



2月の予定献立表

| ◇学校別内訳◇ | | | |
|---------|-----|--------|------|
| 豊見城小 | 709 | 豊見城中 | 897 |
| とよみ小 | 689 | 長嶺中 | 632 |
| 長嶺小 | 553 | 伊良波中 | 951 |
| 座安小 | 534 | とよみ教室 | 10 |
| 上田小 | 878 | 給食センター | 50 |
| 伊良波小 | 636 | 合計 | 8133 |
| 豊崎小 | 855 | | |
| ゆたか小 | 749 | | |

| 学校 | 学校 | エネルギー | たんぱく質 | 脂肪 |
|----|-----|---------|-------|-------|
| 給食 | 小学校 | 650kcal | 26.8g | 18g |
| 養 | | | | |
| 基準 | 中学校 | 830kcal | 34.3g | 23.1g |
| 量 | | | | |

ア…アレルギー対象原材料を含みます。アモ…アーモンド 牛…牛 肉 ア…ア サリ り…りん ごびかニナ
卵…卵 オ…オレンジ 乳…乳及び乳製品 や…やまいも ご…ご ま 豆…大 豆 エ…エ イ…イ カ…カ バ…バナ
鶏…鶏 肉 麦…小 麦 カシ…カユ・ナツ マ…マンゴー 豚…豚 肉 ば
ピ…落花生(ピーナツ) ゼ…ゼラチン も…も も パ…パイン さ…さ

| 材料と体内でのたらしき | |
|-------------|---------------|
| 赤の食品 | 血や肉や骨をつくる。 |
| 黄の食品 | 働く力や体温となる。 |
| 緑の食品 | からだの調子をととのえる。 |

豊見城市給食 初登場!

18日(金) 高知県産ニラまんじゅう
22日(火) 高知県産ぼんかん
24日(木) 高知県産青のリコロッケ



食で姉妹都市を感じよう!~高知県編~

コロナ禍で旅行へ行ったり、他県と交流することができない今、食を通して姉妹都市(高知県土佐清水市)を知る経験をしてほしいと思い、高知県の食材を使用した給食を提供します。食べ物で姉妹都市を味わいましょう! みなさん楽しみにしてくださいね!

| 日 | 献立 | 赤 | 黄 | 緑 |
|------|----------------|--|---|--|
| 1(火) | 旧正月 豊見城産 ミニトマト | 牛乳、豚肉、ななみ、昆布、かまぼこ、鶏肉 | こめ、大豆油、三温糖 | こんにゃく、しいたけ、しょうが、にんじん、たけのこ、ミニトマト |
| 2(水) | トウシビー | 牛乳、豚肉、かまぼこ、みそ、チキアキ、厚揚げ、鶏肉、小豆 | こめ、黒米、大豆油、三温糖、小麦粉、砂糖、とうもろこし粉、植物油、米粉 | しいたけ、こんにゃく、大根、にんじん、からしな |
| 3(木) | 節分 | 牛乳、鶏肉、卵、のり、大豆 | こめ、里芋、三温糖、大豆油、てんぷん、植物油、砂糖 | にんじん、ごぼう、たけのこ、こんにゃく、しいたけ、大根、あお豆、梅干、梅果汁 |
| 4(金) | 立春 | 牛乳、鶏肉、豆腐、みそ、豚肉、高野豆腐、ひじき、油揚げ、大豆、あおさ、すり身(いとより、すけそうら) | こめ、さといも、三温糖、大豆油、なたね油、ごま、砂糖、パン粉(小麦)、米粉、てん粉 | にんじん、大根、長ねぎ、あお豆、コーン、もやし、たまねぎ、しいたけ、れんこん |

中学3年生の給食について

中学3年生は9年間食べてきた学校給食も3月で最後の給食になります。高校受験もあり、喫食日数が少なくなっています。そこで、給食センターでは、2月4日より中学3年生へ他学年より、品数が多くなった献立を右の日程で提供いたします。 ※通常の献立に追加いたします。

追加メニュー

- 4日(金) ヤクルト
- 9日(水) 焼きじゃがバター
- 21日(月) 受験に勝つ! チキンカツ(カツカレー)

豊見城産トマトを使用したトマトランチ

1日(火) ミニトマト
9日(水) 鶏肉のトマト煮込み

トマトがとってもおいしい季節だよ! 楽しみにしててね!

