

8.9月 給食だより

令和7年度 7月
岩出市学校給食共同調理場

8月、9月の献立より

8月9月は栄養たっぷりの夏野菜を使った献立、暑い日も食べやすい冷やしうどん、食べると元気が出そうなスタミナ肉みそ丼、キムチ煮などを献立に取り入れました。しっかりと食べて暑さに負けない元気な体を作りましょう！

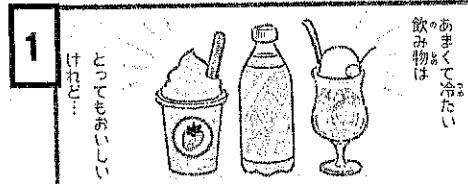
「なす入り高野で坦々丼」…坦々麺の具を丼にアレンジした献立です。なすが苦手な子も食べやすいと好評です。

「チキンヌードルスープ」…小学生のみなさんには初めての献立です。アメリカの家庭料理の1つで、鶏肉と野菜、麺（ショートパスタなど）をコンソメで煮込んだ、体に優しいスープです。

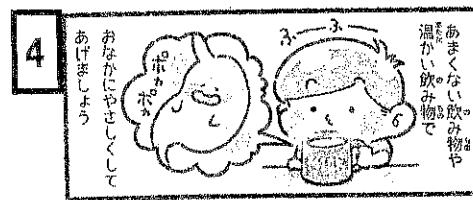
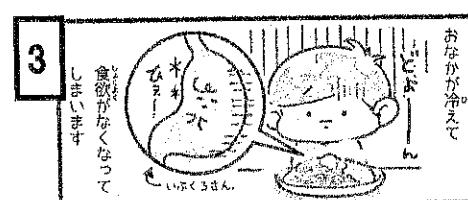
「雷 厚揚げ」…“雷 豆腐”的豆腐を厚揚げに替えて作った献立です。“雷 豆腐”は、豆腐を醤油などで炒めたシンプルな料理で、豆腐を炒める時に雷のような大きい音が鳴ることから名づけられました。

給食の雷 厚揚げは、栄養たっぷりになるように、ひき肉、野菜と一緒に炒めて作ります。

夏の飲み物



甘い飲み物、冷たい飲み物をの飲みすぎないようにしましょう。



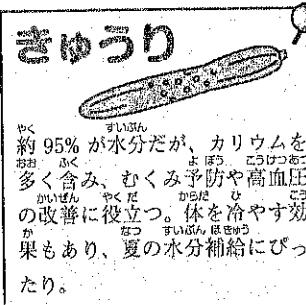
やさい

野菜を食べていますか？



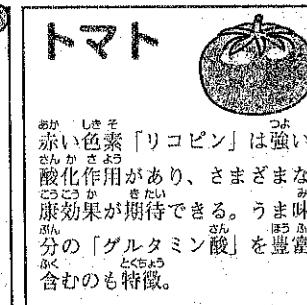
野菜は、ビタミンやミネラル、食物繊維を豊富に含み、体の調子を整え、生活習慣病を予防するなど、健康に欠かせない食べ物です。苦手な野菜がある人もいるかもしれません、品種の違いや調理法によって味わいは変わりますので、ぜひ、おいしく食べられる方法で味わってほしいと思います。今回は、夏が旬の「夏野菜」と、それぞれの特徴をご紹介します。

