

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

<<一般物資等>>

詳細献立表記載名		原材料名
あ	あおさ粉	アオサ（原料のあおさはエビ、カニの生息する海域、水域で収穫しています。）
	赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、ぶどう、輸入ワイン、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	揚げ油(米油)	食用こめ油
	あさり水煮(冷凍)	あさり（本製品で使用しているあさりなどの二枚貝には、かにが共生しています。）
	油揚げ(スライス)	大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤
	炒め玉ねぎ	玉ねぎ
	薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆、アルコール
	ウスターソース	醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、にんじん、たまねぎ、プルーン)、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
	液卵(冷凍)	鶏卵
	えのきたけ(カット)	えのき
	えびボール	タラすり身、えび、澱粉(小麦)、オキアミ、砂糖、食塩、みりん風調味料、植物油脂(大豆)、水
	エリンギ(カット)	エリンギ茸
	オイスターソース	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤(加工でん粉)、水
	おからパウダー	大豆
	押し豆腐	大豆、水、凝固剤
	オリーブオイル	食用オリーブ油
か	海藻ミックス	わかめ、昆布、干茎わかめ、赤桜草、白杉のり
	かえり煮干し	かたくちいわし、食塩（かたくちいわしは「えび、かに」を食べています。）

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

<<一般物資等>>

詳細献立表記載名		原材料名
	角チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、(一部に乳成分を含む)
	鰹節(碎片)	かつおのふし
	カット高野豆腐(千切り/角切り)	大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤
	カットわかめ(外国産)	湯通し塩蔵わかめ(わかめ、食塩)
	かぼちゃ(カット)	かぼちゃ
	かまぼこ(チルド・スライス)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん、還元水飴、なたね油、加工澱粉
	かまぼこ(チルド・千切り)	魚肉(スケソウタラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油、加工澱粉
	カリフラワー(冷凍)	カリフラワー
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、チリペッパー、オールスパイス、その他香辛料
	カレーフレーク (Fe)	小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末醤油(大豆を含む)、たん白加水分解物、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄
	カレーフレーク (甘口)	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぶん、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、ミルクカルシウム、バナナペースト、粉末しょう油、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ、小麦発酵調味料、粉末ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、こんぶエキス、りんごペースト、ガーリックパウダー、酵母エキス、ポークエキス、ブラウンルウ(小麦、ラード)、トマト調味料、香辛料、加工デンプン、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、調味料(核酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・バナナ・豚肉・りんごを含む)
	カレーフレーク (卵・乳不使用)やさいカレー	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、ばれいしょでん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(玉ねぎ、にんにく)、粉末米酢
	刻み昆布	昆布
	刻みのり(パック)	乾し海苔 (製品原料の海苔はエビ・カニの生息する海域で収穫しています。)
	切干大根	大根
	ケイトンタン (鶏豚湯)	豚骨、鶏骨、豚骨油、酵母エキス、水
	濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

<<一般物資等>>

詳細献立表記載名		原材料名
	小魚	かたくちいわし煮干し(かたくちいわし、食塩)、水飴、砂糖 (本製品で使用しているかたくちいわしは、「えび、かに」をたべています。)
	ごぼう(ささがき)	ごぼう
	ごぼう(千切り・金平用)	ごぼう
	ごぼう(千切り・サラダ用)	ごぼう
	ごま油	食用ごま油
	ごま(黒・いり)	いりごま
	ごま(白・いり)	いりごま
	ごま(白・すり)	いりごま
	小松菜(冷凍)	小松菜
	米油	食用こめ油
	米粉	うるち米
	米粉パン粉	米粉(うるち米)、甜菜、食用こめ油、生イースト、パウダーライソアルファー粉、食塩
	コンソメ	糖類(ぶどう糖、砂糖)、たん白加水分解物、でん粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末(たまねぎ、タピオカ)、野菜エキス粉末(デキストリン、オニオンエキス)、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
	こんにやく (角切り)	こんにやく粉、水、水酸化カルシウム
	こんにやく (サラダこんにやく)	こんにやく精粉、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
	こんにやく (短冊切り)	こんにやく粉、水、水酸化カルシウム
	こんにやく (突きこんにやく)	こんにやく粉、水、水酸化カルシウム
	昆布(だし昆布)	まこんぶ(原料の昆布は、えび・かにが生息する水域で採取しております。)

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

<<一般物資等>>

詳細献立表記載名		原材料名
さ	さけ切身 (30g/40g/50g/60g)	秋鮭、食塩
	さつまあげ(冷凍)	魚肉(イトヨリ、スケソウ、エソ)、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、水、揚げ油(菜種) (本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。)
	さつまいも(カット)	さつまいも
	里芋(カット)	里芋
	サラダ用寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類
	三温糖	原料糖(甘蔗原料糖、てん菜原料糖)
	塩	海水
	しめじ(カット)	ぶなしめじ
	じゃがいも澱粉	馬鈴しょ
	じゃがいも(カット)	じゃがいも
	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ、セルロース
	上白糖	原料糖(甘蔗原料糖、てん菜原料糖)
	ショルダーベーコン	豚かた肉、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)
	白滝(カット)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
	白こしょう	ホワイトペッパー
	白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸化防止剤(亜硫酸塩)
	酢	米、アルコール、食塩、酒かす
	スキムミルク	生乳
	スプレーオイル(なたね油)	食用なたね油、ブタン、プロパン、乳化剤(なたね由来)

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

<<一般物資等>>

詳細献立表記載名		原材料名
	清酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
	千切りきくらげ	きくらげ
た	ダイスゼリー(あまおう)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、いちご果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料(紅麹、クチナシ)
	ダイスゼリー(シャインマスカット)	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、ぶどう果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、クチナシ色素
	ダイスゼリー(ぶどう)	ぶどう果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、クチナシ色素、クエン酸鉄ナトリウム
	ダイスゼリー(みかん)	みかん果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム
	ダイスゼリー(りんご)	りんご果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、乳酸カルシウム、香料、クエン酸鉄ナトリウム
	大豆ミート	脱脂大豆(大豆)
	たけのこ(水煮/千切り)	孟宗竹
	だしパック(鰹・鯖)	さば、かつお
	中華スープの素	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素
	中濃ソース	醸造酢、野菜・果実(トマト、ブルー、たまねぎ、にんじん)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
	中濃ソース(ボトル)	醸造酢、野菜・果実(トマト、ブルー、たまねぎ、にんじん)、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、澱粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、水
	調理用バター	生乳、食塩
	チリパウダー	パプリカ、クミン、オレガノ、オールスパイス、カエンペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、食塩、オニオン
	デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテードオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料、(一部に小麦・鶏肉を含む)
	天ぷら粉	小麦粉、食塩、粉末水あめ、でん粉、パンプキンパウダー、卵黄粉(卵を含む)、加工でん粉、ベーキングパウダー、着色料(カロテン)
	豆乳	大豆
	豆板醤	唐辛子、食塩、塩漬唐辛子、発酵調味料、みそ(大豆を含む)、パプリカ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

≪一般物資等≫

詳細献立表記載名		原材料名
	豆腐 (冷凍・サイコロ)	豆乳、難消化性デキストリン、でん粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水
	トック	白米粉、食塩、加工でん粉、酒精
	トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
	トマトケチャップ (ボトル)	トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
	トマトダイスカット	トマト、トマトピューレー
	トマトピューレ	トマト
	とりがらスープの素	鶏骨、酵母エキス、水
	ドレッシング(イタリアン)	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、水
	ドレッシング(クリーミーフレンチ)	砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、水、増粘剤(キサンタンガム)
	ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	なたね油、砂糖、たまねぎ、醸造酢、しょうゆ、食塩、でん粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料、水
	ドレッシング(コールスロー)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水
	ドレッシング(ごま)	食用植物油脂、砂糖、醤油、醸造酢、ごま、デキストリン、食塩、加工デンプン、酵母エキス、増粘多糖類、香辛料、水
	ドレッシング(サウザンアイランド)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんにくエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
	ドレッシング(塩中華)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、水
	ドレッシング(中華)	しょうゆ、食用植物油脂(ごま油、なたね油)、醸造酢、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、たまねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水
	ドレッシング(ナムル)	醸造酢、食用植物油脂、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、水
	ドレッシング(和風)	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、水
	豚骨ラーメンスープ	ポークエキス(ポークエキス、ポークオイル、その他)、動物油脂(鶏肉を含む)、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖混合異性化液糖、砂糖、香辛料、食用植物油脂(ごまを含む)、焼きあご・あじ煮干粉末、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酒精、カラメル色素

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

≪一般物資等≫

詳細献立表記載名		原材料名
な	生揚げ(カット)	大豆、異性化液糖、デキストリン、食塩、揚げ油(植物油)、加工デンプン、豆腐用凝固剤
	生揚げ(カット・サイコロ型)	大豆、食塩、揚げ油(植物油)、加工デンプン、凝固剤(塩化マグネシウム)、(一部に大豆を含む)
	生クリーム	生乳
	生呉	大豆
	生ちくわ(冷凍)	タラすり身、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも) (原材料の魚はえび・かにを食べている可能性があります。)
	なめこ	なめこ
	なると(冷凍)	魚肉すり身(タラ、イトヨリダイ、タチウオ)、でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、トマト色素 (主原料の魚はえび・かにを食している場合がございます。)
	煮干粉	かたくちいわし、食塩
	煮干しパック	イワシ、食塩 (本製品のイワシは、エビ、カニが混ざる漁法で捕獲されます。)
	練りごま	胡麻
	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、 香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
	ノンエッグマヨネーズ (ボトル)	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、 香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
は	ハーフスパゲッティ	デュラム小麦のセモリナ
	パインアップル(レトルト)	パインアップル、砂糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
	白菜キムチ	はくさい、たまねぎ、にんじん、漬け原材料(砂糖、食塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ、かつお節エキス、生姜、唐辛子)、 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル、(一部に小麦・さば・大豆・りんごを含む)
	薄力粉	小麦
	パセリ(乾燥)	パセリ
	はちみつレモンゼリー(ヨーグルト代替品)	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料、着色料(ビタミンB2)、水
	パプリカパウダー	パプリカ