7(月) ナンカヌスク(七日節句)

ひとくち いも天ぷら
黒糖 ナージュシー(菜雑炊) タマナーチャンプルー

8(火) 豆乳プリン

春雨スープ

9(水) ファイショーパーガー

白身魚フライ

10(木) エクレア

鶏ごぼう丼

11(金) 建国記念の日

今月の目玉 7日 ひとくち黒糖
14日 焼きショコラ

14(月) 花野菜サラダ

焼きショコラ

15(火) きんかん

いわしみぞれ煮

16(水) ビーンズサラダ

きな粉あげパン

17(木) 毎月第3木曜日は 琉球料理の日

黒糖 蒸しケーキ

18(金) 姉妹都市献立(高知県)

そぼろ丼

21(月) フルーツヨーグルト

麦ごはん

22(火) 高知県産 ぼんかん

厚揚げの炒め煮

23(水) 天皇誕生日

カルシウムの働き

24(木) 姉妹都市献立(高知県)

高知県産 青のリコロッケ

25(金) 魚のチリソースかけ

八宝菜

28(月) もずく餅

もずく餅(具)

2月栄養指導目標 牛乳の栄養

(成長期に大切な牛乳のカルシウムについて知る)

牛乳は、不足しがちな栄養素のカルシウムを多く含んでいる食品です。カルシウム以外にも、たんぱく質やビタミンA、ビタミンB2などの栄養素を含んでいます。給食がない休日の昼食は、カルシウムの摂取量が下がるという調査結果からもわかるように、給食の牛乳はカルシウムの大切な供給源になっているのです。寒い日が続きますが、残さずに飲むようにしましょう。

カルシウムが多い食品

カルシウムは、牛乳や乳製品、小魚、木綿豆腐や納豆、こまつなやチンゲンサイなどに多く含まれています。

コツコツ 今日チョコス!

毎日 骨骨 貯金しよう!

骨は常につくりかえられていますが、骨量は、20歳くらいで一番多くなります。その後、増加しなくなるので、骨の量が増える年齢までに骨量を増やしておくことが大切です。そのためには、毎日カルシウムの多い食品や栄養バランスのよい食事をとり、運動を行い、十分な睡眠をとることが重要です。

骨量を増やすには、子どものうちの今がチャンスなのです!

★学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう★
☆材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。



令和 4 年 2 月 献立の材料名 (アレルギー用の資料)

