

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
醸造酢	
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
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	

## 中濃ソース

原材料	アレルギー
醸造酢	
トマト	
プルーン	
たまねぎ	
にんじん	
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	

## 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	
食塩	
水あめ	
醤油	大豆・小麦
砂糖液糖	
食塩	
水	

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
唐辛子	
食塩	
そら豆	
食塩	
米こうじ	
乾燥唐辛子	
食塩	

## マヨネーズ

原材料	アレルギー
食用植物油	大豆
卵黄	卵
醸造酢	りんご
食塩	
砂糖	
香辛料	
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	
コーンスターチ	
じゃがいもでん粉	
さつまいもでん粉	
大麦	
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	
さとうきび	
てんさい	
食塩	
酵母エキス	

## 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
豚もも肉	豚肉
食塩	
砂糖	
酵母エキス	
香辛料	
貝カルシウム	
水	

### 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	