

2025年4月5日

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
28月	お粥 たら和風煮 キャベツスープ	胚芽米 たら/じゃがいも/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
29火	昭和の日	
30水	お粥 かれのこトコト煮 豆腐スープ	胚芽米 かれい/たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
01木	お粥 なすのそぼろ煮 キャベツスープ	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
02金	お粥 鮭とじゃがいもの煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
03土	憲法記念日	
05月	こどもの日	
06火	振替休日	
07水	お粥 たら和風煮 たまねぎスープ	胚芽米 たら/トマト/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
08木	お粥 鶏肉のぼつてり煮 にんじんスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
09金	お粥 鮭の根菜煮 豆腐スープ	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/じゃがいも/だしかつお/こんぶ(だし用)
10土	わかめうどん バナナ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/にんじん/はくさい/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

2025年4月5月

献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
28月	お粥 たらの和風煮 キャベツスープ	胚芽米 たら/じゃがいも/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 キャベツ/コーン缶/コンソメ
29火	昭和の日	
30水	お粥 かれいのコトコト煮 お味噌汁	胚芽米 かれい/たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/味噌
01木	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
02金	お粥 じゃがいものおやき すまし汁	胚芽米 鮭/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉 にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
03土	憲法記念日	
05月	こどもの日	
06火	振替休日	
07水	お粥 牛肉の洋風煮 たまねぎスープ	胚芽米 牛ひき肉/トマト/たまねぎ/コンソメ/片栗粉 にんじん/たまねぎ/コンソメ
08木	お粥 豚肉のケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 豚肉/たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/ケチャップ/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
09金	お粥 鮭の根菜煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/じゃがいも/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
10土	わかめうどん バナナ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/しょうゆ/にんじん/はくさい/わかめ(乾)/だしかつお/ こんぶ(だし用) バナナ

- ★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。
- ★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみものを使用しています。
- ★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。
- ★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

献立表(完了期、普通食)

2025年4月5日

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
28月	ロールパン ビーフシチュー キャベツのソテー	ロールパン(小麦・マーガリン・牛乳) 牛肉/じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/ ビーフシチュールー(小麦・乳成分・大豆を含む) キャベツ/にんじん/コーン缶/ベーコン(卵不使用)/なたね油/コンソメ/こしょう	ツナおかかおにぎり (胚芽米、ツナ、葉ねぎ、 めんつゆ、糸かつお)
29火	昭和の日		
30水	軟飯 かれいの中華あん 中華スープ	胚芽米 かれい/酒/食塩/片栗粉/なたね油/しめじ/たまねぎ/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/ 鶏がらスープ/ごま油/酢/みりん/しょうゆ/片栗粉 はるさめ/絹ごし豆腐/わかめ(乾)/えのきたけ/はくさい/鶏がらスープ/食塩/しょうゆ	きなこクッキー (小麦粉、きな粉、上白糖、 なたね油)
01木	あじの混ぜごはん(軟飯) なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米/あじ/きざみのり/糸かつお/しょうゆ/しそ 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/酒/ だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 油揚げ/キャベツ/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	うどん餃子 (ゆでうどん(小麦)、 片栗粉、ごま油、豚ひき肉、 キャベツ、葉ねぎ、 しょうゆ、食塩、こしょう)
02金	軟飯 鶏肉のおろしぼん酢 和風ポテトサラダ すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/食塩/こしょう/しょうゆ/だいこん/ポン酢/上白糖 じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ツナ/糸かつお/しょうゆ/食塩/こしょう/葉ねぎ 厚揚げ/トウモロコシ/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	かぼちゃ蒸しパン (小麦粉、上白糖、なたね 油、豆乳、ベーキングパウ ダー、かぼちゃ(冷凍))
03土	憲法記念日		
05月	こどもの日		
06火	振替休日		
07水	キーマカレー(軟飯) マカロニサラダ ベーコンとアスパラのスー プ	胚芽米/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/トマト/エリンギ/ピーマン/黄ピーマン/ なたね油/コンソメ/しょうが/にんにく/※1あんぱんまんカレールウ マカロニ(小麦)/ハム/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/オリーブオイル/こしょう/食塩 ベーコン(卵不使用)/グリーンアスパラガス/たまねぎ/しめじ/コンソメ/食塩	お麴ラスク (切り麴(小麦)、上白糖、 バター)
08木	軟飯 ポークチャップ ほうれん草のツナサラダ コンソメスープ	胚芽米 豚肉/食塩/なたね油/たまねぎ/エリンギ/しょうゆ/上白糖/こしょう/ ケチャップ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/片栗粉 ほうれん草(冷凍)/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コンソメ/食塩	フライドポテト (じゃがいも、なたね油)
09金	軟飯 鮭の香味揚げ 大根サラダ お味噌汁	胚芽米 鮭/酒/にんにく/しょうが/小麦粉/片栗粉/なたね油/しょうゆ/みりん/ごま油/葉ねぎ だいこん/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/水菜/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 絹ごし豆腐/じゃがいも/あおさ/えのきたけ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	りんごケーキ (小麦粉、上白糖、 なたね油、豆乳、 絹ごし豆腐、りんご、 ベーキングパウダー)
10土	わかめうどん(天かす入り) バナナ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/上白糖/にんじん/たまねぎ/はくさい/葉ねぎ/ わかめ(乾)/天かす(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/みりん/食塩 バナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

