

令和7年度



6月よていこんだてひょう



揖斐川町学校給食センター

月	火	水	木	金
2 ぶた肉のケチャップ焼き (牛乳) もやしいため 麦ごはん とうふのスープ エネルギー 591kcal	3 しらす入りあつ焼き玉子 (牛乳) かんこく風肉じゃが 麦ごはん はるさめスープ エネルギー 629kcal	4 歯いきいき週間 (牛乳) かつおフライ かおりあえ 山菜ごはん せりりゅう汁 エネルギー 600kcal	5 いかのねぎしお焼き (牛乳) がんものいそ煮 麦ごはん 白みそ汁 エネルギー 619kcal	6 ごぼうサラダ きな粉パン 小型パン(小3以上) 豆乳 クリームシチュー エネルギー 616kcal
9 とうふナゲット 未1 幼小2 中3 だいこんサラダ 麦ごはん ポークカレー エネルギー 692kcal	10 てり焼きハンバーグ (牛乳) キャベツのこんぶあえ 麦ごはん みそけんちん汁 エネルギー 615kcal	11 焼きぎょうざ 未1 幼小2 中3 ホイコーロー 麦ごはん ちゅうかスープ エネルギー 659kcal	12 スパイスポテト (牛乳) かいそうサラダ ソフトめん トマトソース エネルギー 692kcal	13 さばのレモンしお焼き (牛乳) キャベツのさつと煮 麦ごはん みそ汁 エネルギー 612kcal
16 さけのうめみそ焼き (牛乳) じゃがいものそぼろ煮 麦ごはん すまし汁 エネルギー 618kcal	17 ちくわのおこのみあげ 幼小2 中3 豆乳あんじん 麦ごはん とうふのちゅうか煮 エネルギー 720kcal	18 カミカミメニュー こいわしのからあげ (牛乳) だいずとひじきの煮もの はつがけん米入り ごはん チンゲンサイと たまごのスープ エネルギー 642kcal	19 食育の日こんだて いび川ビビンバの具 (牛乳) ナムル 麦ごはん わかめスープ エネルギー 602kcal	20 とり肉の カレーふうみ焼き (牛乳) アスパラサラダ たまねぎ にんにく だいず 米粉入りコッペパン ミネストローネ エネルギー 623kcal
23 ぶた肉のマスタード焼き (牛乳) もやしのあまづあえ 麦ごはん キャベツのみそ汁 エネルギー 641kcal	24 とりそぼろ どんぶりの具 (牛乳) かぼちゃの天ぷら 麦ごはん かみなり汁 エネルギー 667kcal	25 あつあげのみそかけ (牛乳) いんげんのごまだれあえ 麦ごはん さわにわん エネルギー 625kcal	26 〇〇県のごんだて (牛乳) しゅうまい 未1 幼小2 中3 切干大根の ハリハリ漬け ちゅうかめん サンマーメンの汁 エネルギー 595kcal	27 あじのなんばんづけ (牛乳) ゆかりあえ 麦ごはん 夏やさいのみそ汁 エネルギー 638kcal
30 おからコロッケ (牛乳) しょうがじょうゆあえ うめこんぶごはん とりだんごのすまし汁 エネルギー 627kcal	【幼児園未満児対応】 5日(木) ホキのねぎ塩焼き (いかのねぎ塩焼き) 17日(火) ホキのおこのみ揚げ (ちくわのおこのみ揚げ) 18日(水) 野菜コロッケ (こいわしの唐揚げ) 【基準値】 (小学校中学年)エネルギー 650kcal カミカミ王子です！ 今日は、「歯と口の健康 週間」にちなみ、4日(水) ～10日(火)を「歯いき いき週間」として、かみこ たえのあるメニューや歯 に良い食べ物を取り入れ ます。よくかむことを意識 して食べてみよう！ わたしは、かつぱの河太 郎(かわたろう)です。揖 斐川町で作った食べ物を 給食で使った日に登場し ます。こんだて表の中か らさがしてみよう！ 令和6年度 私が考えた学校給食メニューコンクール応募作品 2日(月)『豚肉のケチャップ焼き』 今月は、小島小6年(現：揖斐川中1年)の児童が考えた メニューです。誰でも食べやすいようケチャップ味で、牛 肉、豚肉、鶏肉のどの肉でもおいしく食べられるように工 夫されたメニューです。 給食では豚肉を使います。お楽しみに！			

- ・学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、JAグループの一部助成を受けています。
- ・安全でおいしい岐阜県の米や野菜を使った給食を食べることで農業のことを学んでもらいたいと考えています。
- ・お米はすべて揖斐川町産「はつしも」です。
- ・※印のついたものは、学校配送・ゴミは給食センターで一括回収です。
- ・諸事情により、献立を変更する場合があります。

健康な体づくりはよくかむことから！

食事をよくかんで味わって食べていますか？よくかむことは、食べ物本来の味がわかっておいしく感じられるだけでなく、むし歯や肥満を防ぐことにつながるなど、健康づくりの第一歩です。

給食では、6月4日～10日の「歯と口の健康週間」を「歯いきいき週間」として、かみこたえのあるものや歯にいい食べ物を取り入れます。ご家庭でも、よくかむことを意識して食事をする機会をつくってみましょう。

「よくかむ」ことで得られる効果

- ◆脳の働きを高める
- ◆あごの発達を助ける
- ◆栄養の吸収がよくなる
- ◆虫歯を予防する
- ◆食べ過ぎを防ぐ

6月は食育月間です！

家庭では、こんなことに取り組んでみませんか？

- ◆早寝・早起き・朝ごはん、規則正しい生活リズムを身につけましょう

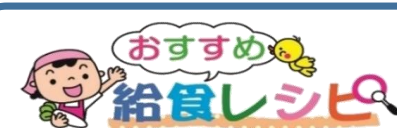
- ◆家族みんなで食卓を囲み、食事を楽しみましょう

食育の日こんだて・・・19日(木)

春日地区で栽培された沢アザミをビビンバに使います。沢アザミは、「飛騨・美濃伝統野菜」に認証されている野菜で、現在32品目(野菜27、果樹5)が認証されている中のひとつです。沢アザミ特有の風味とシャキシャキ感を味わいましょう。

〇〇県のごんだて・・・26日(木)

サンマーメンは、横浜生まれの麺料理です。たっぷりの野菜を使ったあんを麺にかけて食べます。また、〇〇県では、切干大根より太い割干し大根が特産物です。これを使ったハリハリ漬けは、三浦市に伝わる郷土料理です。給食では、切干大根で作ります。



サンマーメン

★26日(木)の献立より

【材料 4人分】

サラダ油
にんにく(みじん切り)
しょうが(みじん切り)
豚肉(2cm幅)
干し椎茸(細切り)
たまねぎ(スライス)
にんじん(千切り)
もやし
チンゲンサイ(1cm位)
中華スープ(顆粒)
水
酒
しょうゆ
塩
かたくり粉
ごま油
ねぎ(小口切り)
蒸し中華麺

【作り方】

- ①フライパンにサラダ油とにんにく、しょうがを加えて炒め、香りが出たら豚肉を加えて炒める。
- ②豚肉の色が変わったら、干し椎茸、たまねぎ、にんじん、もやしを順に入れて炒める。
- ③水と中華スープを加えて煮る。
- ④酒、しょうゆ、塩で味をととのえ、チンゲンサイを加えたら、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
- ⑤仕上げにごま油とねぎを加え、ゆでた中華麺にかけていただく。

※味つけはお好みで加減してください。
※ご家庭にある食材でお試ください。

「〇〇県のごんだて」より
野菜たっぷりの
サンマーメンを
ご紹介します！



令和7年度6月

揖斐川町学校給食献立材料表

【アレルギー特定原材料28品目表示】

揖斐川町学校給食センター

曜	2日（月）	3日（火）	4日（水）	5日（木）	6日（金）	9日（月）	10日（火）	11日（水）	12日（木）	13日（金）	16日（月）
料理名及び一人当たりの純使用料（小学校・中学年）	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	山菜ごはん 精白米（強化米入り） 75 鶏肉 10 油揚げ【大豆】 5 ふき水煮 8 ぜんまい水煮 5 だけのこ水煮 8 食塩 0.1 ◆ 顆粒和風だし 0.5 うすくちしょうゆ 5 こいくちしょうゆ 1 上白糖 2 酒 1 みりん 1	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	小型パン(小3以上) ◆ 小型パン 30g 1個 【小麦・乳】	ポークカレー 精白米（強化米入り） 80 麦 5 サラダ油 0.5 しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肉 15 白こしょう 0.01 たまねぎ 50 じゃがいも 30 にんじん 12 ◆ S&L-フルク【小麦】 15 Hカル-フルク【小麦・大豆】 12 ◆ スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】 0.3 ウスターソース 2 ローリエ 0.02 ◆ トマトケチャップ 5 りんごペースト 5 コーンペースト 3	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5 照り焼きハンバーグ 0.5 ○ハンバーグ 60g 1個 【豚肉・鶏肉・大豆】 0.2 こいくちしょうゆ 15 みりん 0.03 上白糖 50 かたくり粉 0.05	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5 焼きぎょうざ 0.5 ○ぎょうざ 18g 2個 【小麦・豚肉・鶏肉・大豆・ごま】	ソフトめんトマトソース ◆ ソフトめん【小麦】 1食 オリーブ油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 豚ひき肉 25 大豆ミンチ 2 たまねぎ 60 セロリー 1 にんじん 0.5 トマトピューレ 0.3 ダイストマト 30 ◆ スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】 0.8 中双 8 ◆ ハヤシフレーク【小麦・大豆・豚肉】 3 食塩 1 白こしょう 2	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5 さばのレモン塩焼き 0.5 さば 50g 1切 酒 1 レモン果汁 2 食塩 0.4 ◆ キャベツのさつと煮 8 ○ちくわ【大豆】 40 キャベツ 0.3 ◆ 顆粒和風だし 0.8 みりん 0.8 うすくちしょうゆ 2 上白糖 0.5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5 さけの梅みそ焼き 0.5 さけ 50g 1切 白みそ 3.5 酒 2 こいくちしょうゆ 1.5 みりん 3 上白糖 2.3 ○練り梅 3
	豚肉のケチャップ焼き 豚肉 45 食塩 0.1 白こしょう 0.02 たまねぎ 15 酒 1 ◆ トマトケチャップ 8 ◆ ウスターソース 3 上白糖 1	しらす入り厚焼き玉子 ○ しらす入り厚焼き玉子 1個 50g【卵・小麦・大豆】 ◆ 韓国風肉じゃが 0.2 ごま油 0.3 にんにく 0.2 ○コチジャン【大豆】 0.3 豚肉 20 じゃがいも 80 にら 6 こいくちしょうゆ 5 みりん 1 酒 2 中双 2 花かつお 0.6	かおり和え キャベツ 0.8 きゅうり 10 ◆ 千切りたくあん 4 米酢 1.2 上白糖 0.2 ◆ かおり粉 3.5 うすくちしょうゆ 0.01 白こしょう 0.01 チンゲンツアイ 15	がんもの磯煮 ○ がんもどき【大豆】 30 ひじき 2 にんじん 10 さやいんげん 10 ◆ 顆粒和風だし 0.5 こいくちしょうゆ 3.8 中双 2.8 みりん 2 酒 1	きな粉パン ◆ 小型パン 30g 1個 【小麦・乳】 大豆油 3 きな粉【大豆】 3 上白糖 4 食塩 0.05	大豆クリームシチュー サラダ油 0.5 鶏肉 15 たまねぎ 50 にんじん 12 Hカル-フルク【小麦・大豆】 12 ◆ スープストック【大豆・鶏肉・豚肉】 0.3 ウスターソース 1.2 ローリエ 0.02 ◆ トマトケチャップ 0.3 りんごペースト 0.02 コーンペースト 0.03	みそけんちん汁 木綿豆腐【大豆】 25 にんじん 10 油揚げ【大豆】 3 ごぼう 5 こんにゃく 5 ねぎ 5	◆ 煮干だし 1.5 赤みそ 0.02 白みそ 0.02 煮干し粉 0.02	中華スープ もやし 15 木綿豆腐【大豆】 20 ホールコーン 8 ねぎ 3 ◆ 顆粒中華だし 0.25 食塩 0.01 白こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 3	海菜サラダ ◆ 海菜ミックス 1.2 キャベツ 30 きゅうり 15 ◆ 青じそドレッシング 7	◆ 煮干だし 0.02 煮干し粉 0.05
	もやし炒め もやし 40 キャベツ 25 ホールコーン 8 ◆ 鶏がらスープ【鶏肉】 0.4 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ごま油 1	春雨スープ 干し椎茸 0.8 にんじん 10 はるさめ 4 ◆ 顆粒中華だし 1.2 食塩 0.2 うすくちしょうゆ 3.5 白こしょう 0.01 チンゲンツアイ 15	豆腐のスープ にんじん 10 ぶなしめじ 15 木綿豆腐【大豆】 20 カットわかめ 0.5 ◆ コンソメ【大豆・牛肉】 1 うすくちしょうゆ 2 食塩 0.2 白こしょう 0.01 ねぎ 5	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	

	17日（火）	18日（水）	19日（木）	20日（金）	23日（月）	24日（火）	25日（水）	26日（木）	27日（金）	30日（月）	
料理名及び一人当たりの純使用料（小学校・中学年）	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	発芽玄米入りごはん 精白米（強化米入り） 80 発芽玄米 5	揖斐川ピビンパ 精白米（強化米入り） 80 麦 5	米粉入りコッペパン ◆ 米粉入りコッペパン 1食 【小麦・乳】	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	サンマーメン ◆ 中華めん【小麦】 1食 サラダ油 0.8 にんにく 0.2 しょうが 0.2 豚肉 20 酒 1 たまねぎ 7 干し椎茸 0.3 にんじん 10 もやし 20 チンゲンツアイ 15 ◆ 顆粒中華だし 5 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 3 かたくり粉 0.5 ごま油 0.5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5 あじの南蛮漬け 0.2 あじ 50g 1切 食塩 0.2 白こしょう 0.02 かたくり粉 5 大豆油 5 たまねぎ 2 ねぎ 2 キャベツ 15 上白糖 20 うすくちしょうゆ 2 こいくちしょうゆ 0.8 米酢 1.5 酒 0.3 みりん 1.5	梅昆布ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5 ◆ 梅昆布【小麦・大豆】 1.5 ◆ カリカリ梅 1.5 おからコロッケ 0.2 ○ おからコロッケ60g 1個 【小麦・大豆・鶏肉】 1 大豆油 2 しょうが 0.1 こいくちしょうゆ 3.5 上白糖 0.3
	ちくわのお好み揚げ ○ ちくわ【大豆】13g 2切 ホキ（未満児のみ） 1切 30g 1.5 薄力粉【小麦】 8 かたくり粉 2 あおのり 0.2 ○ 生姜酢漬け 2 大豆油 2	こいわしの唐揚げ こいわし 35 酒 1 こいくちしょうゆ 1.5 食塩 8 大豆油 3	サラダ油 0.3 にんにく 0.2 しょうが 0.2 豚肉 45 食塩 0.2 白こしょう 0.02 沢あざみ水煮 12 だけのこ水煮 15 上白糖 2 酒 1 こいくちしょうゆ 3.2 みりん 1.2 ○ コチジャン【大豆】 0.03 ○ 白菜キムチ【大豆】 8	鶏肉のカレー風味焼き 鶏肉 50g 1切 白ワイン 0.3 しょうが 0.5 にんにく 0.5 ◆ トマトケチャップ 3 ◆ ウスターソース 0.2 ◆ カレー粉 0.12 ◆ カレーアロマ 0.2 食塩 0.2	豚肉のマスタード焼き 豚肉 50g 1切 酒 1 こいくちしょうゆ 3 ○ 粒マスタード 2 【小麦・大豆・豚肉・りんご】 2 みりん 2	鶏そぼろどんぶりの具 サラダ油 0.5 鶏ひき肉 40 しょうが 0.3 酒 1 こいくちしょうゆ 3.6 みりん 1 上白糖 2.5 むき枝豆 6 にんじん 15	厚揚げのみそかけ 厚揚げ（小中） 0.5 【大豆】60g 40 焼き豆腐（幼） 0.3 【大豆】40g 1 赤みそ 3.6 中双 1 酒 2.5 かたくり粉 0.2	いんげんのごまだれ和え さやいんげん 30 キャベツ 20 こいくちしょうゆ 3 上白糖 1 みりん 1 酒 1 ごま 1.5	◆ 顆粒中華だし 5 食塩 0.2 こいくちしょうゆ 3 かたくり粉 0.5 ごま油 0.5	ゆかり和え キャベツ 40 きゅうり 15 ◆ ゆかり粉 0.5 食塩 0.1 夏野菜のみそ汁 15 なす 10 たまねぎ 10 かぼちゃ 20 油揚げ【大豆】 3 ねぎ 3 白みそ 4.5 揖斐みそ 4 ◆ 煮干だし 1.5 煮干し粉 0.1	
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	大豆とひじきの煮物 サラダ油 0.3 蒸し大豆 12 ひじき 8 にんじん 2 こんにゃく 0.8 ○ ちくわ【大豆】 8 上白糖 2 こいくちしょうゆ 3 酒 1 ごま油 0.2 ◆ 顆粒和風だし 0.2 むき枝豆 5	わがめスープ ◆ 糸かまぼこ 8 木綿豆腐【大豆】 15 カットわかめ 0.5 ねぎ 0.3 ◆ 鶏がらスープ【鶏肉】 1 うすくちしょうゆ 2 食塩 0.2 白こしょう 0.01	アスパラサラダ アスパラガス 25 キャベツ 20 ホールコーン 5 ◆ ごまドレッシング【ごま・大豆】 8 ミネストローネ 0.2 サラダ油 8 ○ ウィナー【豚肉】 2 たまねぎ 0.4 にんじん 12 蒸し大豆 18 かぼちゃ 4 アルファベットマカロニ【小麦】 20 ◆ トマトケチャップ 5 上白糖 0.2 ◆ コンソメ【大豆・牛肉】 1.2 食塩 0.2 白こしょう 0.01	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	麦ごはん 精白米（強化米入り） 80 麦 5	
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2
	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2	豆腐の中華煮 ごま油 0.3 しょうが 0.6 豚肉 15 食塩 0.1 白こしょう 0.01 干し椎茸 0.5 たまねぎ 15 にんじん 8 キャベツ 20 にら 3 上白糖 1.3 ◆ 顆粒中華だし 1.3 酒 4 こいくちしょうゆ 1.5 かたくり粉 2		

◎食物アレルギー特定原材料

特定原材料	卵	乳	小麦	えび
	かに	そば	ピーナッツ	くるみ
特定原材料に準ずるもの	あわび	いか	いくら	オレンジ
	キウイフルーツ	牛肉	豚肉	鶏肉
	さけ	さば	大豆	ごま
	マカダミアナッツ	やまいも	ゼラチン	りんご
	もも	カシューナッツ	アーモンド	バナナ

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】
赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】
揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】
サラダ油は【大豆】です。
これについては、毎回表示しません。

- ※ 牛乳は毎日つきます。
- ※ 材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。
- ※ ◆印は令和7年度基本物資です。（アレルギー対応配合割合については別紙「令和7年度基本物資（◆印）アレルギー対応配合表」をご参照ください。）
- ※ ○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているので、不明な点は学校にお問い合わせください。
- ※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター（TEL：22-4510）までお問い合わせください。
- ※ 揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
- ※ ししゃもなど、丸ごと食べる小魚は卵をきんでいることがあります。
- ※ 海藻や魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。