

令和7年6月分 中学校給食物資配合表

※アレルギー物質(特定原材料)のうち、卵・乳・種実について、配合物資欄に、太字・斜体で標記しています。

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------|----------------|------------------|--|---|
| A | B | | | |
| 17 | 25 | 平麺ビーフン | 米 ばれいしょでん粉 | |
| 23 | 24 | ワンタンめん | 小麦粉【小麦】 98.0 食塩 | ※同一工場別ライン: ごま |
| 24 | 23 | 冷凍ちゃんぽん麺 | 小麦粉【小麦】 41.05 小麦たん白【小麦】 1.64 たん白加水分解物(たん白加水分解物、水あめ 食用油脂<ヤシ、パーム>) 1.15 かんすい 水 | |
| 24 | 23 | 黒砂糖 | 粗糖 黒糖 糖蜜 | |
| 12 20 26 | 11 16 18 | オリーブ油 | 食用オリーブ油 100 | |
| 16 | 3 | アーモンド(スライス) | アーモンド【アーモンド】 100 | ※同一ライン:小麦、卵 乳、落花生、くるみ カシューナッツ、大豆 マカダミアナッツ ※同一工場別ライン: えび、かに、ごま、さけ 鶏肉 |
| 3 | 2 | 黒ごま(煎り) | ごま【ごま】 100 | |
| 19 | 19 | (冷)さば切り身 *60g | さば【さば】 | ※同一ライン:えび、卵 小麦、いか、ごま、さけ 大豆 ※同一工場別ライン: 乳、ゼラチン |
| 27 | 6 | (冷)ホキ(角切り) | ホキ | ※同一ライン:いか さけ、さば |
| 16 | 3 | (冷)えび(L) | えび【えび】 | ※同一ライン:いか ※同一工場別ライン: 小麦、卵、乳 |
| 10 | 9 | いりこ(中ぶり) | かたくちいわし 食塩 | ※いりこは えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。 |
| 5 | 4 | しらす干し | かたくちいわし稚魚 食塩 | ※しらす干しは えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。 |
| 2 | 30 | あさりの佃煮 | あさり 還元水飴 醤油【小麦、大豆】 11.601 生姜 砂糖 味醂 寒天 | ※あさりは、 えび、かにが混ざる 漁法で採取しています。 |
| 3 | 2 | (冷)シイラ切身 *40g | しいら | ※同一ライン:小麦 いか、さけ ※同一工場別ライン: えび、かに、あわび いくら |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------------|---------------------|-------------------------|---|--|
| A | B | | | |
| 3 | 2 | プレスハム(厚切り) | 豚肉【豚肉】 馬鈴しょでん粉 大豆たん白【大豆】 砂糖 水あめ 食塩 リン酸塩(Na) 保存料(ソルビン酸K) 酸化防止剤(ビタミンC) 香辛料抽出物 発色剤(亜硝酸Na) | ※同一ライン:乳、卵 小麦、牛肉、ごま、鶏肉 りんご、ゼラチン |
| 9 | 10 | こんにやく寒天 | 寒天 こんにやく粉 増粘多糖類 | |
| 20 | 11 | シュレットチーズ | ナチュラルチーズ【乳】 99.2 セルロース | |
| 10 | 9 | (冷)あさり | あさり | ※同一ライン:かに ※あさは、 えび、かにが混ざる 漁法で採取しています。 |
| 9 | 10 | きざみ昆布 | 昆布 醸造酢(さとうきび) | ※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。 |
| 27 | 6 | きざみのり | 乾海苔 | ※のりは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。 |
| 11 | 26 | (冷)ダイスゼリー (レモン) | 果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 水 | |
| 4 | 12 | 一食(冷)シークワー サーゼリー*50g | 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワーサー果汁(濃縮還元) 水溶性食物繊維 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料(クエン酸) クエン酸鉄Na 香料 | ※同一ライン:卵、乳 オレンジ、バナナ、ごま キウイフルーツ、大豆 もも、りんご、ゼラチン ※同一工場別ライン: 小麦、アーモンド |
| 30 | 27 | チリソース | トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等) 食塩 香辛料 にんにく | |
| 5 | 4 | 米みそ(赤) | 大豆【大豆】 米 食塩 酒精 水 | |
| 24 | 23 | 焼酎(米) | 米 米麴 水 | |
| 18 | 17 | かつおだしのもと | 食塩 ぶどう糖 砂糖 かつお節粉末 そうだかつお節粉末 こんぶ粉末 L-グルタミン酸ナトリウム コハク酸ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム | ※同一ライン:乳 ※同一工場別ライン: えび、かに、小麦、いか あわび、いくら、ごま さけ、さば、大豆、鶏肉 ゼラチン |