夏野菜の特徴を見てみよう！



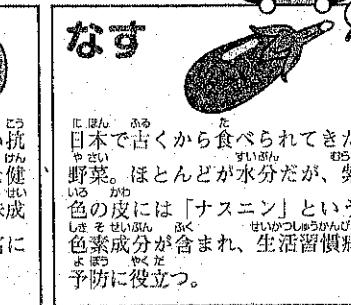
きゅうり

約 95% が水分だが、カリウムを多く含み、むくみ予防や高血圧の改善に役立つ。体を冷やす効果もあり、夏の水分補給にぴったり。



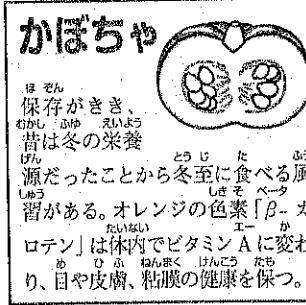
トマト

赤い色素「リコピン」は強い抗酸化作用があり、さまざまな健康効果が期待できる。うま味成分の「グルタミン酸」を豊富に含むのも特徴。



なす

日本で古くから食べられた野菜。ほとんどが水分だが、紫色の皮には「ナスニン」という色素成分が含まれ、生活習慣病予防に役立つ。



かぼちゃ

保存がきき、昔は冬の栄養源だったことから冬至に食べる風習がある。オレンジの色素「β-カロテン」は体内でビタミン A に変わり、目や皮膚、粘膜の健康を保つ。



ピーマン

未熟なうちに収穫するため、独特の苦味があるが、ビタミン C や β-カロテンを多く含む。完熟すると赤や黄色に変わり、甘味が増して、栄養価も高まる。



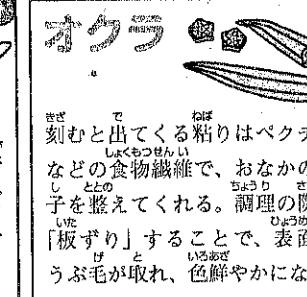
とうもろこし

米、小麦と共に世界三大穀物の一つで、炭水化物を多く含む。野菜として食べるのは「スイートコーン」という甘味の強い種類。



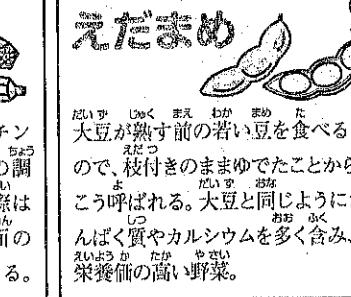
ゴーヤ

「苦瓜」とも呼ばれるように、苦味が特徴。抗酸化作用のあるビタミン C が豊富で、肌の健康を保ち、体の老化を防いでくれる。



オクラ

刻むと出てくる粒りはペクチンなどの食物繊維で、おなかの調子を整えてくれる。調理の際は「板ざり」することで、表面のうぶ毛が取れ、色鮮やかになる。



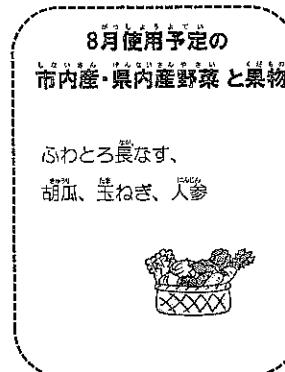
えだまめ

大豆が熟す前の若い豆を食べるもので、枝付きのままゆでたことから、こう呼ばれる。大豆と同じようにたんぱく質やカルシウムが多く含み、栄養価の高い野菜。

8月分予定献立表

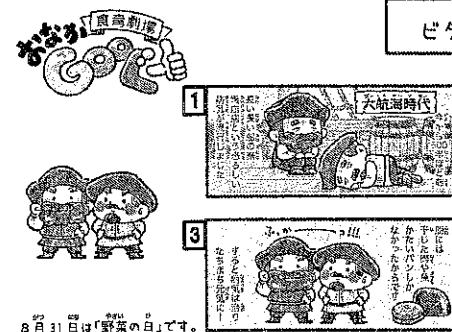
中央小学校
岩出市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金	
25	○牛乳 なつやさいのカレーライス □ごはん □とりにく □ぶたにく □だいすにく ☆たまねぎ フルーツポンチ □ゼリー □かんてん ☆パイナップル きゅうしょくが はじまります♪	26 ○牛乳 □パン タイピーエン ○※しゅうまい(2個) 618kcal	27 ○牛乳 □ごはん じゃがいものそぼろに ○とりにく ☆いか ○うずらたまご ★キャベツ ★たまねぎ ☆はくさい ★にんじん 618kcal	28 ○※ジョア □※げんりょうゆかりごはん □ひやしうどん とりささみのさっぱりサラダ ○とりにく ☆キムチ ☆にんじん ☆うめ ○※ごもぐたまごやき ※めんつゆ(クラス2ほん) 589kcal	29 ○牛乳 □パン トマトに ○とりにく ○ミックスピーンズ ☆たまねぎ ☆にんじん ☆トマト ☆キャベツ ☆しめじ ☆ブロッコリー ☆にんにく ☆※かぼちゃコロッケ 721kcal



