

# 中学校給食 10月号 (B)

義務教育学校(後期課程)含む  
豊中市教育委員会

## 中学校給食予定献立表

令和5年(2023年)10月

<食品名の左に表示している記号「○・●・▲」について>

○ アレルギ表示が義務付けられている7品目

● 「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」(4月配布)に表示している食品

▲ 当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品

お問い合わせ  
(6843)-9101 学校給食課

6つの食品群

- ◆1群…たんぱく質が多く、おにも筋肉や血液になる食品
- ◆2群…カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
- ◆3群…色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆4群…色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆5群…穀類やいもで炭水化物が多い食品
- ◆6群…油脂製品で脂質が多い食品

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	
10月1日(水)	ごはん	米	ごはん	100	5	10月5日(木)	ごはん	米	ごはん	100	5	
	牛乳	牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	牛乳	1本	2	
	オニオンスープ	鶏肉	中華スープ	15	1		中華スープ	豚肉	中華スープ	15	1	
		じゃがいも		10	3			人参		10	3	
		人参		10	3			玉ねぎ		20	4	
		玉ねぎ		30	4			もやし		10	4	
		パセリ		0.01	3			たけのこ(水煮)		5	4	
		コンソメ		1.7	5			にら		3	3	
		薄口しょうゆ		1.5	5			干しいたけ		0.4	4	
		塩		0.2	4			おろししょうが		0.3	4	
		こしょう		0.01	4			おろしにんにく		0.2	4	
		なたね油		0.2	6			ポークスープ		5	5	
		れんこんのはさみ揚げ		1	6			濃口しょうゆ		1.8	5	
		なたね油		9	6			塩		0.7	5	
		ペーコン		10	1			なたね油		0.03	6	
		ペンネマカロニ		8	5			なたね油		0.2	6	
		玉ねぎ		10	4			ビーフコロッケ		1	6	
		小松菜		7	3			ツナのおろし和え		20	1	
		しめじ		7	4			大根おろし		25	4	
		マッシュルーム		7	4			しめじ		12	4	
		おろしにんにく		0.05	4			青ねぎ		3	3	
		コンソメ		0.5	4			みりん		0.9	3	
		酒		0.7	5			薄口しょうゆ		2	4	
		塩		0.2	4			ごぼう		25	4	
		こしょう		0.01	4			人参		10	3	
		なたね油		0.3	6			みりん		0.5	5	
		まぐろ(レトルト)		5	1			砂糖		1.2	5	
		ブロッコリー		30	3			濃口しょうゆ		2.3	6	
		人参		5	3			なたね油		0.5	6	
		みりん		0.7	5							
		濃口しょうゆ		1.3	5							
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
	791	27.9	24.8	2.7	276	81	2.1	231	0.38	0.49	37	5.1
10月2日(月)	ごはん	米	ごはん	100	5	10月6日(金)	ごはん	米	ごはん	100	5	
	牛乳	牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	牛乳	1本	2	
	オニオンスープ	鶏肉	厚揚げと大根の ごまみそ煮	15	1		厚揚げ	鶏肉	厚揚げ	40	1	
		じゃがいも		20	5		大根	人参	つぎこんにやく	25	5	
		人参		10	3		人参	人参	人参	30	3	
		玉ねぎ		30	4		人参	人参	人参	30	3	
		パセリ		0.01	3		人参	人参	人参	30	3	
		コンソメ		1.7	5		人参	人参	人参	30	3	
		薄口しょうゆ		1.5	5		人参	人参	人参	30	3	
		塩		0.2	4		人参	人参	人参	30	3	
		こしょう		0.01	4		人参	人参	人参	30	3	
		なたね油		0.2	6		人参	人参	人参	30	3	
		れんこんのはさみ揚げ		1	6		人参	人参	人参	30	3	
		なたね油		9	6		人参	人参	人参	30	3	
		ペーコン		10	1		人参	人参	人参	30	3	
		ペンネマカロニ		8	5		人参	人参	人参	30	3	
		玉ねぎ		10	4		人参	人参	人参	30	3	
		小松菜		7	3		人参	人参	人参	30	3	
		しめじ		7	4		人参	人参	人参	30	3	
		マッシュルーム		7	4		人参	人参	人参	30	3	
		おろしにんにく		0.05	4		人参	人参	人参	30	3	
		コンソメ		0.5	4		人参	人参	人参	30	3	
		酒		0.7	5		人参	人参	人参	30	3	
		塩		0.2	4		人参	人参	人参	30	3	
		こしょう		0.01	4		人参	人参	人参	30	3	
		なたね油		0.3	6		人参	人参	人参	30	3	
		まぐろ(レトルト)		5	1		人参	人参	人参	30	3	
		ブロッコリー		30	3		人参	人参	人参	30	3	
		人参		5	3		人参	人参	人参	30	3	
		みりん		0.7	5		人参	人参	人参	30	3	
		濃口しょうゆ		1.3	5		人参	人参	人参	30	3	
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