| 19 | 19 | 梅肉 | 梅 食塩 しそ液 野菜色素(アカキャベツ色素) | ※同一ライン:大豆 ※同一工場別ライン: 小麦、ごま、りんご |
| 17 20 23 27 | 6 11 24 25 | かぼす果汁 | かぼす | |
| 12 20 | 11 18 | オレガノ | オレガノ | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|-----|----|----------------------|--|--|
| A | B | | | |
| 20 | 11 | パプリカパウダー | パプリカ | |
| 20 | 11 | 一食あまおう いちごジャム*15g | 水飴 砂糖 いちごピューレ(いちご・砂糖) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 水 | ※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、バナナ もも、りんご ※同一工場別ライン: 落花生 |
| 26 | 16 | 一食ブルーベリー ジャム*15g | 水飴 砂糖 ブルーベリー ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 水 | ※同一ライン:オレンジ キウイフルーツ、バナナ もも、りんご ※同一工場別ライン: 落花生 |
| 6 | 5 | 一食納豆*40g (たれ付き) | 大豆【大豆】 納豆菌 納豆のたれ(植物性蛋白加水分解物【小麦】 醤油【小麦・大豆】 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢(さとうきび、とうもろこし 馬鈴薯、さつまいも、米、海水) 発酵調味料 食塩 酵母エキス) 7.0 | |
| 9 | 10 | 一食中濃ソース*5g | りんご【りんご】 トマト たまねぎ にんにく 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 澱粉(とうもろこし) アミノ酸液【大豆】 香辛料 カラメル色素 水 | ※同一ライン:えび、乳 小麦、オレンジ、牛肉 ごま、さば、鶏肉、豚肉 もも、ゼラチン |
| 17 | 25 | 一食ケチャップ*8g | トマト 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等) 食塩 たまねぎ 香辛料 | |
| 20 | 11 | 一食アーモンド いりこ*10g | アーモンド【アーモンド】 50 かたくちいわし 砂糖 水飴 麦芽糖 食塩 | ※同一ライン:えび かに、いか、ごま、大豆 ※同一工場別ライン: 落花生、くるみ ※カタクチイワシは、 えび、かに、いか、さば の稚魚が混ざる漁法で 採取しています。 |
| 24 | 23 | 一食ひじきふりかけ *2.8g | ひじき 砂糖 食塩 ごま【ごま】 5.95 みりん チキンエキス【鶏肉】 たんぱく加水分解物 ホタテエキス こんぶ粉末 オールスパイス 香料 | |
| 20 | 11 | タイム | タイム | |
| 16 | 3 | チリパウダー | パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック | |
| 20 | 11 | ナツメグ | ナツメグ | |
| 25 | 13 | コチュジャン | 米みそ【大豆】 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー | |
| 16 | 3 | レトルト マッシュルーム水煮 | マッシュルーム 食塩 ビタミンC ph調整剤 水 | ※同一ライン:乳、大豆 オレンジ、もも、りんご |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------------|----------------------|-------------------------|---|--|
| A | B | | | |
| 23 | 24 | 甘夏かん缶 | 夏みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 酸味料(クエン酸) 酵素(ナリンギナーゼ) 水 | |
| 11 | 26 | りんご(角切り)缶 | りんご【りんご】 グラニュー糖 クエン酸 ビタミンC 乳酸カルシウム 水 | |
| 12 | 18 | (冷)チキンカツ*60g | 鶏むね肉【鶏肉】 生パン粉・乾燥パン粉【小麦】 15 そう菜用粉 バッター粉【小麦、大豆】 2.5 グァーガム 水 | |
| 25 | 13 | (冷)春巻き*35g | 豚肉【豚肉】 小麦粉【小麦】 11.598 キャベツ にんじん たまねぎ しょうゆ【小麦・大豆】 2.0167 油脂加工品(なたね油) 粉末水あめ ラード【豚肉】 1.7123 でん粉(とうもろこし) はるさめ ショートニング【大豆】 0.8428 植物油脂(パーム油・なたね)0.7638 しいたけエキスパウダー 香味油(豚・なたね油・抽出原料(ねぎ・たまねぎ・しょうが))【豚肉】0.7134 大豆粉【大豆】 ポークエキス【豚肉】 砂糖 コーンフラワー 食塩 酵母エキス しょうがペースト 亜鉛含有酵母 酵母エキスパウダー たんぱく加水分解物 香辛料 加工でん粉(とうもろこし) ピロリン酸鉄 水 | |