岩出市の食材が使われて
いるのは、そうへいちゃん
のイラストをのせ、食材名
を太字にしています。

おまけ
8月31日は「野菜の日」です。
野菜を食べて毎日元気におごしましょう。



ビタミンCの効果



○・・き(ねつやちからのもとになる) ○・・あか(ち、にく、ほねをつくる) ☆・・みどり(からだのちょうしをととのえる)
※材料の都合により、献立を変更する場合があります。

8月分アレルギー表

中央小学校

岩出市学校給食共同調理場

日	曜	献 立 名	
25	月	夏野菜のカレーライス 牛乳 フルーツポンチ	夏野菜のカレーライス[鶏 豚 大豆肉(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏)] フルーツポンチ(もも)
26	火	パン タイピーエン 牛乳 しゅうまい(2個)	パン(小麦) タイピーエン[豚 いか うずら卵(卵) 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま)] しゅうまい(小麦 卵 えび かに ゼラチン 大豆 鶏 豚)
27	水	ごはん じゃがいものそぼろ煮 じゃこ和え	じゃがいものそぼろ煮[鶏 調味料(小麦 大豆)] じゃこ和え[調味料(小麦 大豆 ごま)]
28	木	減量ゆかりごはん 冷やしうどん 鶏ささみのさっぱりサラダ 五目玉子焼き めんつゆ(クラス2本)	減量ゆかりごはん(無) ジョア(乳) 冷やしうどん(小麦) 鶏ささみのさっぱりサラダ[鶏 ごま 調味料(小麦 大豆)] 五目玉子焼き(小麦 卵 乳 大豆) めんつゆ(小麦 大豆)
29	金	パン トマト煮 牛乳 かぼちゃコロッケ	パン(小麦) トマト煮[鶏 ミックスピーンズ(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] かぼちゃコロッケ(小麦 大豆)

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料28品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ アーモンド
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューナッツ

*牛乳は、アレルギー物質ですが常時使用していますので、表示をしていません。

*(無)…対象原材料28品目が食品に含まれていないことを意味します。

*コンタミネーション(原材料としては使用されていないでも、製造工程で混入するおそれがある場合や、わかめ等の海藻類に混入している場合等)については記載しておりません。