※1 あんぱんまんカレールウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー

2025年5月

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
12月	おじや 春キャベツの煮物 たまねぎスープ	胚芽米/鶏もも肉/にんじん/グリーンピース(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/にんじん/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
13火	お粥 たら味の味噌煮 すまし汁	胚芽米 たら/絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14水	豆入りお粥 鶏の和風煮 切り麩のすまし汁	胚芽米/さやえんどう 鶏もも肉/はくさい/にんじん/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
15木	おじや さつまいもの煮物 ブロッコリースープ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお さつまいも/にんじん/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/こんぶ(だし用)/だしかつお
16金	お粥 かれいとねぎの煮物 コーンスープ	胚芽米 かれい/たまねぎ/ねぎ/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお コーン缶/チンゲンサイ/こんぶ(だし用)/だしかつお
17土	おじや にんじんスープ オレンジ	胚芽米/鮭/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/切り麩(小麦)/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
19月	お粥 なすのそぼろ煮 キャベツスープ	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
20火	お粥 たらとじゃがいもの煮物 すまし汁	胚芽米 たら/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
21水	お粥 かれいの和風煮 たまねぎスープ	胚芽米 かれい/トマト/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
22木	お粥 鶏肉のぼつてり煮 にんじんスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
23金	お粥 鮭の根菜煮 豆腐スープ	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/じゃがいも/だしかつお/こんぶ(だし用)
24土	わかめうどん バナナ	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/にんじん/はくさい/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用) バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

2025年5月

献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
12月	洋風おじや 春キャベツの煮物 たまねぎスープ	胚芽米/豚肉/にんじん/グリンピース(冷凍)/ケチャップ キャベツ/にんじん/コンソメ/片栗粉 たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ
13火	お粥 たら味噌煮 すまし汁	胚芽米 たら/絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌/片栗粉 コーン缶/たまねぎ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14水	豆入りお粥 鶏の和風煮 切り麩のすまし汁	胚芽米/さやえんどう 鶏もも肉/はくさい/にんじん/しょうゆ/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
15木	おじや さつまいもの甘煮 ブロッコリースープ	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお さつまいも/にんじん/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/上白糖 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
16金	お粥 かれいといねぎの煮物 コーンスープ	胚芽米 かれい/たまねぎ/ねぎ/片栗粉/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ コーン缶/チンゲンサイ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
17土	おじや にんじんスープ オレンジ	胚芽米/鮭/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ にんじん/切り麩(小麦)/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ オレンジ
19月	お粥 なすのそぼろ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ひき肉/なす/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 キャベツ/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
20火	お粥 じゃがいものおやき すまし汁	胚芽米 たら/じゃがいも/たまねぎ/しょうゆ/片栗粉 にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
21水	お粥 牛肉の洋風煮 たまねぎスープ	胚芽米 牛ひき肉/トマト/たまねぎ/コンソメ/片栗粉 にんじん/たまねぎ/コンソメ
22木	お粥 豚肉のケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 豚肉/たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/ケチャップ/片栗粉 にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
23金	お粥 鮭の根菜煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/にんじん/だいこん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/じゃがいも/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
24土	わかめうどん バナナ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/しょうゆ/にんじん/はくさい/わかめ(乾)/だしかつお/ こんぶ(だし用) バナナ

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用するだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★後期に使用する調味料は、味噌汁に関しては上澄み程度、しょうゆなどに関しては一滴程度の、味に変化を持たせる為の使用です。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いします。

献立表(完了期、普通食)