	810	25.7	27.5	2.5	284	95	2.2	236	0.44	0.46	19	6.1
10月3日(火)	ごはん	米	ごはん	100	5	10月10日(水)	ごはん	米	ごはん	100	5	
	牛乳	牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	牛乳	1本	2	
	かみかみどん	豚肉	鶏肉	15	1		鶏肉	豚肉	鶏肉	15	1	
		人参	人参	10	3		人参	人参	人参	10	3	
		玉ねぎ	玉ねぎ	40	4		人参	人参	人参	10	3	
		青ねぎ	青ねぎ	3	3		人参	人参	人参	10	3	
		削り節	削り節	2	3		人参	人参	人参	10	3	
		出し昆布	出し昆布	0.5	4		人参	人参	人参	10	3	
		みりん	みりん	0.5	4		人参	人参	人参	10	3	
		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	4	4		人参	人参	人参	10	3	
		塩	塩	0.2	4		人参	人参	人参	10	3	
		こしょう	こしょう	0.2	4		人参	人参	人参	10	3	
		なたね油	なたね油	0.2	6		人参	人参	人参	10	3	
		れんこんのはさみ揚げ	れんこんのはさみ揚げ	1	6		人参	人参	人参	10	3	
		なたね油	なたね油	9	6		人参	人参	人参	10	3	
		ペーコン	ペーコン	10	1		人参	人参	人参	10	3	
		ペンネマカロニ	ペンネマカロニ	8	5		人参	人参	人参	10	3	
		玉ねぎ	玉ねぎ	10	4		人参	人参	人参	10	3	
		小松菜	小松菜	7	3		人参	人参	人参	10	3	
		しめじ	しめじ	7	4		人参	人参	人参	10	3	
		マッシュルーム	マッシュルーム	7	4		人参	人参	人参	10	3	
		おろしにんにく	おろしにんにく	0.05	4		人参	人参	人参	10	3	
		コンソメ	コンソメ	0.5	4		人参	人参	人参	10	3	
		酒	酒	0.7	5		人参	人参	人参	10	3	
		塩	塩	0.2	4		人参	人参	人参	10	3	
		こしょう	こしょう	0.01	4		人参	人参	人参	10	3	
		なたね油	なたね油	0.3	6		人参	人参	人参	10	3	
		まぐろ(レトルト)	まぐろ(レトルト)	5	1		人参	人参	人参	10	3	
		ブロッコリー	ブロッコリー	30	3		人参	人参	人参	10	3	
		人参	人参	5	3		人参	人参	人参	10	3	
		みりん	みりん	0.7	5		人参	人参	人参	10	3	
		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.3	5		人参	人参	人参	10	3	
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
	857	30.7	27.3	2.4	403	105	9.5	373	0.83	0.55	52	6.6
10月4日(水)	ごはん	米	ごはん	100	5	10月16日(月)	ごはん	米	ごはん	100	5	
	牛乳	牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	牛乳	1本	2	
	野菜のすまし汁	豚肉	鶏肉	15	1		鶏肉	豚肉	鶏肉	15	1	
		人参	人参	10	3		人参	人参	人参	10	3	
		玉ねぎ	玉ねぎ	40	4		人参	人参	人参	10	3	
		青ねぎ	青ねぎ	3	3		人参	人参	人参	10	3	
		削り節	削り節	2	3		人参	人参	人参	10	3	
		出し昆布	出し昆布	0.5	4		人参	人参	人参	10	3	
		みりん	みりん	0.5	4		人参	人参	人参	10	3	
		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	4	4		人参	人参	人参	10	3	
		塩	塩	0.2	4		人参	人参	人参	10	3	
		こしょう	こしょう	0.2	4		人参	人参	人参	10	3	
		なたね油	なたね油	0.2	6		人参	人参	人参	10	3	
		れんこんのはさみ揚げ	れんこんのはさみ揚げ	1	6		人参	人参	人参	10	3	
		なたね油	なたね油	9	6		人参	人参	人参	10	3	
		ペーコン	ペーコン	10	1		人参	人参	人参	10	3	
		ペンネマカロニ	ペンネマカロニ	8	5		人参	人参	人参	10	3	
		玉ねぎ	玉ねぎ	10	4		人参	人参	人参	10	3	
		小松菜	小松菜	7	3		人参	人参	人参	10	3	
		しめじ	しめじ	7	4		人参	人参	人参	10	3	
		マッシュルーム	マッシュルーム	7	4		人参	人参	人参	10	3	
		おろしにんにく	おろしにんにく	0.05	4		人参	人参	人参	10	3	
		コンソメ	コンソメ	0.5	4		人参	人参	人参	10	3	
		酒	酒	0.7	5		人参	人参	人参	10	3	
		塩	塩	0.2	4		人参	人参	人参	10	3	
		こしょう	こしょう	0.01	4		人参	人参	人参	10	3	
		なたね油	なたね油	0.3	6		人参	人参	人参	10	3	
		まぐろ(レトルト)	まぐろ(レトルト)	5	1		人参	人参	人参	10	3	
		ブロッコリー	ブロッコリー	30	3		人参	人参	人参	10	3	
		人参	人参	5	3		人参	人参	人参	10	3	
		みりん	みりん	0.7	5		人参	人参	人参	10	3	
		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.3	5		人参	人参	人参	10	3	
栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
	775	33.3	23.1	2.1	279	95	4.5	275	0.40	0.60	33	6.6

実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルゲン加工品	食品名	重量g	食品群
10月11日(水)	ごはん	米	ごはん	100	5	10月17日(火)	ごはん	米	ごはん	100	5
	牛乳	牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	牛乳	1本	2
	コーンスープ	鶏肉	コーンスープ	15	1		コーンスープ	鶏肉	コーンスープ	15	1
		人参		10	3		人参		10	3	
		玉ねぎ		20	4		人参		10	3	
		とうもろこし		10	4		人参		10	3	
		とうもろこしペースト		10	4		人参		10	3	
		ポークスープ		4	5		人参		10	3	
		でん粉		0.7	5		人参		10	3	
		濃口しょうゆ		1.6	5		人参		10	3	
		塩		0.6	5		人参		10	3	
		こしょう		0.02	5		人参		10	3	
		なたね油		0.2	6		人参		10	3	
		全卵卵黄		0.2	6		人参		10	3	
		コーン		9	6		人参		10	3	
		なたね油		6	6		人参		10	3	
		コーン		9	6		人参		10	3	
	</										



実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
10月23日(月)	ごはん 生乳 ジュリエッタソース	○	米	100	5	10月27日(金)	ミルクパン 生乳 鶏肉のトマト煮	○	ミルクパン	1個	5
			生乳	1本	2				生乳	1本	2
			ベーコン	15	1				鶏肉	40	1
			アルファベットマカロニ	5	5				大豆(レトルト)	25	1
			人参	10	3				エルボマカロニ	5	5
			玉ねぎ	35	4				人参	25	3
			チキンスープ	10	4				玉ねぎ	40	4
			出し昆布	0.8	0				マッシュルーム	20	4
			薄口しょうゆ	4	2				パセリ	0.02	3
			塩	0.2	0.03				トマトケチャップ	13	1
いかに天根の煮物	●	しょうゆ	0.03	1	トマトソース	13	1				
		鶏肉	0.25	1	ウスターソース	0.8	0				
		塩	0.3	0	黒こしょう	0.2	0				
		あらびき黒こしょう	0.15	0	なたね油	0.3	6				
		なたね油	0.2	6	コーンしゅうまい	2個	1				
		いかに	15	1	プロッコリーとツナのサラダ	10	1				
		大根	50	4	人参	35	3				
		おろししょうが	0.1	4	たまご	10	3				
		みりん	0.8	2	ピーマン	10	3				
		砂糖	2	5	さつまいも	25	5				
百葉のお浸し	●	濃口しょうゆ	3.2	1	玉ねぎ	8	4				
		まぐろ(レトルト)	8	1	コンソメ	0.15	0				
		白菜	25	4	塩	0.15	0				
		ほうれん草	5	3	こしょう	0.01	6				
		人参	5	3	なたね油	0.2	6				
		砂糖	0.6	2	みかん(缶)	30	4				
		濃口しょうゆ	2	5							

