

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
砂糖	
ぶどう糖果糖液糖	
トマト	
たまねぎ	
レモン果汁	
醸造酢	
食塩	
アミノ酸液	
香辛料	
水	

中濃ソース

原材料	アレルギー
砂糖	
ぶどう糖果糖液糖	
トマト	
たまねぎ	
にんじん	
醸造酢	
食塩	
澱粉	
アミノ酸液	
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	

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	
酸化防止剤(ビタミンC)	

マヨネーズ

原材料	アレルギー
食用植物油脂	大豆
卵黄	卵
醸造酢	小麦
食塩	
砂糖	
たんぱく加水分解物	小麦
香辛料	
清水	

杏仁寒天

原材料	アレルギー
砂糖	
ぶどう糖果糖液糖	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
食用油脂・乳化剤	
酸味料	
乳酸カルシウム	
杏仁霜	
香料	
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	
ナツメグ	
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	
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	
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	
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	
水	

炒り卵

原材料	アレルギー
液卵	卵
植物油	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	