たまねぎ 3 パプリカ(赤) 3 レモン果汁(冷) 3	●キムチピビンバ(肉)	油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 20 酒 20 にんじん 10 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3	●肉じゃが	油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごんにやく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 じゃが芋 50 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5	●ポテトのクリーム煮	●フルーツポンチ	●こぎつねごはんの具	水 2 酒 1.2 砂糖 4.3 塩 0.12 しょうゆ 6 かんびょう 2 油揚げ(冷) 24 にんじん 25 酢 4.3 さやいんげん(冷) 7 ゆで塩 2 白いりごま 1.4
●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	●キムチピビンバ(野菜)	もやし 30 にんじん 12 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 0.2 ごま油 1.3 砂糖 2 しょうゆ 3.9 ラー油 0.02 白いりごま 0.8	●豆腐のみそ汁	油 0.6 水 0.6 こんぶ 0.6	●ミネストローネ	●フルーツポンチ	●かれのいたつた揚げ	揚げ油 3 かれのい童田 60
●沢煮焼	水 0.6 こんぶ 0.6	●青菜と豆腐のスープ	油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 20 酒 20 にんじん 10 水 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3	●肉じゃが	油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごんにやく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 じゃが芋 50 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5	●ミネストローネ	●かれのいたつた揚げ	揚げ油 3 かれのい童田 60	
エネルギー 792 kcal	たんぱく質 33.5 g	エネルギー 798 kcal	たんぱく質 35.0 g	エネルギー 790 kcal	たんぱく質 38.0 g	エネルギー 842 kcal	たんぱく質 30.5 g	エネルギー 894 kcal	たんぱく質 36.5 g

お月見の行事食

【令和5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
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
揚げぎょうざ	野菜ぎょうざ			○
ロールパン	ロールパン			○
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
メンチカツ	メンチカツ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○

※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、さけ、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