

詳細献立表

2023年3月1日(水)①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【メロンパン(卵・乳不使用)】																																
メロンパン(卵・乳不使用)(30g)	30	0			▲	●			▲															●						▲		●
メロンパン(卵・乳不使用)(50g)	0	50			▲	●			▲														●						▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグマッシュルームソースがけ】																																
小学校																																
ハンバーグ(60g)	60	0																			●	●		●							●	
マッシュルーム水煮みじん切り	5	0																													●	
赤ワイン	1.5	0																													●	
白こしょう	0.02	0																													●	
上白糖	0.3	0																													●	
トマトケチャップ	7	0																													●	
水	2.5	0																													●	
中学校																																
豚ひき肉	0	35																				●									●	
玉ねぎ	0	16																													●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	6.4																													●	
カット押し豆腐	0	9.6																						●							●	
豆乳	0	3.8																						●							●	
にんにく	0	0.3																						●							●	
塩	0	0.2																													●	
白こしょう	0	0.02																													●	
米粉パン粉	0	9																													●	
ノンエッグマヨネーズ	0	1.5																						●							●	
米油	0	0.01																													●	
マッシュルーム水煮みじん切り	0	6.25																													●	
赤ワイン	0	1.88																													●	
白こしょう	0	0.03																													●	
上白糖	0	0.38																													●	
トマトケチャップ	0	8.75																													●	
水	0	3.13																													●	
【こまつなサラダ】																																
マグロ油漬	15	19																						●							●	
もやし	30	37.5																													●	
小松菜	10	12.5																													●	
にんじん	8	10																													●	
ドレッシング(和風)	5	6.25																													●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

◀次頁あり▶

詳細献立表

2023年3月1日(水)②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【ポトフ】																																				
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●			▲											●
玉ねぎ	25	31.3																																		
キャベツ	25	31.3																																		
にんじん	8	10																																		
じゃがいも(カット)	30	37.5																																		●
塩	0.6	0.75																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
白ワイン	2	2.5																																		●
コンソメ	2	2.5																																		●
水	70	87.5																																		
【ヨーグルト】																																				
ヨーグルト(80g・ヤクルト)	80	80								●													●													●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月7日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キャラメル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まっつけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【わかめごはん】																																			
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲				●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206						●																											
【いわしのみそ煮】																																			
いわしのみそ煮(40g)	40	0																						●					●				●		
いわしのみそ煮(50g)	0	50																					●					●					●		
【れんこんのきんぴら】																																			
にんじん	15	18.8																																	
さつまあげ(冷凍)	15	18.8	▲	▲																														●	
れんこん(カット)	15	18.8																																●	
酢	0.1	0.13																																●	
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																																●	
ごま油	1	1.25																																●	
三温糖	1	1.25																																●	
清酒	1	1.25																																●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																	●											●	
本みりん	1	1.25																																●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																●	
和風だし	0.3	0.38																																●	
水	6	7.5																																●	
【だご汁】																																			
白玉団子	25	31.3			▲	▲		▲					▲										▲			▲		▲						●	
洗いごぼう	8	10																																●	
にんじん	8	10																																	●
大根	10	12.5																																	●
カットしめじ	8	10																																	●
長ねぎ	8	10																																	●
濃口醤油	6	7.5				●																	●												●
塩	0.2	0.25																																	●
だしパック(鯉・鯖)	2	2.5											●																						●
水	120	150																																	●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月8日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	パナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ツイストパン】																																	
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●																		●						▲		●	
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●																		●						▲		●	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206																				●											
【鶏肉のから揚げかんきつソースがけ】																																	
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																				●										●	
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																				●										●	
塩	0.3	0.4																														●	
清酒	1	1.3																														●	
じゃがいも澱粉	6	7.5																														●	
米油	6	7.5																														●	
みかん果汁	5	6.3																														●	
濃口醤油	0.3	0.4				●																			●							●	
上白糖	0.3	0.4																														●	
本みりん	5	6.3																														●	
ごま(白・いり)	1.5	1.9																														●	
水	3	3.8																														●	
【コロコロソーテー】																																	
フルーツ(カット)	10	12.5				▲															▲	▲	●		▲							●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●	
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																														●	
じゃがいも	15	18.8																														●	
カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●	
米油	0.5	0.63																														●	
塩	0.27	0.34																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
コンソメ	0.4	0.5																														●	
水	1	1.25																														●	
【桜のマカロニスープ】																																	
ショルダーベーコン	8	10				▲															▲	▲	●		▲							●	
玉ねぎ	20	25																															●
キャベツ	15	18.8																															●
にんじん	10	12.5																															●
マカロニ(桜)	3	3.75				●	▲																			▲						●	
オリーブ油	0.8	1																														●	
塩	0.6	0.75																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
白ワイン	2	2.5																														●	
とりがらスープの素	2	2.5																				●										●	
コンソメ	2	2.5																														●	
水	110.5	138																														●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月9日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【地粉うどん】																																			
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【ホキ和風フライ】																																			
ホキ和風フライ(50g)	50	0			▲	●			▲															●											●
ホキ和風フライ(60g)	0	60			▲	●			▲															●											●
米油	5	6																																	●
【小松菜のごま和え】																																			
小松菜	10	12.5																																	
もやし	35	43.8																																	
にんじん	10	12.5																																	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●											●
練りごま	2	2.5																																	●
ごま(白・すり)	1	1.25																																	●
三温糖	1	1.25																																	●
本みりん	1.4	1.75																																	●
水	3	3.75																																	
【鶏塩うどん】																																			
鶏もも小間	15	18.8																				●													
にんじん	8	10																																	
はくさい	25	31.3																																	
長ねぎ	10	12.5																																	
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●											●
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																		▲											●
カットわかめ(国産)	0.5	0.63																																	●
にんにく	0.1	0.13																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
ごま油	0.3	0.38																																	
中華スープの素	2	2.5																																	
塩	1	1.25																																	
水	124.9	156																																	
【メーブルマフィン】																																			
メーブルマフィン	25	25															▲	▲	▲						●										●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月10日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルギー																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キャラメル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【ごはん】																																			
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲					▲				●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【豚肉のかりんあげ】																																			
豚肉細切り竜田揚げ	100	125	▲		▲	●			▲													●		●								●			
米油	8	10																																●	
上白糖	2	2.5																																●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●										●	
本みりん	2	2.5																																●	
清酒	2	2.5																																●	
ごま(白・いり)	0.5	0.63																														●		●	
じゃがいも澱粉	0.1	0.1																																●	
水	3.2	4																																	
【小松菜ともやしのおひたし】																																			
小松菜	10	12.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
もやし	30	37.5																																	
濃口醤油	2.56	3.2				●																		●											●
清酒	1.12	1.4																																	●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																	●
水	1.6	2																																	
【かぶと油揚げのみそ汁】																																			
かぶ	20	25																																	
かぶ 葉	3	4																																	
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●										●
長ねぎ	15	18.8																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●											●
みそ(白)	8	10																						●											●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●
水	125	156																																	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月14日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルギー																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キャブブルー	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																		
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲									●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【ハムカツ】																																		
ハムカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲													●			●								●	
ハムカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲													●			●								●	
米油	5	6																																●
【生揚げの炒め物】																																		
豚肩小間切れ	8	10																				●												
しょうが	0.6	0.75																																
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																						●										●
チンゲンサイ	4	5																																
キャベツ	28	35																																
にんじん	8	10																																
濃口醤油	1.5	1.88				●																												●
清酒	1	1.25																																
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●												●
オイスターソース	0.2	0.25																			●	●												●
米油	0.6	0.75																																●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																●
【白菜のみそ汁】																																		
はくさい	30	37.5																																
小松菜	6	7.5																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																●
えのきだけ(カット)	6	7.5																																●
長ねぎ	8	10																																
みそ(けいわ)	8	10																																●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																														●
水	105	131																																
【こんぶふりかけ】																																		
ふりかけ(こんぶ)	2.5	2.5	▲	▲	▲	▲							▲								▲			▲										●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月15日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まごたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【バターロール】																																				
バターロール(50g)	50	0			▲	●			●															●								▲			●	
バターロール(70g)	0	70			▲	●			●															●										●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【野菜のグラタン】																																				
野菜のグラタン(40g)	40	0														▲		▲		▲					●										●	
野菜のグラタン(60g)	0	60														▲		▲		▲				●											●	
【菜の花サラダ】																																				
もやし	10	13																																		
にんじん	10	13																																		
ホールコーン(冷凍)	5	6.3																																		●
なばな	30	38																																		●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.3																																		●
【かぼちゃのスープ】																																				
かぼちゃペースト(地場産)	30	37.5																							▲										●	
カットかぼちゃ	25	31.3																																		●
玉ねぎ	25	31.3																																		●
バセリ(乾)	0.03	0.04																																		●
調理用牛乳	30	37.5							●																											●
スキムミルク	2	2.5							●																											●
塩	0.6	0.75																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
米油	0.4	0.5																																		●
コンソメ	1.4	1.75																																		●
とりがらスープの素	2	2.5																																		●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																											●
ロースト小麦	4	5				●																														●
調理用バター	4.5	5.63							●																											●
豆乳クリーム	1	1.25																							●											●
水	62.46	78.1																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月16日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【中華めん】																																			
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【鉄カルパオズ】																																			
鉄カルパオズ(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●					▲			●		
【ごぼうサラダ】																																			
ごぼう(千切り・サラダ用)	25	31.3																																	●
にんじん	12	15																																	●
ホールコーン(冷凍)	12	15																																	●
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																			●					●					●
【たっぷり野菜の五目ラーメン】																																			
豚もも小間切れ	12	15																				●													
豚肩小間切れ	8	10																				●													
にんにく	0.2	0.25																																	
しょうが	0.2	0.25																																	
玉ねぎ	20	25																																	
にんじん	8	10																																	
たけのこ(水煮)	5	6.25																																	●
もやし	20	25																																	
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																													●
干椎茸	0.2	0.25																																	●
長ねぎ	10	12.5																																	●
米油	1	1.25																																	●
とりがらスープの素	5	6.25																																	●
中華スープの素	1	1.25																																	●
濃口醤油	5	6.25				●																●			●										●
薄口醤油	4	5				●																			●										●
塩	0.5	0.63																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
水	122	153																																	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月17日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	カラフル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【ごはん】																																			
白飯	65	100				▲																													●
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【さけのポテト焼き】																																			
鯖切り身(30g)	30	30				▲							●	▲																					●
塩	0.1	0.1																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
マッシュポテト(乾)	4	4																																●	
水	3	3																																	
パセリ(乾)	0.05	0.05																																	●
ノンエッグマヨネーズ	4	4																																	●
米粉パン粉	0.5	0.5																																	●
米油	0.3	0.3																																	●
【カレーピラフの具】																																			
鶏むねひき肉	25	31.3																																	●
大豆ミート	2	2.5				▲																													●
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	20	25																																	
ピーマン	3	3.75																																	
しょうが	0.5	0.63																																	
米油	0.8	1																																	●
ウスターソース	0.8	1																																	●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさしいカレー	3	3.75																																	●
塩	0.05	0.06																																	●
カレー粉	0.15	0.19																																	●
コンソメ	0.3	0.38																																	●
水	4	5																																	
【海鮮風ワンタンスープ】																																			
にんじん	8	10																																	
大根	12	15																																	
もやし	12	15																																	
干椎茸	0.2	0.25																																	●
長ねぎ	10	12.5																																	
海鮮ワンタン	24	30																																	●
薄口醤油	2.5	3.13																																	●
塩	0.43	0.54																																	●
ごま油	0.5	0.63																																	●
とりがらスープの素	4.2	5.25																																	●
中華スープの素	0.5	0.63																																	●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																	●
