

献立詳細表に★がついている材料は学期を通して使用するものです。

## ウスターソース

原材料	アレルギー
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖液糖	
高酸度ビネガー	
食塩	
オニオンエキス	
トマトペースト	
香辛料	
水	

## とんかつソース

原材料	アレルギー
醸造酢	
トマト	
プルーン	
にんじん	
たまねぎ	
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
食塩	
コーンスターチ	
酵母エキス	
たん白加水分解物	
香辛料	
水	

## 中濃ソース

原材料	アレルギー
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖液糖	
高酸度ビネガー	
食塩	
トマトペースト	
香辛料	
オニオンエキス	
加工でん粉	
水	

## オイスターソース

原材料	アレルギー
かき	
水あめ	
醤油	小麦・大豆
砂糖液糖	
食塩	
水	

## ちりめんじゃこ

原材料	アレルギー
しらす	
食塩	

※えび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています。

献立詳細表に★がついている材料は学期を通して使用するものです。

## 豆板醤

原材料	アレルギー
とうがらし	
食塩	
そらまめ	
食塩	
米こうじ	
乾燥唐辛子	
食塩	
酒精	

## マヨネーズ

原材料	アレルギー
食用植物油脂	大豆
卵	卵
醸造酢	
砂糖	
食塩	
水	

## 杏仁寒天

原材料	アレルギー
還元澱粉糖化物	
牛乳	乳
砂糖	
粉末寒天	
水	

## コチジャン

原材料	アレルギー
大豆	大豆
米	
食塩	
そらまめ	
でんぷん	
麦芽エキス	
米	
液状ぶどう糖	
醸造アルコール	
食塩	
米こうじ	
発酵調味料	
乾燥唐辛子	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
食塩	
デキストリン	

## パン粉

原材料	アレルギー
小麦粉	小麦
植物性ショートニング	
ぶどう糖	
イースト	
食塩	

献立詳細表に★がついている材料は学期を通して使用するものです。

## トマトケチャップ

原材料	アレルギー
トマト	
砂糖	
食塩	
醸造酢	
クエン酸	
オニオン	
赤唐辛子	
ローレル	
シナモン	
ナツメク	
白コショウ	
ガーリック	

## ハム

原材料	アレルギー
豚肉	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	

## ウインナー

原材料	アレルギー
豚肉	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	

## ベーコン

原材料	アレルギー
豚かた肉	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	

## 焼きちくわ

原材料	アレルギー
魚肉	
でん粉	
植物性たん白	大豆
植物油	大豆
砂糖	
食塩	
ぶどう糖	
寒天	
粉あめ	
調味料(アミノ酸)	
水	

## 炒り卵

原材料	アレルギー
液卵	卵
植物油脂	大豆
乾燥卵白	卵
かつお節エキス	
でん粉発酵調味料	
こんぶだし	
食塩	
しょうゆ	小麦・大豆
水	