| 18 26 | 16 17 | (冷)えだ豆むき身 | えだまめ【大豆】 食塩 | |
| 18 19 23 30 | 17 19 24 27 | (冷)小松菜(カット) | 小松菜 | |
| 24 | 23 | 一食(冷)パイン アップル(生)*40g | パインアップル | |
| 4 | 12 | (冷)もずく | もずく | ※もずくは えび、かにの生息する 海域で採取しています。 |
| 5 | 4 | (冷)ギョーザ*18g | 豚肉【豚肉】 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら ニンニク 生姜 人参 椎茸 植物性蛋白【大豆】 ポークエキス【豚肉】 みりん 砂糖 醤油【小麦・大豆】 0.41 食塩 コショウ 小麦粉【小麦】 15.65 醸造調味料 還元水飴 水 | |
| 30 | 27 | (冷)プレーン オムレツ*50g | 鶏卵【卵】 83.2 澱粉(とうもろこし) 砂糖 食塩 植物油脂(なたね) Tr | |
| 17 | 25 | (冷)魚すり身団子 | たらすり身 植物油脂(なたね) 3.75 でん粉(とうもろこし) 砂糖 食塩 調味料(アミノ酸等) 水 | ※同一ライン:卵、乳 小麦、かに、えび、いか さけ、大豆、鶏肉、豚肉 ※同一工場別ライン: ゼラチン |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|---------------------|----------------------|------------------------|---|--|
| A | B | | | |
| 13 | 20 | (冷)いわしかりかりフライ(子持ち)*20g | マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが食塩 発酵調味料 じゃがいも でん粉(とうもろこし、馬鈴薯) 玄米粉 米粉パン粉 植物油脂(なたね)0.7 食塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、パーム油) 5.0 水 | ※同一ライン:えび、かに卵、乳、いか、ごま、さば 大豆、豚肉、やまいも、小麦 ※同一工場別ライン: あわび、鶏肉、ゼラチン |
| 9 | 10 | (冷)あじフライ*50g | あじ パン粉【小麦】 30 バッター粉・打ち粉【小麦】 8 水 | |
| 17 | 25 | 一食ヨーグルト*105g | 脱脂粉乳【乳】 クリーム【乳】 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 全粉乳【乳】 ゼラチン(豚皮)【ゼラチン】 寒天 香料 水 | |
| 26 | 16 | 一食乳酸菌飲料*133g | 脱脂粉乳【乳】 砂糖 リン酸カルシウム 香料 安定剤(スクシノグリカン) ビタミンD 水 | |
| 20 | 11 | レトルトミックスビーンズ | ひよこ豆 赤インゲン豆 青えんどう豆 | |
| 26 | 16 | スパゲッティ | デュラム小麦のセモリナ【小麦】 100 | |
| 12 30 | 18 27 | レンズ豆 | レンズ豆 | ※同一ライン:大豆 |
| 6 9 24 | 5 10 23 | いりこ(だし用) | カタクチイワシ 食塩 | ※いりこは えび、かに、いか、さばの稚魚が混ざる漁法で採取しています。 |
| 10 20 26 | 9 11 16 | ベーコン | 豚ばら肉【豚肉】 砂糖 水あめ 食塩 植物性たん白【大豆】 調味料(アミノ酸) リン酸塩(Na) 酸化防止剤(V.C) 発色剤(亜硝酸Na) 水 | |
| 16 | 3 | 粉末チーズ | ナチュラルチーズ【乳】 100 | |
| 3 9 | 2 10 | 塩わかめ | わかめ 食塩 | ※わかめは、 えび、かにが混入している場合があります。 |
| 26 | 16 | 干しひじき | ひじき | ※ひじきは、 えび、かにが混入している場合があります。 |
| 30 | 27 | 乾燥バジル | バジル | |
| 23 | 24 | 一食さけふりかけ*2.5g | さけ【さけ】 ゴマ【ごま】 20.0 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 食塩 大豆油【大豆】 2.72 こんぶだし さけエキス【さけ】 ぶどう酢 酵母エキス 酵母 紅麴色素 | |
| 11 | 26 | みかん缶 | みかん 砂糖・ぶどう糖加糖液糖 クエン酸 水 | |
| 13 | 20 | 緑豆はるさめ | 緑豆澱粉 豌豆澱粉 | |
| 9 13 24 25 | 10 13 20 23 | すりごま | ごま【ごま】 100 | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|--|---------------------------------------|----------------------|---|-------------------------------------|
| A | B | | | |
| 3 | 2 | (冷)水煮大豆 | 大豆【大豆】 | |
| 23 24 | 23 24 | (冷)かまぼこ (細切り) | たらすり身 砂糖 食塩 発酵調味料 加工でん粉(キャッサバ) 水 | |
| 6 18 | 5 17 | (冷)角天ぷら | 魚肉(イトヨリダイ、スケソウダラ、エソ) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 ぶどう糖 揚げ油(菜種) φ 水 | |