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
								A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	
734	34.3	21.9	2.7	281	94	2.0	234	0.42	0.53	20	3.1	9.5

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
10月24日(火)	ごはん 生乳 ポニクカレーライズ	○	米	100	5	10月30日(月)	ごはん 生乳 セルフリッキーライズ	○	米	100	5
			生乳	1本	2				生乳	1本	2
			鶏肉	25	1				鶏肉	55	1
			じゃがいも	30	5				人参	25	3
			人参	10	3				玉ねぎ	60	4
			玉ねぎ	30	4				エリンギ	20	4
			おろししょうが	0.15	4				ピーマン	10	3
			おろしにんにく	0.15	4				バター(調理用)	1.7	6
			おろしりんご	3	4				トマトケチャップ	32	2
			カレー粉	1.8	5				酒	0.9	0
春巻き	●	カレー粉	0.2	0	塩	0.35	0				
		トマトケチャップ	1	0.03	こしょう	0.03	6				
		ウスターソース	1.5	0	なたね油	0.5	6				
		とんかつソース	1.5	1	豆腐ナゲット	2個	1				
		濃口しょうゆ	1	1	なたね油	4	6				
		塩	0.1	1	ベーコン	5	1				
		こしょう	0.02	6	スナグティ	12	5				
		なたね油	0.2	6	玉ねぎ	18	4				
		春巻き	1個	1	しめじ	12	4				
		なたね油	5	6	おろしにんにく	0.2	4				
れんごんのごまマヨネーズ	●	ささみ(レトルト)	15	1	とうがらし	0.01	6				
		人参	10	3	コンソメ	0.5	1				
		れんこん(水煮)	25	4	こしょう	0.01	6				
		白すりごま	1.5	6	オリブ油	0.3	6				
		なたね油	0.1	6	ほうれん草	25	3				
		マヨネーズ風ドレッシング	10	6	人参	4	3				
		すりおろし洋なしゼリー	1個	0	砂糖	0.3	5				
		福神づけ	10	4	濃口しょうゆ	1.4	5				

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
								A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	
918	25.3	34.0	3.2	297	86	6.2	248	0.48	0.46	38	9.2	9.5

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
10月25日(水)	ごはん 生乳 わかめスープ	○	米	100	5	10月31日(火)	ごはん 生乳 豚汁	○	米	100	5
			生乳	1本	2				生乳	1本	2
			鶏肉	10	1				豚肉	15	1
			人参	8	3				うす揚げ	3	1
			玉ねぎ	25	4				つきごんにやく	8	5
			たけのこ(水煮)	10	4				じゃがいも	20	5
			しめじ	10	4				人参	8	3
			わかめ	0.5	2				青ねぎ	5	3
			チキンスープ	10	1				削り節	2	0
			出し昆布	0.8	0				出し昆布	0.5	1
半肉のオニオンソース炒め	●	薄口しょうゆ	4	0	赤みそ	3.8	1				
		こしょう	0.2	6	白みそ	3.8	1				
		なたね油	0.03	6	なたね油	0.2	6				
		牛肉	50	1	さばのみりんづけ	1個	5				
		酒	1	1	なたね油	0.2	6				
		塩	0.1	1	かぼちゃプリン	1個	5				
		黒こしょう	0.02	6	鶏肉	10	1				
		なたね油	0.3	6	大根	20	4				
		玉ねぎ	40	4	しめじ	10	4				
		おろししょうが	0.2	4	おろししょうが	0.2	4				
デザート オニオンソース炒め	●	みりん	0.5	5	人参	10	1				
		砂糖	1.2	5	濃口しょうゆ	2	6				
		濃口しょうゆ	2	6	なたね油	0.2	6				
		オニオンソース	3.5	1	パム	5	4				
		酒	1	5	プロッコリー	20	3				
		砂糖	1	5	とうもろこし	5	4				
		濃口しょうゆ	2.5	5	塩	0.1	6				
		でん粉	0.5	5	こしょう	0.01	6				
		ワインソース(ゼリー)	5	1	イタリンドレッシング	5.5	6				
		チンゲン菜	50	3							
デザート オニオンソース炒め	●	人参	5	3							
		塩	0.3	3							
		こしょう	0.01	6							
		濃口しょうゆ	0.8	6							
		なたね油	0.2	6							
		なすとトマトのグラタン	1個	5							