アレルギーの過剰表示と誤記入を避けるため、別欄で食材等詳細原材料を記載しております。

| 日/曜 | 献立名 | 血や肉、骨を作る(赤) | 働く力や体温となる(黄) | 体の調子を整える(緑) | 調味料等 | アレルギー | |
|-----|--|--|-------------------------------|--|--|---------|---|
| 1/火 | 牛乳 | 乳 | | | | 乳 | |
| | ごはん | | こめ | | | 無 | |
| | なかみ汁 | 豚肉、なかみ | | こんにゃく、しいたけ、しょうが | かつお節、しょうゆ、ポークブイヨン | 豚、麦、豆、鶏 | |
| | クーブイリチー | 豚肉、昆布、かまぼこ | 大豆油、三温糖 | にんじん、こんにゃく、たけのこ | しょうゆ、みりん、かつお節、ポークブイヨン、酒 | 豚、豆、鶏、麦 | |
| | 豊見城産ミニトマト | | | ミニトマト | | 無 | |
| 2/水 | 牛乳 | 乳 | | | | 乳 | |
| | 黒米ごはん | | こめ、黒米 | | | 無 | |
| | イナムドゥチ | 豚肉、黄かまぼこ(卵抜き)、みそ | | しいたけ、こんにゃく | かつお節、ポークブイヨン | 豚、鶏、豆 | |
| | ヌンケーグラー | 豚肉、チキアギ、厚揚げ | 大豆油、三温糖 | しいたけ、だいこん、にんじん、からしな | かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ、みりん | 豚、豆、麦、鶏 | |
| | ミニたい焼き | 小豆 | 砂糖、小麦粉、とうもろこし粉、植物油脂、米粉 | | (材料の一部に大豆を含む) | 麦、豆 | |
| | ミニたい焼きの原材料は、卵・乳成分を含む製品と共通の設備で製造しています。 | | | | | | |
| 3/木 | 牛乳 | 乳 | | | | 乳 | |
| | ごはん | | こめ | | | 無 | |
| | 筑前煮 | 鶏肉 | 里芋、三温糖、大豆油 | にんじん、ごぼう、たけのこ、こんにゃく、しいたけ、だいこん、あお豆 | かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ、みりん | 鶏、豆、豚、麦 | |
| | 恵方巻用 玉子焼き | 卵 | でん粉、植物油脂 | | だし汁 | 卵、麦、豆 | |
| | 恵方巻用 のり | のり | | | | 無 | |
| | 恵方巻用 スティック納豆 | 大豆 | 砂糖 | 梅肉、梅果汁 | 納豆菌、しょうゆ、酢、のりエキス、昆布エキス、魚介エキスパウダー(カタクチイワシ) | 豆、麦 | |
| | 節分豆 | 大豆 | | | | 豆 | |
| 4/金 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 | |
| | ごはん | | こめ | | | 無 | |
| | さいとものみそ汁 | 鶏肉、豆腐、みそ | 里芋 | にんじん、だいこん、長ねぎ | かつお節、ポークブイヨン | 鶏、豆、豚 | |
| | ひじきの彩り炒め | 豚肉、高野豆腐、ひじき、油揚げ | 三温糖、大豆油 | あお豆、コーン、にんじん、もやし、れんこん | ポークブイヨン、かつお節、しょうゆ、みりん、酒 | 豚、豆、鶏、麦 | |
| | 大豆と豆腐のフライ | 豆腐、魚肉すり身(いとより、すけそうだら)、大豆、あおさ | なたね油、ごま、砂糖、パン粉(小麦)、米粉、でん粉、大豆油 | たまねぎ、にんじん、しいたけ | しょうゆ、かつお節エキス | 麦、豆、こ | |
| | 【中学校3年生のみ】ヤクルト | 脱脂粉乳 | 砂糖 | | 乳酸菌(シロタ株) | | 乳 |
| 7/月 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 | |
| | チーजूシー(菜雑炊) | 鶏肉、チキアギ、もずく | こめ、無任ベン麦、大豆油 | だいこん、にんじん、小松菜、ねぎ、しいたけ | かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ | 鶏、豚、麦、豆 | |
| | タマナーチャンプルー | 豚肉、かまぼこ、豆腐、糸削り | 大豆油 | にんじん、キャベツ、もやし、チンゲン菜、にんにく | しょうゆ | 豚、豆、麦 | |
| | いも天ぷら | | さつまいも、小麦粉、でん粉、なたね油、パーム油、大豆油 | | | 豆、麦 | |
| | 【無償提供】ひとくち黒糖 | | 黒糖 | | | 無 | |
| | ひとくち黒糖工場では、落花生・大豆・くるみ・ごま・カシューナッツ・アーモンドを含む製品を製造しています。 | | | | | | |
| 8/火 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 | |
| | ごはん | | こめ | | | 無 | |
| | 春雨スープ | 桜島鶏だんご | 春雨、でん粉 | しいたけ、にんじん、はくさい、小松菜、長ねぎ | かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ | 鶏、豚、麦、豆 | |
| | | 桜島鶏だんご工場では、卵・乳成分を使用した製品を製造しています。 | | | | | |
| | 回鍋肉 | 豚肉、厚揚げ、みそ | 大豆油、ごま油、三温糖、でん粉 | にんにく、しょうが、キャベツ、ピーマン、にんじん、たけのこ | しょうゆ、酒、みりん、豆板醤、甜面醬 | 豚、麦、豆、こ | |
| | 豆乳プリン30g | 豆乳 | 砂糖、水あめ、粉末油脂、でん粉 | | | 豆 | |
| 9/水 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 | |
| | バーガーパン | 脱脂粉乳 | 小麦粉、砂糖、ショートニング | | イースト | 麦、乳、豆 | |
| | 鶏肉と豊見城産トマトの煮込み | 鶏肉 | じゃがいも、大豆油、三温糖 | にんにく、ズッキーニ、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、黄ピーマン、トマト | 赤ワイン、トマトケチャップ、デミグラスソース、トマトピューレ、ウスターソース、しょうゆ、ポークブイヨン、ペイリープス | 鶏、豆、麦、豚 | |
| | | マッシュルーム製造工場では、小麦・乳・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆・ゼラチンを含む製品を製造しています。 | | | | | |
| | | デミグラスソース工場では、特定原材料7品目のうち、えび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています。 | | | | | |
| | 白身魚フライ | ホキ、大豆粉 | パン粉(小麦)、でん粉、大豆油 | | 香辛料 | 麦、豆 | |
| | タルタルソース(卵抜き) | 大豆粉、大豆 | 植物油脂、水あめ、砂糖 | ピクルス、たまねぎ、レモン果汁、赤ピーマン、こんにゃく粉 | 酢、香辛料(一部に大豆・りんごを含む) | 豆、り | |
| | 【中学校3年生のみ】焼きじゃがバター | | じゃがいも、バター | | | 乳 | |

| 日/曜 | 献立名 | 血や肉、骨を作る(赤) | 働く力や体温となる(黄) | 体の調子を整える(緑) | 調味料等 | アレルギー |
|------|----------------------------|------------------------------|---|----------------------------------|---|-----------------|
| 10/木 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | 白菜スープ | 豚肉 | | 白菜、にんじん、しいたけ、長ねぎ | かつお節、チキンブイヨン、しょうゆ | 豚、麦、豆、鶏 |
| | 鶏ごぼう丼の具 | 鶏肉、鶏レバー、高野豆腐 | 三温糖、大豆油、でん粉 | にんにく、ごぼう、こんにゃく、にんじん、小松菜、たまねぎ、あお豆 | 酒、ポークブイヨン、かつおだし、みりん、しょうゆ | 鶏、豆、豚、麦 |
| | エクレア | 卵、脱脂粉乳、ゼラチン | 小麦粉、練乳、チョコレート、ショートニング、砂糖 | | 洋酒 | 麦、卵、乳、豆、ゼ |
| 14/月 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | スパゲティ(麺) | | 小麦粉、なたね油、糖蜜 | | | 麦 |
| | 小松菜クリームソース(具) | 無塩せきベーコン、ミートボール、脱脂粉乳 | 小麦粉、マーガリン、生クリーム、大豆油 | 小松菜、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、にんにく | ホワイトルウ、白ワイン、ベイリーブス | 麦、乳、豚、豆、牛、鶏 |
| | 花野菜サラダ | ツナ | | ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、コーン | ゆずしょうゆドレッシング | 麦、豆、リ |
| | 【無償提供】焼きショコラ | 卵 | チョコレート(大豆)、小麦粉、コーンスターチ、砂糖、アーモンドプードル、バター | | 石垣の塩 | 麦、卵、乳、豆、アモ |
| 15/火 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | 塩こうじ肉じゃが | 豚肉、厚揚げ | 三温糖、大豆油、じゃがいも | にんにく、にんじん、たまねぎ、あお豆、こんにゃく | 酒、しょうゆ、みりん、かつお節、ポークブイヨン、塩こうじ | 豚、麦、豆、鶏 |
| | いわしみぞれ煮 | いわし | 砂糖、でん粉 | 大根 | しょうゆ、酢、魚エキス(さば)、こんぶだし | 麦、豆、さ |
| | きんかん | | | きんかん | | 無 |
| 16/水 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | きなこあげパン (とよみ小・長瀬小・豊見城小) | 脱脂粉乳、きなこ | 小麦粉、砂糖、ショートニング、大豆油、三温糖、粉末黒糖 | | イースト | 麦、乳、豆 |
| | コッペパン (上記以外の小・中学校) | 脱脂粉乳 | 小麦粉、砂糖、ショートニング | | イースト | 麦、乳、豆 |
| | オートミールチャウダー | 鶏肉、無塩せきベーコン、脱脂粉乳、チーズパウダー | オートミール、じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン、生クリーム | にんじん、たまねぎ、白菜、しめじ、にんにく | チキンブイヨン、ベイリーブス | 鶏、豚、豆、麦、乳 |
| | ビーンズサラダ | ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、白いんげん豆、ツナ | マヨネーズ(卵抜き)、三温糖 | あお豆、にんじん、きゅうり、だいこん、キャベツ、コーン | 粒入りマスタード、うすくちしょうゆ | 豆、麦 |
| 17/木 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | ゆし豆腐汁 | ゆし豆腐、みそ | | ねぎ、チンゲン菜 | かつお節 | 豆 |
| | 千切りイリチー | 豚肉、豚三枚肉、昆布、チキアギ | 大豆油、三温糖 | 千切大根、にんじん、こんにゃく | みりん、しょうゆ、かつお節、ポークブイヨン | 豚、豆、麦、鶏 |
| | 黒糖蒸しケーキ | 牛乳 | 小麦粉、黒糖 | | | 麦、乳 |
| 18/金 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | じゃが芋と小松菜のみそ汁 | 鶏肉、わかめ、みそ | じゃがいも | たまねぎ、にんじん、小松菜 | かつお節 | 鶏、豆 |
| | そぼろ丼の具 | 卵、豚肉、鶏肉、鶏レバー、ひきわり大豆、高野豆腐 | 三温糖、大豆油 | にんじん、あお豆、しょうが | 酒、しょうゆ、みりん | 卵、豆、豚、鶏、麦 |
| | 高知県産ニラまんじゅう | 豚肉、大豆粉末 | 小麦粉、砂糖、豚脂、こめ油、ラード、大豆油 | キャベツ、にら、長ねぎ、にんにく、しょうが、こんにゃく粉 | しょうゆ | 麦、豆、豚 |
| 21/月 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | 麦ごはん | | こめ、無圧ペン麦 | | | 無 |
| | ポークカレー | 豚肉、ひよこ豆、鶏レバー、脱脂粉乳 | じゃがいも、小麦粉、マーガリン、大豆油、生クリーム | にんじん、たまねぎ、しめじ、かぼちゃ、にんにく | カレー粉、カレールウ、ウスターソース、デミグラスソース、トマトケチャップ、フンドボーン、チャツネ(りんご) | 豚、鶏、麦、乳、豆、リ、牛、ゼ |
| | フルーツヨーグルト | ヨーグルト、黒豆 | 砂糖 | 黄桃、洋なし、ぶどう、パイナップル、チェリー、みかん、アロエ | | 乳、も、パ、豆 |
| | 【中学校3年生のみ】 受験に勝つ！チキンカツ！ | 鶏肉、大豆粉 | パン粉(小麦)、小麦粉、でん粉、植物油、大豆油 | | 香辛料 | 鶏、麦、豆 |


マッシュルーム製造工場では、小麦・乳・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆・ゼラチンを含む製品を製造しています。

いわしみぞれ煮の製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています。

オートミールの製造工場では、小麦・そば・乳を含む製品を製造しています。

ニラまんじゅう工場では、卵、乳、えび・かに、いか、牛肉、鶏肉、ゼラチン、ごまを使用した製品を製造しています。

チキンカツの製造工場では、卵、えび、かに、乳成分を含む製品を生産しています。

| 日／曜 | 献立名 | 血や肉、骨を作る(赤) | 働く力や体温となる(黄) | 体の調子を整える(緑) | 調味料等 | アレルギー |
|------|-----------------|---|-----------------------------|--|--|-----------|
| 22/火 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | アーサ汁 | 鶏肉、アーサ、絹ごし豆腐 | | 冬瓜、しいたけ、しょうが | かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ | 鶏、豆、豚、麦 |
| | 厚揚げの炒め煮 | 厚揚げ、豚肉 | 大豆油、三温糖 | 島大根、きくらげ、小松菜、にんじん、しょうが、にんにく | 酒、オイスターソース、しょうゆ、みりん、ポークブイヨン、かつおだし、かつお節 | 豆、豚、麦、鶏 |
| | 高知県産 ぼんかん1/4 |  | | ぼんかん | | 無 |
| 24/木 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | 豚肉のしらたき炒め | 豚肉、厚揚げ | 大豆油、三温糖 | にんにく、しらたき、たまねぎ、にんじん、白菜、小松菜 | 酒、しょうゆ、みりん | 豚、豆、麦 |
| | 高知県産青のりコロッケ | 青のり | じゃがいも、砂糖、大豆油、パン粉(小麦)、米粉、小麦粉 | たまねぎ | 香辛料 | 麦、豆 |
| | | 青のりコロッケ工場では、卵、乳成分、えび・かにを使用した製品も製造しています。 | | | | |
| 25/金 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | 八宝菜 | 豚肉、なると、うずら卵 | 大豆油、でん粉 | にんにく、にんじん、たまねぎ、白菜、小松菜、ヤングコーン、たけのこ、きくらげ、しいたけ、しょうが、絹さや | しょうゆ、酒、みりん、オイスターソース、ポークブイヨン | 豚、麦、豆、卵、鶏 |
| | 魚のチリソースかけ | ほき | 小麦粉、でん粉、大豆油、三温糖 | 長ねぎ、にんにく、しょうが | しょうゆ、みりん、トマトケチャップ、チリソース | 豆、麦 |
| 28/月 | 牛乳 | 牛乳 | | | | 乳 |
| | ごはん | | こめ | | | 無 |
| | みそ汁 | 鶏肉、みそ | じゃがいも | だいこん、にんじん、ねぎ、しいたけ、 | かつお節、チキンブイヨン | 鶏、豆 |
| | もずく丼 | 豚肉、もずく | 大豆油、三温糖、でん粉 | たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、しょうが、にんにく | しょうゆ、みりん、豆板醤、酒、ポークブイヨン | 豚、豆、麦、鶏 |
| | 型抜レアチーズいちご | クリームチーズ、牛乳、脱脂粉乳、寒天 | 植物油、クリーム、砂糖、でん粉 | いちご果汁、レモン果汁 | | 乳 |

| 調味料名 | アレルギー | 原材料 |
|--------------|-----------|---|
| 桜島鶏だんご | 麦、豆、鶏 | 【鶏肉・玉ねぎ・大豆たんぱく・にんじん・パン粉・でん粉・砂糖・香辛料・食塩】 |
| 豆板醤 | 豆 | 【唐辛子・塩・発酵調味料・みそ・そら豆粉・酒精】 |
| 甜面醤 | 麦、豆 | 【砂糖・みそ・なたね油・しょうゆ・大麦粉・塩】 |
| ポークブイヨン | 豚、鶏 | 【豚ガラエキス・鶏骨・豚骨・玉ねぎ・にんじん・しょうが・ねぎ・ガーリックパウダー】 |
| チキンブイヨン | 鶏 | 【鶏骨・鶏ガラエキス・玉ねぎ・にんじん・こしょう・ガーリックパウダー】 |
| かつおだし | 無 | 【かつお節粉末・昆布粉末・椎茸エキス粉末・でん粉】 |
| みそ | 豆 | 【大麦・米・大豆・塩・酒精】 |
| オイスターソース | 無 | 【魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、こんぶエキス、水あめ、食塩、酒精、でんぷん】 |
| ウスターソース | 無 | 【トマト・玉ねぎ・にんじん・ねぎ・マッシュルーム・にんにく・シャロット・砂糖・酢・塩・香辛料】 |
| 無塩せきベーコン | 豚 | 【豚肉・塩・香辛料・砂糖】 |
| ツナフレーク | 豆 | 【まぐろ・大豆油・野菜エキス・塩・アミノ酸】 |
| ミートボール | 麦、豚、鶏 | 【鶏肉・豚肉・たまねぎ・パン粉・粉末植物性たんぱく質・でん粉・ナツメグ・黒こしょう・食塩】 |
| ホワイトルウ | 麦、乳、豆、牛、鶏 | 【小麦粉・ラード・バーム油・食塩・砂糖・脱脂粉乳・オニオンパウダー・脱脂大豆・ガーリックパウダー・チキンエキスパウダー・牛肉エキス・ローレル・ペッパー・コーンパウダー・米粉・粉末チーズ】 |
| ゆずしょうゆドレッシング | 麦、豆、り | 【しょうゆ・植物油脂・りんご酢・砂糖・ゆず果汁・レモン果汁・かつお節・香辛料】 |
| 塩こうじ | 無 | 【米・食塩・酒精】 |
| 鶏レバーそぼろ | 鶏 | 【鶏レバー・砂糖・塩・ジンジャー・ホワイトペッパー・ローレル】 |
| デミグラスソース | 麦、鶏 | 【ブラウンルウ・トマト・オニオン・チキンエキス・にんじん・砂糖・酵母エキス・でんぷん(とうもろこし)・塩・黒こしょう】 |
| フンドボー | 麦、牛、豆、鶏、ゼ | 【ビーフブイヨン・チキンブイヨン・たまねぎ・ゼラチン・酵母エキス・香辛料・小麦、大豆を含む】 |
| 粒マスタード | 無 | 【酢・からし・食塩・白ワイン・砂糖】 |
| トマトケチャップ | 無 | 【トマト・砂糖・酢・塩・玉ねぎ・香辛料】 |
| カレールウ | 麦、豆、り | 【小麦粉・ヘット・ラード・カレー粉・食塩・砂糖・玉ねぎ・ポークオイル・トマトペースト・りんご・にんにく】 |
| チャツネ | り | 【水あめ・ぶどう糖・砂糖・りんご・デーツピューレ・酢・香辛料・にんにくペースト・塩】 |
| チリソース | 無 | 【トマト・砂糖・たまねぎ・酢・食塩・香辛料・にんにく】 |

※揚げ物に使用する油は、2~3回程度、同一の油を使用しています。

※シママース、こしょうの表示はしていません。

※しょうゆ・酢に含まれている『大豆・小麦』は醸造過程で消失しますので、アレルギーに表示しない場合があります。

※かまぼこ、ポール天、魚そうめん等の練り製品工場では、卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。原材料の魚は、えび・かにを食べています。

※もずく、アーサ(アオサ)、ひじき、わかめ、のり等の海藻類は、えび、かにの生息域で採取しています。

※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。