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

≪一般物資等≫

詳細献立表記記載名		原材料名
	ハヤシフレーク	小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、ぶどう糖、コーンスターチ、トマトペースト、オニオンパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
	パン粉(乾燥)	小麦粉、パン酵母、食塩、ブドウ糖、植物性油脂、水
	パン粉(生)	小麦粉、有機レモン果汁、パン酵母、食塩、ブドウ糖、植物性油脂、水
	ハンバーグ(40g/50g/60g)	食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄ナトリウム、水
	ひよこ豆	ひよこ豆
	ぶどうゼリー	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ぶどう果汁、乳酸カルシウム、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅麴)、クエン酸鉄ナトリウム
	フランクフルト (30g/40g/50g/60g/カット)	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)、パン酵母
	ふりかけ(こんぶと抹茶)	ドロマイト、煎り米、昆布、でん粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素 (本品で使用している昆布、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。)
	ふりかけ(さかな)	ドロマイト、混合削り節粉末(鯖、ムロアジ、鰯)、砂糖、ごま、食塩、しょうゆ、みりん、鰹風味調味料、鰯削り節、酵母エキス、乾燥マッシュポテト、でん粉、青のり、鰹削り節、黒のり、かぼちゃ粉末、還元水飴、昆布エキス、粉末水飴、アナトー色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素 (本品で使用しているさば、いわしはえび、かにを食べており、海苔はえび、かにの生息域で採取しています。)
	ふりかけ(のり)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE) (本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。)
	ふりかけ(野菜と雑穀)	煎り米、塩蔵青菜(塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)、うるちひえパフ、砂糖、乾燥マッシュポテト、とうもろこしフレーク、でん粉、ドロマイト、キヌアパフ、食塩、乾燥トマト、かぼちゃ粉末、還元水飴、昆布エキス、酵母エキス、抹茶、鰹削り節粉末、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素
	ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー
	ほうれん草(冷凍)	ほうれん草
	ホールコーン(冷凍)	とうもろこし
	干椎茸	乾しいたけ
	本みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
ま	マカロニ(アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

≪一般物資等≫

詳細献立表記載名		原材料名
	マカロニ(エルボ)	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ、強力小麦粉
	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ
	マグロ油漬	きはだまぐろ、大豆油、食塩
	マグロ水煮	きはだまぐろ、食塩
	マッシュルーム水煮みじん切り	マッシュルーム、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤
	マッシュルーム水煮スライス	マッシュルーム、食塩、pH調整剤、ビタミンC、クエン酸、水
	ミートボール	食肉(鶏肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白)、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油)、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	みかんゼリー	みかん果汁、糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム
	みそ(赤)	大豆、米、食塩、酒精
	みそ(けいわ)	大豆、米麴、食塩
	みそ(白)	大豆、米、食塩、酒精
	ミルクカルシウム	ミルクカルシウム粉末
	むき枝豆(冷凍)	えだまめ(大豆)、食塩
	芽ひじき	ひじき
	木綿豆腐(カット)	大豆、水、凝固剤
や	焼ちくわ(1/6カット・冷凍)(1/4カット・冷凍)	すり身(助宗、イトヨリ、ホワイトスナッパー、ポニーフィッシュ、ヒイラギ、タチウオ、サンマ)、澱粉(馬鈴薯)、植物油、砂糖、植物性たん白、食塩、みりん、ブドウ糖 (原料の魚はえび・かにを食べています。)
	ゆで大豆(冷凍)	大豆
	ヨーグルト(80g/100g・森永)	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、デキストリン、寒天、pH調整剤、メタリン酸ナトリウム、乳化剤、ビタミンD、水分

原材料一覧表(後期:令和7年10月～令和8年3月)

久喜市立学校給食センター

<<一般物資等>>

詳細献立表記載名		原材料名
ら	緑豆春雨	緑豆澱粉
	りんご酢	りんご果汁、アルコール
	冷凍カットポテト(ストレート)	馬鈴しょ、植物油脂
	冷凍カットポテト(ダイス)	ばれいしょ
	冷凍カットポテト(乱切り)	馬鈴しょ
	冷凍里芋(カット)	里芋
	冷凍さやいんげん(カット)	いんげん
	レモン果汁	レモン
	れんこん(カット)	れんこん
	ロースト小麦	小麦
わ	和梨ゼリー	なし果汁、糖類(ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム
	和風だし	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、しいたけエキス粉末)、砂糖、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおパウダー、米油
	ワンタンの皮	小麦粉、食塩