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
								A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	
794	29.4	27.2	3.1	408	92	7.5	277	0.33	0.55	23	5.2	9.5

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
10月26日(木)	ごはん 生乳 白菜と油揚げのみそ汁	○	米	100	5	10月26日(木)	ごはん 生乳 白菜と油揚げのみそ汁	○	米	100	5
			生乳	1本	2				生乳	1本	2
			鶏肉	10	1				うす揚げ	8	1
			人参	8	3				白菜	35	4
			玉ねぎ	10	4				玉ねぎ	10	4
			しめじ	10	4				青ねぎ	10	3
			わかめ	0.5	2				削り節	2	0
			チキンスープ	10	1				出し昆布	0.8	0
			出し昆布	0.8	0				赤みそ	3.8	1
			薄口しょうゆ	4	0				白みそ	3.8	1
デザート オニオンソース炒め	●	こしょう	0.2	6	ささみチズフライ	1個	1				
		なたね油	0.2	6	なたね油	9	6				
		牛肉	50	1	パム	10	1				
		酒	1	1	もやし	40	4				
		塩	0.1	1	人参	10	3				
		黒こしょう	0.02	6	濃口しょうゆ	1	3				
		なたね油	0.3	6	塩	0.1	6				
		玉ねぎ	40	4	こしょう	0.01	6				
		おろししょうが	0.2	4	なたね油	0.5	6				
		みりん	0.5	5	ひじきふりかけ(小袋)	1袋	2				
デザート オニオンソース炒め	●	砂糖	1.2	5	ピーマンと竹輪の炒め物	10	3				
		濃口しょうゆ	2	6	ピーマン	15	3				
		オニオンソース	3.5	1	塩	0.15	0				
		酒	1	5	黒こしょう	0.01	6				
		砂糖	1	5	なたね油	0.2	6				
		濃口しょうゆ	2.5	5							
		でん粉	0.5	5							
		ワインソース(ゼリー)	5	1							
		チンゲン菜	50	3							
		人参	5	3							

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
								A μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg	
761	32.0	23.7	2.8	305	83	2.2	176	0.35	0.45	26	3.7	9.5

### 中学校給食用半製品・加工品の配合表(B)

10月2日	10月3日
れんごんのはさみ揚げ 野菜(れんこん、たまねぎ)、鶏肉 つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉) 醸造調味料、しいたけ、しょうゆ、食塩 衣(パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、 粉末大豆たん白、植物油(なたね油)、 食塩) (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳、いか・牛肉・ごま・鮭・豚肉・ゼラチンを含む食品を製造	ポークぎょうざ 野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、豚肉、豚脂 でん粉加工食品、香味油(豚脂、菜種油、 ねぎ、たまねぎ、しょうゆ、食塩) 酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト 香辛料 皮(小麦粉、小麦たん白、食塩) 加工デンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄 (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵・乳、ごまを含む食品を製造
10月3・18・26日 竹輪 魚肉(すけそうたら、いとより、たちうお)、馬鈴薯でん粉 タピオカでん粉、植物油(大豆油)、砂糖 食塩、ぶどう糖、寒天、粉あめ、調味料(アミノ酸) ※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	10月4日 さわらのみりんしょうゆづけ さわら、醤油、みりん、酒 砂糖 (小麦・大豆由来の原材料を含む)

10月4日	10月5日	10月6・17日	10月6日
すりおろしりんごゼリー	ビーフコロッケ	むぎ枝豆(大豆)	魚介ナゲット
異性化液糖、りんご果肉 りんご濃縮果汁、還元水あめ 砂糖、酸味料、ゲル化剤 (増粘多糖類)、pH調整剤 クエン酸第一鉄ナトリウム 香料、酸化防止剤(ビタミンC、 酵素処理ルチン) (りんご由来の原材料を含む)	野菜(ばれいしょ、たまねぎ)、牛肉、粒状植物性たん白 乾燥マッシュポテト、糖類(砂糖、果糖)、しょうゆ、牛脂 食塩、香辛料 衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油(大豆油)、 還元水あめ、ショートニング)、加工デンプン 調味料(アミノ酸)、着色料(ココア、カラメル)、香料 (小麦・乳・牛肉・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵を含む食品を製造	えだまめ、食塩 (大豆由来の原材料を含む)	魚肉(たちうお、いか、あじ、いわし、たら)、オニオンソーサー、ぶり中骨加工品 (ぶり中骨、砂糖、食塩)、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白 調整ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス こんぶエキス、たん白自己消化物 衣(小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩)、 揚げ油(大豆油)、加工デンプン、増粘剤(キサンタンガム)、ピロリン酸第二鉄 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) ※本製品で使用しているたちうおは、えび・かにを食べています。

10月6日	10月10日	10月11日	10月11日
和風ドレッシング	チヂミ	白身魚フライ	りんごジャム
食用植物油(なたね油)、糖類(砂糖、水あめ) 玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ 発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス 赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう 増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物	野菜(キャベツ、にら) ミックス粉(小麦粉、米粉、とうもろこし澱粉、食塩、ぶどう糖、 グラニュー糖、小麦澱粉、たん白加水分解物) 植物油(米油)、天かす、いか、たこ、かつおだし、増粘多糖類 (小麦・いか・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造	ほき 衣(パン粉、小麦粉、 とうもろこしでん粉、食塩) (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでかに・卵・乳を含む食品を製造	りんご、糖類(水あめ、砂糖) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料、酸化防止剤(V.C) (りんご由来の原材料を含む)

10月13日	10月13日	10月13日	10月16日
かぼちゃチーズフライ	かつおふりかけ(小袋)	がんもどき	レモン果汁
かぼちゃ、チーズフード(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳 マーガリン、食塩 衣(パン粉、小麦粉、植物油(大豆油、菜種油)、米粉、粉末大豆たん白、ぶどう糖、 とうもろこしでん粉)、安定剤(加工デンプン)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄 (小麦・乳・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・卵を含む食品を製造	鰹節り節、砂糖、みりん、食塩、青のり 黒のり、酵母エキス たん白加水分解物、加工でん粉 酸化防止剤(ビタミンE) ※本品で使用している海苔は、えび、 かにの生息域で採取しています。	粉末大豆たん白、植物油(なたね油) にんじん、上新粉、大豆食物繊維、食塩 砂糖、揚げ油(なたね油)、クエン酸 (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・かに・小麦・卵・乳を含む食品を製造	レモン 醸造酢、香料

10月17日	10月18日	10月18日	10月19日	10月19日
白菜キムチ	かつおフライ	ゆかりふりかけ(小袋)	生クリーム	粉チーズ
白菜、玉葱、胡麻、大根、人参、昆布、ニラ 漬け原材料(りんご、にんにく、糖類(砂糖、ぶどう糖、果糖)、 醸造酢、唐辛子、食塩、かつお節エキス、たん白加水分解物、魚醤、 こんぶエキス)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類 酸化防止剤(V.C)、香料、アナトー色素、パプリカ色素 (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造	かつお、たまねぎ、おろししょうが、パン粉、しょうゆ、砂糖 食塩、かつおエキス 衣(パン粉、小麦粉、植物油(とうもろこし油、なたね油)) 加工デンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、乳化剤、香料 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインでえび・卵・乳を含む食品を製造	塩蔵赤しそ(赤しそ、 食塩、梅酢)、砂糖 食塩、酵母エキス 酸味料	生乳 (乳由来の原材料を含む)	ナチュラルチーズ セルロース (乳由来の原材料を含む)