| 19 | 19 | かつお(だし用) | かつおのふし | |
| 10 | 9 | 青のり | あおさ | ※あおさは、 えび、かにの生息する 海域で採取しています。 |
| 6 19 24 | 5 19 23 | こんぶ(だし用) | こんぶ | ※こんぶは えび、かにの生息する 海域で採取しています。 |
| 5 | 4 | オイスターソース | かきエキス 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 食塩 醸造酢(米、さとうきび、キャッサバ) 酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キサンタン、 加工デンプン(とうもろこし)) カラメル色素 pH調整剤 | |
| 5 13 25 27 | 4 6 13 20 | 豆板じゃん | 塩蔵唐辛子 そら豆加工品 乾燥唐辛子 食塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC) | |
| 30 | 27 | レトルト水煮 白いんげん豆 | 白いんげん豆 | |
| 4 24 26 | 12 16 23 | レトルトまぐろ油漬け | メバチマグロ 大豆油【大豆】 11.86 食塩 野菜エキス グルタミン酸ナトリウム 水 | |
| 10 12 13 17 20 26 30 | 9 11 16 18 20 25 27 | とうもろこし (ホール)缶 | とうもろこし 食塩 水 | |
| 12 20 30 | 11 18 27 | トマト(角切り)缶 | トマト トマトジュース クエン酸 | |
| 16 | 3 | パインアップル (くさび形)缶 | パインアップル 砂糖 クエン酸 水 | |
| 11 | 26 | 黄桃(角切り)缶 | 黄桃【もも】 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 水 | |
| 3 26 | 2 16 | (冷)グリーンピース | グリーンピース | |
| 23 | 24 | (冷)若鶏レバー 竜田揚げ*揚げ物 | 鶏肝【鶏肉】 しょうゆ【大豆、小麦】 5.27 還元水あめ 食塩 おろしにんにく 香辛料【大豆】 おろし生姜 打ち粉(馬鈴薯澱粉) 揚げ油(なたね油) 7.41 | |
| 2 27 | 6 30 | (冷)さやいんげん | さやいんげん | |
| 4 | 12 | (冷)とうもろこし | とうもろこし | |
| 25 | 13 | (冷)ほうれんそう (カット) | ほうれんそう | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|----------------|--------------|---------------------|--|--|
| A | B | | | |
| 10 16 30 | 3 9 27 | マーガリン(調理用) | 食用精製加工油脂・食用植物油脂(パーム油、大豆油 パーム核油、からし油、菜種油、コーン油、)82.748 食塩 乳化剤【大豆】 アナトー色素 水 | |
| 10 16 30 | 3 9 27 | 牛乳(調理用) | 牛乳【乳】 100 | |
| 10 16 30 | 3 9 27 | 脱脂粉乳 | 脱脂粉乳【乳】 100 | |
| 12 | 18 | 一食チョコ大豆 クリーム*10g | 食用油脂(大豆油、パーム油、パーム核油、コーン油 植物レシチン)56.67 砂糖 大豆粉【大豆】 ココアパウダー ぶどう糖 脱脂粉乳【乳】 1.5 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料 | ※同一ライン:アーモンド ※同一工場別ライン: 小麦、落花生、ごま りんご |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|--|---|-----------------------------|---|--------|
| A | B | | | |
| 3 16 27 | 2 3 6 | 小麦粉 | 小麦【小麦】 100 | |
| 4 5 6 10 11 13 18 25 27 30 | 4 5 6 9 12 13 17 20 26 27 | でん粉 | 馬鈴薯澱粉 | |
| 5 13 18 25 | 4 13 17 20 | ごま油 | 食用ごま油【ごま】 100 | |
| 2 3 4 5 10 11 13 16 17 18 24 25 26 27 30 | 2 3 4 6 9 12 13 16 17 20 23 25 26 27 30 | サラダ油 | 食用なたね油 100 | |
| 3 9 12 23 | 2 10 18 24 | 揚げ油 ※1ヶ月間同じ油を 使い回します。 | 食用なたね油 100 シリコーン | |
| 5 12 13 26 30 | 4 16 18 20 27 | トマトケチャップ | トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢(さとうきび、とうもろこし キャッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料 | |
| 4 11 18 27 | 6 12 17 26 | 酒 | 米 米麴 醸造アルコール | |