水	116	137																																	●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月20日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルギー																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	カラフル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲											●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【レバーとポテトのごまみそ和え】																																					
豚レバー下味濃粉付(1×1×2cm)	35	44	▲		▲	●			▲													●		●											●		
カットポテト(ダイス)	35	44																																		●	
米油	7	8.8																																		●	
みそ(赤)	7	8.75																						●												●	
上白糖	5	6.25																																		●	
ごま(白・すり)	1.8	2.25																																		●	
清酒	2	2.5																																		●	
水	11	13.8																																			
【もやしとキャベツの和え物】																																					
ほうれんそう	15	18.8																																			
もやし	30	37.5																																			
キャベツ	10	12.5																																			
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●			●													●
【豆乳入り豚汁】																																					
豚肩小間	10	12.5																				●															
里芋(カット)	15	18.8																																			●
大根	10	12.5																																			
にんじん	5	6.25																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●												●
長ねぎ	10	12.5																																			
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●												●
豆乳	4	5																						●												●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●	
水	106	125																																			

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月22日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キャラメル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【はちみつパン】																																				
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			●														●												●	
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●			●														●												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【白身魚フライ】																																				
ホッケフライ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲									●												●	
ホッケフライ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲									●												●	
米油	5	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																	●	
【マッシュポテト】																																				
じゃがいも(カット)	25	31																																	●	
じゃがいも	25	31																																	●	
ホールコーン(冷凍)	12	15																																	●	
塩	0.3	0.38																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
コンソメ	0.4	0.5																																	●	
調理用バター	0.5	0.6							●																										●	
水	1	1.25																																		
【にんじんとキャベツのスープ】																																				
鶏胸小間	10	12.5																				●														
キャベツ	25	31.3																																		
にんじん	10	12.5																																		
玉ねぎ	25	31.3																																		
コンソメ	1.8	2.25																																	●	
濃口醤油	3.5	4.38				●																	●												●	
塩	0.3	0.38																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
とりがらスープの素	2	2.5																																	●	
水	117	146																																		
【りんごのムース】																																				
りんごのムース	30	30																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2023年3月23日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																				
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期							
【ごはん】																																							
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲							●			
【牛乳】																																							
飲用牛乳	206	206																																					
【お好み焼き】																																							
お好み焼き(40g)	40	0			▲	●															▲	●			●		▲									●			
お好み焼き(50g)	0	50			▲	●															▲	●			●		▲									●			
中濃ソース	2	2.5																																			●		
ウスターソース	2	2.5																																			●		
三温糖	0.6	0.75																																			●		
水	2	2.5																																			●		
【ホイコーロー】																																							
豚肩小間切れ	20	25																																					
にんじん	10	12.5																																					
キャベツ	20	25																																					
玉ねぎ	12	15																																					
しょうが	0.5	0.63																																					
にんにく	0.3	0.38																																					
米油	1	1.25																																				●	
みそ(赤)	1.2	1.5																																				●	
みそ(白)	1	1.25																																				●	
中華スープの素	0.4	0.5																																				●	
上白糖	0.37	0.46																																				●	
清酒	1	1.25																																				●	
濃口醤油	0.5	0.63																																				●	
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																				●	
【トック入り中華スープ】																																							
鶏胸小間	5	6.25																																					
にんじん	8	10																																					
玉ねぎ	25	31.3																																					
干椎茸	0.3	0.38																																					●
チンゲンサイ	10	12.5																																					
トック	20	25																																					
中華スープの素	0.5	0.63																																				●	
とりがらスープの素	4	5																																				●	
塩	0.3	0.38																																				●	
濃口醤油	3	3.75																																				●	
ごま油	0.5	0.63																																				●	
白ごしょう	0.02	0.03																																				●	
水	116	145																																				●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)