*一部 商品名を載せてています。

9月分予定献立表

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
○※ジョア(いちご)	○牛乳	○牛乳	○牛乳	○牛乳
□ごはん	□パン	□ごはん	□げんりょうごはん	□パン
ちくせんに ひとりにく ひだりん だいこん にんじん こぼう いんげん	トマトとまめのスープ ベーコン たまねぎ キャベツ トマト ブロッコリー にんじん	あつあげとわかめのみそしる じゃがいも マカロニ ひよこまめ レンズまめ コンソメ こしょう	ながさきちゃんほん じんじん しめじ じゅうが みそ だしパック とうふハンバーグ(わふうきのソース) とうふハンバーグ たまねぎ えのきだけ しょうが しょうゆ	ABCマカロニスープ とりにく キャラツ たまねぎ だいこん こまつな とうにゅうきのソース とうふハンバーグ みりん さとう さけ かたくりこ こしょう
○※いわしのうめに ほねごとたべられます。	○※ぎゅうにくロッケ 	598kcal	703kcal	586kcal
8	9	10	11	12
○牛乳	○牛乳	さかなのはねに ○※ジョア(ブルーベリー)	○牛乳	さかなのはねに ○牛乳
□ごはん	□パン	□ごはん	ビビンバ	□パン
とうにゅうごまみそしる ふたにく あぶらあげ はくさい こまつな にんじん えのきだけ こぼう	チキンチャップ とりにく たまねぎ にんじん しめじ いんげん にんにく じゃがいも ツナ ごま	とうがんじる けチャップ あかワイン とうふ コンソメ とうがん こまつな さとう こしょう	ごはん にんじん ふわとうながなず みそ だしパック さとう さけ	チキンヌードルスープ とりにく キャラツ たまねぎ だいこん にんじん
○※まぐろかつ 	○※ぎゅうにくサラダ キャベツ だいこん ブロッコリー ツナ ごま	605kcal	584kcal	681kcal
15	16	17	18	19
○牛乳	○牛乳	さかなのはねに ○※ジョア	○牛乳	○牛乳
□パン	□ごはん	□ごはん	スタミナにくみそどん	□パン
カレースパジる ふたにく たまねぎ にんじん じゃがいも スパゲティ	カレールウ トマトピューレー コンソメ こしょう	ぶたじる はくさい ごぼう じゃがいも みそ だいこん さとう	ごはん ごま ごまあぶら みそ どうゆ オイスターソース さとう ちゅうがだし さけ トウパンジャン	かぼちゃポタージュ とりにく レモン しお こしょう
コールスローサラダ ハム キャベツ きゅうり	とうもろこし コールスロードレッシング	しろみざかなのきのこなんばんづけ たら かたくりこ たまねぎ えのきだけ	もやし ごめあぶら こまつな にんじん にんにく ごま ごまあぶら	ハニーレモンチキン(2c) かたくりこ レモン しお はちみつ
620kcal	589kcal	598kcal	579kcal	676kcal
22	23	24	25	26
○牛乳	ひ 秋分の日	○牛乳	○牛乳	○牛乳
□ごはん	ハヤシライス	□ごはん	□ごはん	□パン
キムチに ふたにく とうふ はくさい はくさいキムチ たまねぎ もやし ににく	トマト じゃがいも コンソメ ハヤシルウ	かみなりあつあげ あつあげ たまねぎ にんじん だいこん いんげん じょうが ごま	なつのミネストローネ ベーコン あつあげ たまねぎ トマト キャラツ スッキーニ わふわうながなず しめじ	なつめのミネストローネ キャラツ じゃがいも マカロニ トマトピューレー コンソメ オリーブ油 こしょう
○※かいたーなツフライ(2c) 	こんにゃくとかいとうのサラダ かいとうミックス きゅうり とうもろこし	598kcal	589kcal	614kcal
614kcal	598kcal	598kcal	589kcal	614kcal
29	30	9月使用予定の 市内産・県内産野菜と果物	岩出市の食材が使われて いる日は、そうへいちゃん のイラストをのせ、食材名 を太字にしています。	夏野菜パワー
○牛乳	○牛乳	じゅうぶん ひ 秋分の日	ふわとろ長なす、人参、 胡瓜、冬瓜、玉ねぎ	なつめの 夏野菜パワー
□ごはん	□パン	とうにゅうコーンポタージュ	かわいい お子さん	
ひとりにく こうやどうふ たまねぎ にんじん わふわうながなず しょうが こま	ベーコン みそ しょうゆ オイスターソース さとう さけ ちゅうがだし トウパンジャン	とうにゅうコーンポタージュ じゃがいも とうにゅう にんじん コンソメ コーンクリーム コーンポタージュのもの コンソメ	岩出市の食材が使われて いる日は、そうへいちゃん のイラストをのせ、食材名 を太字にしています。	野菜では、県内産のものを多く 使用することで地産物を進めています。
なすりいこうやでたんたんどん ごはん ひとりにく こうやどうふ たまねぎ にんじん わふわうながなず しょうが こま	※やきウインナー(チリビーンズソース) ウインナー みそ とうふ トマト	※やきウインナー(チリビーンズソース) ウインナー ケチャップ だいす たまねぎ トマト	たくさん たべましょう！	
ごまヨネースあえ ツナ ちりめんじゃこ だいこん にんじん	ごま ごま とうふ トマト	ごま トマト トマト	☆・・き(ねつやちからのもとになる) ☆・・あか(ち、にく、ほねをつくる) ☆ 材料の都合により、献立を変更する場合があります。	

☆・・き(ねつやちからのもとになる)

☆・・あか(ち、にく、ほねをつくる)

☆・・みどり(からだのちょうしをととのえる)

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。

令和7年度

9月分アレルギー表

中央小学校1・2年

岩出市学校給食共同調理場

日	曜	献立名	
1	月	ごはん ジョア(ストロベリー) ちく前煮 いわしの梅煮	ジョア(乳) ちく前煮[鶏 調味料(小麦 大豆 ごま)] いわしの梅煮(小麦 大豆)
2	火	パン 牛乳 トマトと豆のスープ 牛肉コロッケ	パン(小麦) トマトと豆のスープ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 牛肉コロッケ(小麦 乳 牛 大豆)
3	水	ごはん 牛乳 厚揚げとわかめのみそ汁 豆腐ハンバーグ(和風きのこソース)	厚揚げとわかめのみそ汁[厚揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] 豆腐ハンバーグ(和風きのこソース)[豆腐ハンバーグ(小麦 卵 大豆 鶏 豚) 調味料(小麦 大豆)]
4	木	減量ごはん 牛乳 長崎ちゃんぽん ぎょうざ(2個)	長崎ちゃんぽん[ちゃんぽん麺(小麦) 豚 いか 豆乳(大豆) 調味料(豚 鶏 小麦 大豆 ごま)] ぎょうざ(小麦 大豆 鶏 豚)
5	金	パン 牛乳 ABCマカロニスープ 豆乳クリームコロッケ	パン(小麦) ABCマカロニスープ[鶏 マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 豆乳クリームコロッケ(小麦 大豆 ゼラチン)
8	月	ごはん 牛乳 豆乳ごまみそ汁 まぐろかつ	豆乳ごまみそ汁[豚 油揚げ(大豆) 豆乳(大豆) ごま 調味料(大豆 さば)] まぐろかつ(小麦 大豆 豚)
9	火	パン 牛乳 チキンチャップ ツナサラダ	パン(小麦) チキンチャップ[鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] ツナサラダ[ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)]
10	水	ごはん ジョア(ブルーベリー) 冬瓜汁 さばの香り揚げ	ジョア(乳) 冬瓜汁[豚 豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] さばの香り揚げ[さば 調味料(小麦 大豆)]
11	木	ビビンバ 牛乳 春雨サラダ	ビビンバ[鶏 豚 大豆肉(大豆) 卵(卵 大豆) ごま 調味料(小麦 大豆 ごま)] 春雨サラダ[ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)]
12	金	パン 牛乳 チキンヌードルスープ 白身魚のいちじくソース	パン(小麦) チキンヌードルスープ[鶏 マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 白身魚のいちじくソース[調味料(小麦 大豆)]
16	火	パン 牛乳 カレースパ汁 コールスローサラダ	パン(小麦) カレースパ汁[スパゲティ(小麦) 鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] コールスローサラダ[ハム(卵 乳 大豆 豚 ゼラチン)]
17	水	ごはん ジョア 豚汁 白身魚のきのこ南蛮漬け	ジョア(乳) 豚汁[豚 豆腐(大豆) 調味料(大豆 さば)] 白身魚のきのこ南蛮漬け[調味料(小麦 大豆)]
18	木	スタミナ肉みそ丼 牛乳 もやしと青菜のナムル	スタミナ肉みそ丼[鶏 豚 大豆肉(大豆) ごま 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま)] ナムル[ごま 調味料(小麦 大豆 ごま)]
19	金	パン 牛乳 かぼちゃポタージュ ハニーレモンチキン(2個)	パン(小麦) かぼちゃポタージュ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) 牛乳(乳) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 乳)] ハニーレモンチキン[鶏 調味料(小麦 大豆)]
22	月	ごはん ジョア(ブルーベリー) キムチ煮 いかドーナツフライ(2個)	ジョア(乳) キムチ煮[豚 豆腐(大豆) 調味料(大豆 小麦 鶏 ごま)] いかドーナツフライ(いか 大豆 小麦 卵 乳)
24	水	ハヤシライス 牛乳 こんにゃくと海藻のサラダ	ハヤシライス[豚 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] こんにゃくと海藻のサラダ[調味料(小麦 大豆)]
25	木	ごはん 牛乳 雷厚揚げ 小松菜のおかか和え	雷厚揚げ[厚揚げ(大豆) 鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま さば)] 小松菜のおかか和え[調味料(小麦 大豆)]
26	金	パン 牛乳 夏のミネストローネ ハンバーグ(デミグラスソース)	パン(小麦) 夏のミネストローネ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] ハンバーグ(デミグラスソース)[ハンバーグ(小麦 乳 牛 大豆 鶏) 調味料(小麦 牛 大豆 豚)]
29	月	なす入り高野で坦々丼 ジョア ごまマヨネーズ和え	なす入り高野で坦々丼[鶏 高野豆腐(大豆) ごま 調味料(ごま 大豆 小麦 鶏)] ジョア(乳) ごまマヨネーズ和え[ごま 調味料(小麦 大豆)]
30	火	パン 牛乳 豆乳コーンポタージュ 焼きウインナー(チリビーンズソース)	パン(小麦) 豆乳コーンポタージュ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) 豆乳(大豆) 調味料(乳 小麦 大豆 鶏 豚)] 焼きウインナー(チリビーンズソース)[ウインナー(鶏) 大豆]

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料28品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ アーモンド
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューなッツ

*牛乳は、アレルギー物質ですが常時使用していますので、表示をしていません。

*(無)…対象原材料28品目が食品に含まれていないことを意味します。
*コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入するおそれがある場合や、わかめ等の海藻類に混入している場合等)については記載しておりません。

*一部 商品名を載せています。

9月分子定立表

口：・き（ねつやちからのもとになる）

○・・あか(ち、にく、ほねをつくる)

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。

日	曜	献立名	
1	月	ごはん ちく前煮 いわしの梅煮	ジョア(ストロベリー) ちく前煮[鶏 調味料(小麦 大豆 ごま)] いわしの梅煮(小麦 大豆)
2	火	パン トマトと豆のスープ 牛肉コロッケ	牛乳 パン(小麦) トマトと豆のスープ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 牛肉コロッケ(小麦 乳 牛 大豆)
3	水	ごはん 厚揚げとわかめのみそ汁 豆腐ハンバーグ(和風きのこソース)	牛乳 厚揚げとわかめのみそ汁[厚揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] 豆腐ハンバーグ(和風きのこソース)[豆腐ハンバーグ(小麦 卵 大豆 鶏 豚) 調味料(小麦 大豆)]
4	木	減量ごはん 長崎ちゃんぽん ぎょうざ(2個)	牛乳 長崎ちゃんぽん[ちゃんぽん麺(小麦) 豚 いか 豆乳(大豆) 調味料(豚 鶏 小麦 大豆 ごま)] ぎょうざ(小麦 大豆 鶏 豚)
5	金	パン ABCマカロニスープ 豆乳クリームコロッケ	牛乳 パン(小麦) ABCマカロニスープ[鶏 マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 豆乳クリームコロッケ(小麦 大豆 ゼラチン)
8	月	ごはん 豆乳ごまみそ汁 まぐろかつ	牛乳 豆乳ごまみそ汁[豚 油揚げ(大豆) 豆乳(大豆) ごま 調味料(大豆 さば)] まぐろかつ(小麦 大豆 豚)
9	火	パン チキンチャップ ツナサラダ	牛乳 パン(小麦) チキンチャップ[鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] ツナサラダ[ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)]
10	水	ごはん 冬瓜汁 さばの香り揚げ	牛乳 ジョア(乳) 冬瓜汁[豚 豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] さばの香り揚げ[さば 調味料(小麦 大豆)]
11	木	ビビンバ 春雨サラダ	牛乳 ビビンバ[鶏 豚 大豆肉(大豆) 卵(卵 大豆) ごま 調味料(小麦 大豆 ごま)] 春雨サラダ[ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)]
12	金	パン チキンヌードルスープ 白身魚のいちじくソース	牛乳 パン(小麦) チキンヌードルスープ[鶏 マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 白身魚のいちじくソース[調味料(小麦 大豆)]
16	火	パン カレースパ汁 コールスローサラダ	牛乳 パン(小麦) カレースパ汁[スパゲティ(小麦) 鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] コールスローサラダ[ハム(卵 乳 大豆 ゼラチン)]
17	水	ごはん 豚汁 白身魚のきのこ南蛮漬け	牛乳 ジョア(乳) 豚汁[豚 豆腐(大豆) 調味料(大豆 さば)] 白身魚のきのこ南蛮漬け[調味料(小麦 大豆)]
18	木		関西万博へ行くため給食はありません
19	金	パン かぼちゃポタージュ ハニーレモンチキン(2個)	牛乳 パン(小麦) かぼちゃポタージュ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) 牛乳(乳) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 乳)] ハニーレモンチキン[鶏 調味料(小麦 大豆)]
22	月	ごはん キムチ煮 いかドーナツフライ(2個)	牛乳 ジョア(乳) キムチ煮[豚 豆腐(大豆) 調味料(大豆 小麦 鶏 ごま)] いかドーナツフライ(いか 大豆 小麦 卵 乳)
24	水	ハヤシライス こんにゃくと海藻のサラダ	牛乳 ハヤシライス[豚 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] こんにゃくと海藻のサラダ[調味料(小麦 大豆)]
25	木	ごはん 雷厚揚げ 小松菜のおかか和え	牛乳 雷厚揚げ[厚揚げ(大豆) 鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま さば)] 小松菜のおかか和え[調味料(小麦 大豆)]
26	金	パン 夏のミネストローネ ハンバーグ(デミグラスソース)	牛乳 パン(小麦) 夏のミネストローネ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] ハンバーグ(デミグラスソース)[ハンバーグ(小麦 乳 牛 大豆 鶏) 調味料(小麦 牛 大豆 豚)]
29	月	なす入り高野で坦々丼 ごママヨネーズ和え	牛乳 ジョア(乳) なす入り高野で坦々丼[鶏 高野豆腐(大豆) ごま 調味料(ごま 大豆 小麦 鶏)] ジョア(乳) ごママヨネーズ和え[ごま 調味料(小麦 大豆)]
30	火	パン 豆乳コーンポタージュ 焼きウインナー(チリビーンズソース)	牛乳 パン(小麦) 豆乳コーンポタージュ[ベーコン(卵 乳 大豆 豚) 豆乳(大豆) 調味料(乳 小麦 大豆 鶏 豚)] 焼きウインナー(チリビーンズソース)[ウインナー(鶏) 大豆]

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料28品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ アーモンド
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューナッツ

*牛乳は、アレルギー物質ですが常時使用していますので、表示をしていません。

*(無)…対象原材料28品目が食品に含まれていないことを意味します。

*コンタミネーション(原材料としては使用されていても、製造工程で混入するおそれがある場合や、わかめ等の海藻類に混入している場合等)については記載しておりません。

*一部 商品名を載せています。