| 4 6 10 11 19 24 25 | 5 9 12 13 19 23 26 | みりん | もち米 米麴 グルコース 醸造アルコール | |
| 10 16 | 3 9 | ワイン(白) | 濃縮還元ぶどう果汁 濃縮ぶどう果汁 輸入ワイン 糖類 酸味料 酸化防止剤(亜硫酸塩) | |

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|---|--|------------|---|--------|
| A | B | | | |
| 11 12 26 | 16 18 26 | ローレル | ローレル | |
| 3 10 17 26 30 | 2 9 16 25 27 | コンソメスープのもと | 食塩 デキストリン ぶどう糖 麦芽糖 食用植物油(パーム油、大豆、菜種、 とうもろこし、ひまわり、綿実)2.8 粉末しょうゆ【小麦、大豆】 2.3 砂糖 野菜パウダー チキンエキスパウダー【鶏肉】 チキンパウダー【鶏肉】 香辛料 酵母エキス ポークエキスパウダー【豚肉】 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料(クエン酸) | |
| 3 11 16 26 | 2 3 16 26 | カレー粉 | ターメリック コリアンダー クミン フェヌグreek 黒こしょう フェネル 陳皮 赤唐辛子 シナモン ローレル ジンジャー カルダモン クローブ マスタード オニオン ナツメグ ガーリック | |
| 2 3 4 10 12 16 17 18 20 23 26 27 30 | 2 3 6 9 11 12 16 17 18 24 25 27 30 | 洋こしょう | 黒こしょう末 | |
| 4 5 11 12 16 17 18 20 23 25 | 3 4 11 12 13 17 18 24 25 26 | 鶏がらスープのもと | 食塩 デキストリン チキンエキスパウダー【鶏肉】 鶏脂【鶏肉】 1.3 丸鶏パウダー【鶏肉】 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等 L-グルタミン酸ナトリウム 塩化カリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム リン酸水素二カリウム)) pH調整剤 | |
| 11 26 | 16 26 | ソース | 砂糖 醸造酢(さとうきび) 食塩 野菜・果実(玉ねぎ トマト、りんご【りんご】、にんにく) 蛋白加水分解物【大豆】 香辛料 カラメル色素 水 | |

注:調味料等について(前月までの在庫を使用する場合があります。確認の必要がある場合は、学校へお問合せください。)

| 使用日 | | 品名 | 配合物資・配合割合(%) | 注意喚起表示 |
|-----|----|------------|--------------|---|
| A | B | | | |
| 2 | 2 | ご飯 減量ご飯 | 精白米 | ※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、鶏肉、豚肉 りんご ※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ |
| 3 | 3 | | | |
| 4 | 4 | | | |
| 5 | 5 | | | |
| 6 | 6 | | | |
| 9 | 9 | | | |
| 10 | 10 | | | |
| 13 | 12 | | | |
| 16 | 13 | | | |
| 19 | 19 | | | |
| 23 | 20 | | | |
| 24 | 23 | | | |
| 25 | 24 | | | |
| 27 | 30 | | | |
| 11 | 17 | 麦ご飯 | 精白米 麦 10 | ※同一ライン:小麦、卵乳、大豆、鶏肉、豚肉 りんご ※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ |
| 18 | 26 | | | |

以下の物資は「小麦」が使用されます。

| 使用日 | | 品名 | 小麦粉100gに対するの配合物資(g) | 注意喚起表示 |
|-----|----|---------------|---|--|
| A | B | | | |
| 12 | 16 | パン 小さいパン | 脱脂粉乳【乳】 3 マーガリン【乳・大豆】 7 砂糖 イースト イーストフード【小麦・大豆】0.1 食塩 | ※同一ライン:卵 鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ |
| 17 | 18 | | | |
| 26 | 25 | | | |
| 30 | 27 | パン (県産小麦粉) | 脱脂粉乳【乳】 4 グルテン強化剤【小麦】 2 砂糖 ショートニング【大豆】 7 食塩 イースト イーストフード【小麦、大豆】 0.15 | ※同一ライン:卵 鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ |
| 20 | 11 | ライ麦パン | 脱脂粉乳【乳】 3 ショートニング【大豆】 10 食塩 イースト 黒糖 ライ麦粉【小麦】 10 イーストフード【小麦・大豆】 0.1 | ※同一ライン:卵 鶏肉、豚肉、りんご ※同一工場別ライン: 落花生、牛肉 ゼラチン、ごま、くるみ |
| 5 | 4 | 中華めん | 食塩 かんすい | ※同一ライン:そば、卵 やまいも |