2025年5月

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
12月	ハヤシライス(軟飯) 春キャベツのマリネ 黄桃	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/グリーンピース(冷凍)/しめじ/ハヤシルウ(小麦・大豆・豚肉を含む)/ケチャップ/トマトピューレ キャベツ/グリーンアスパラガス/ハム(卵不使用)/たまねぎ/にんじん/上白糖/オリーブオイル/酢/食塩 もも缶(黄桃)	ぶどうゼリー (ぶどう天然果汁、 上白糖、アガー) ※1 あんぱんまんせんべい
13火	軟飯 さわらの西京焼き ブロッコリーの白和え お味噌汁	胚芽米 さわら/味噌/上白糖/酒/みりん 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コーン缶/ごま油/上白糖/しょうゆ/食塩 木綿豆腐/にんじん/切り干しだいこん/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	和風ツナスパゲッティ (スパゲッティ(小麦)、なたね油、ツナ、きざみのり、たまねぎ、水菜、えのきたけ、にんじん、めんつゆ、食塩)
14水	豆ご飯(軟飯) 鶏の照り焼き 白菜のチーズおかか和え すまし汁	胚芽米/さやえんどう/食塩/こんぶ(だし用) 鶏もも肉/酒/上白糖/片栗粉/しょうゆ/みりん はくさい/にんじん/チーズ/しょうゆ/糸かつお/ たけのこ(水煮缶)/わかめ(乾)/しいたけ/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	しらす焼き (小麦粉、木綿豆腐、 だし、しらす、あおのり、 食塩)
15木	きつねうどん 揚げさつまいも もくもく野菜のおかか和え	ゆでうどん(小麦)/鶏もも肉/にんじん/たまねぎ/ねぎ/しょうゆ/みりん/上白糖/だしかつお/ こんぶ(だし用)/油揚げ さつまいも/片栗粉/なたね油/食塩 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお	バナナケーキ (小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、絹ごし豆腐、バナナ、ベーキングパウダー、豆乳ホイップ)
16金	軟飯 かわいいのねぎ塩あんかけ ささみときゅうりの中華あえ 中華スープ	胚芽米 かわいい/食塩/酒/鶏がらスープ/なたね油/しょうが/ねぎ/片栗粉 鶏ささみ/きゅうり/もやし/しょうゆ/上白糖/酢/ごま油 たまねぎ/ベーコン(卵不使用)/コーン缶/エリンギ/チンゲンサイ/しょうゆ/鶏がらスープ	シュガートースト (食パン(小麦、脱脂粉乳)、 バター、グラニュー糖)
17土	ナポリタン オレンジ	スパゲッティ(小麦)/ウインナー(卵不使用)/たまねぎ/ピーマン/にんじん/食塩/こしょう/ケチャップ/コンソメ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/上白糖/なたね油 オレンジ	
19月	あじの混ぜごはん(軟飯) なすのそぼろ炒め お味噌汁	胚芽米/あじ/きざみのり/糸かつお/しょうゆ/しそ 鶏ひき肉/しょうが/なたね油/なす/にんじん/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/酒/ だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 油揚げ/キャベツ/たまねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	うどん餃子 (ゆでうどん(小麦)、 片栗粉、ごま油、豚ひき肉、 キャベツ、葉ねぎ、 しょうゆ、食塩、こしょう)
20火	軟飯 鶏肉のおろしぼん酢 和風ポテトサラダ すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/しょうゆ/酒/しょうが/食塩/こしょう/しょうゆ/だいこん/ポン酢/上白糖 じゃがいも/にんじん/たまねぎ/ツナ/糸かつお/しょうゆ/食塩/こしょう/葉ねぎ 厚揚げ/トウモロコシ/にんじん/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	かぼちゃ蒸しパン (小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、ベーキングパウダー、かぼちゃ(冷凍))
21水	キーマカレー(軟飯) マカロニサラダ ベーコンとアスパラのスープ	胚芽米/牛ひき肉/豚ひき肉/たまねぎ/にんじん/トマト/エリンギ/ピーマン/黄ピーマン/ なたね油/コンソメ/しょうが/にんにく/※2あんぱんまんカレーウ マカロニ(小麦)/ハム/きゅうり/たまねぎ/酢/上白糖/オリーブオイル/こしょう/食塩 ベーコン(卵不使用)/グリーンアスパラガス/たまねぎ/しめじ/コンソメ/食塩	お麩ラスク (切り麩(小麦)、上白糖、 バター)
22木	軟飯 ポークチャップ ほうれん草のツナサラダ コンソメスープ	胚芽米 豚肉/食塩/なたね油/たまねぎ/エリンギ/しょうゆ/上白糖/こしょう/ ケチャップ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖 キャベツ/ブロッコリー(冷凍)/にんじん/コンソメ/食塩	フライドポテト (じゃがいも、なたね油)
23金	軟飯 鮭の香味揚げ 大根サラダ お味噌汁	胚芽米 鮭/酒/にんにく/しょうが/小麦粉/片栗粉/なたね油/しょうゆ/みりん/ごま油/葉ねぎ だいこん/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/水菜/上白糖/しょうゆ/糸かつお/食塩 絹ごし豆腐/じゃがいも/あおさ/えのきたけ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	りんごケーキ (小麦粉、上白糖、 なたね油、豆乳、 絹ごし豆腐、りんご、 ベーキングパウダー)
24土	わかめうどん(天かす入り) バナナ	ゆでうどん(小麦)/牛肉/上白糖/にんじん/たまねぎ/はくさい/葉ねぎ/ わかめ(乾)/天かす(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/みりん/食塩 バナナ	

★普通食は軟飯がご飯になります。

★食べていない、食べられない食材に赤ペンで×印でチェックをしていただき、名前のはんこが記載されている方を1枚園に持ってきてください。

★給食で使用しているだしかつおは、かつおのみのものを使用しています。

★しらす・チリメン・いりこには、極希にエビやカニ、タコが混ざっていることがあります。そのこともふまえて確認をしていただきますよう、よろしくお願いいたします。

※1 あんぱんまんせんべいの原材料: 米、上白糖、食塩、フラクトオリゴ糖、加工でん粉

※2 あんぱんまんカレーウの原材料…とうもろこしでんぷん、上白糖、油、トマト、食塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー