

2024年

11月

献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
28月	つぶし粥 だいこんペースト にんじんペースト ほうれんそうスープ	胚芽米 だいこん にんじん ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	つぶし粥 かぼちゃマッシュ ほうれんそうペースト たまねぎスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) ほうれんそう(冷凍) たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	つぶし粥 キャベツペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 キャベツ にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	つぶし粥 たまねぎペースト ブロッコリーペースト かぼちゃスープ	胚芽米 たまねぎ ブロッコリー(冷凍) かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
01金	つぶし粥 さつまいもマッシュ にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 さつまいも にんじん だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
02土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん こんぶ(だし用)/だしかつお
04月	振替休日	
05火	つぶし粥 ほうれんそうペースト だいこんペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) だいこん にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
06水	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	つぶし粥 かぼちゃペースト コーンペースト キャベツスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) コーン缶 キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお
08金	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
09土	つぶし粥 たまねぎペースト にんじんペースト だしスープ	胚芽米 たまねぎ にんじん こんぶ(だし用)/だしかつお

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしく願います。

2024年

11月

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 大根と鶏肉のぼつてり煮 ほうれんそうスープ	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	お粥 鮭の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	お粥 ささみのぼつてり煮 たまねぎスープ	胚芽米 鶏ささみ/キャベツ/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	たらのおじや ブロッコリーの煮物 かぼちゃスープ	胚芽米/たら/たまねぎ/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用) ブロッコリー(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
01金	お粥 かわいいの和風煮 すまし汁	胚芽米 かわいい/さつまいも/ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
02土	おじや 切り麩のすまし汁 オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
04月	振替休日	
05火	お粥 大根と鶏肉の煮物 ほうれんそうのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/さといも(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
06水	お粥 鮭と豆腐の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	お粥 鶏肉のかぼちゃ煮 キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー(冷凍)/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
08金	お粥 かわいいのコトコ煮 とうふのすまし汁	胚芽米 かわいい/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/ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
09土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/鮭/たまねぎ/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年

11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 大根と豚肉のみそ煮 ほうれんそうスープ	胚芽米 豚肉/だいこん/にんじん/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
29火	お粥 鮭の彩り煮 すまし汁	胚芽米 鮭/かぼちゃ(冷凍)/ほうれんそう(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 たまねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30水	お粥 ささみのコンソメ煮 お味噌汁	胚芽米 鶏ささみ/キャベツ/にんじん/コンソメ/片栗粉 たまねぎ/切り麩(小麦)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
31木	牛肉のおじや ブロッコリーの煮物 かぼちゃスープ	胚芽米/牛肉/たまねぎ/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ ブロッコリー(冷凍)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/しょうゆ
01金	お粥 さつまいものおやき すまし汁	胚芽米 かれい/さつまいも/ねぎ/しょうゆ/片栗粉 わかめ(乾)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
02土	おじや 切り麩のすまし汁 オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
04月	振替休日	
05火	お粥 大根と鶏肉の煮物 ほうれんそうのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/さといも(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
06水	お粥 鮭と豆腐の煮物 お味噌汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
07木	お粥 鶏かぼちゃのおやき キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 キャベツ/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
08金	お粥 かれいのコトコト煮 とうふのお味噌汁	胚芽米 かれい/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/ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
09土	おじや キャベツスープ オレンジ	胚芽米/豚肉/たまねぎ/葉ねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお キャベツ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしく願います。

2024年

11月

献立表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
28月	菜飯(軟飯) 大根と豚肉のみそ煮 ほうれん草のおひたし	胚芽米/菜飯 豚肉/だいこん/にんじん/たけのこ(水煮缶)/さといも(冷凍)/いんげんまめ(冷凍) 上白糖/しょうゆ/味噌/なたね油/こんぶ(だし用)/だしかつお ほうれんそう(冷凍)/えのきたけ/にんじん/しょうゆ/糸かつお	しらす焼き (小麦粉、木綿豆腐、 だし、しらす、あおのり、 食塩)
29火	軟飯 鮭のさざれ焼き かぼちゃの甘煮 すまし汁	胚芽米 鮭/ケチャップ/パン粉(小麦)/食塩 かぼちゃ(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/みりん/しょうゆ/酒/上白糖 たまねぎ/ほうれんそう(冷凍)/絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	きなこ揚げパン (コッペパン(小麦・マーガ リン・牛乳)、なたね油、上 白糖、きな粉、食塩)
30水	軟飯 ささみチーズフライ キャベツのマリネ お味噌汁	胚芽米 鶏ささみ/食塩/こしょう/小麦粉/パン粉(小麦)/粉チーズ/なたね油 キャベツ/きゅうり/たまねぎ/黄ピーマン/赤ピーマン/酢/オリーブオイル/上白糖/食塩 切り干しだいこん/たまねぎ/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	りんごゼリー (りんご天然果汁、 上白糖、アガー) ※1あんぱんまんせんべい
31木	秋野菜カレー(軟飯) もくもく野菜のおかか和え 黄桃	胚芽米/牛肉/にんじん/たまねぎ/さつまいも/れんこん/しめじ/かぼちゃ(冷凍)/ ※2あんぱんまんカレー/スライスチーズ ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお もも缶(黄桃)	かぼちゃ蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、かぼちゃ、 ベーキングパウダー)
01金	軟飯 かれのいねぎ塩あなかけ うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米 かれい/食塩/酒/鶏がらスープ/なたね油/しょうが/ねぎ/片栗粉 おから/油揚げ/にんじん/干しいたけ/ちくわ(卵不使用)/さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/ なたね油/酒/みりん 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/だいこん/にんじん/えのきたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	焼きそば (ゆで中華めん(小麦)、なたね油、豚肉、 あおのり、たまねぎ、キャベツ、にんじん、 にら、※3焼きそばソース、ウスターソース (大豆・りんご含む)、粉かつお、食塩、こ しょう)
02土	和風ツナスパゲティ オレンジ	スパゲティ(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/ オリーブオイル/きざみのり オレンジ	
04月	振替休日		
05火	わかめごはん(軟飯) おでん風煮込み 青菜ときのこのポン酢和え	胚芽米/わかめのふりかけ 鶏もも肉/厚揚げ/にんじん/だいこん/角切り昆布/さといも(冷凍)/上白糖/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) ほうれんそう(冷凍)/はくさい/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぼん酢/上白糖/しょうゆ	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
06水	軟飯 鮭の塩焼き 切り干し大根のうま煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/食塩 切り干しだいこん/いんげんまめ(冷凍)/にんじん/油揚げ/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/ こんぶ(だし用)/なたね油 厚揚げ/さといも(冷凍)/たまねぎ/わかめ(乾)/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、りんご、ベーキ ングパウダー)
07木	ロールパン かぼちゃのクリームシチュー コールスローサラダ	ロールパン(小麦・マーガリン、牛乳) 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/たまねぎ/コーン缶/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/コンソメ/ 食塩/こしょう/シチュールウ(小麦・チーズ・乳製品)/牛乳 キャベツ/きゅうり/にんじん/ツナ/食塩/酢/上白糖	肉味噌おにぎり (胚芽米、ごま油、上白 糖、豚ひき肉、味噌、コー ン缶、みりん、しょうゆ)
08金	軟飯 さわらのもみじ焼き もくもく野菜のおかか和え けんちん汁	胚芽米 さわら/酒/にんじん/味噌 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお だいこん/にんじん/ねぎ/なたね油/絹ごし豆腐/さといも(冷凍)/油揚げ/しょうゆ/みりん/ だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶) ※4ハイハイ
09土	塩ラーメン オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/キャベツ/葉ねぎ/鶏がらスープ/みりん/ なたね油/食塩/こしょう オレンジ	

★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チェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

※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

※3 焼きそばソース…小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご含む

※4 ハイハイの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、具カルシウム、(原材料の一部に大豆含む)

2024年

11月

献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	つぶし粥 はくさいペースト 切り麩ペースト にんじんスープ	胚芽米 はくさい 切り麩(小麦) にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	つぶし粥 さつまいもマッシュ 豆腐ペースト ほうれん草スープ	胚芽米 さつまいも 絹ごし豆腐 ほうれんそう(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	つぶし粥 じゃがいもマッシュ キャベツペースト はくさいスープ	胚芽米 じゃがいも キャベツ はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお
14木	つぶし粥 たまねぎペースト 豆腐ペースト だいこんスープ	胚芽米 たまねぎ 絹ごし豆腐 だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	つぶし粥 にんじんペースト コーンペースト じゃがいもスープ	胚芽米 にんじん コーン缶 じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお
16土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ(だし用)/だしかつお
18月	つぶし粥 じゃがいもマッシュ たまねぎペースト ブロッコリースープ	胚芽米 じゃがいも たまねぎ ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
19火	つぶし粥 ほうれんそうペースト だいこんペースト にんじんスープ	胚芽米 ほうれんそう(冷凍) だいこん にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
20水	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト たまねぎスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん たまねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
21木	つぶし粥 かぼちゃペースト コーンペースト キャベツスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) コーン缶 キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお
22金	つぶし粥 豆腐ペースト にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 絹ごし豆腐 にんじん だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
23土	勤労感謝の日	

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年

11月

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	お粥 たらと白菜のぼつてり煮 すまし汁	胚芽米 たら/はくさい/かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	お粥 ほうれん草とさつまいもの煮 物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	お粥 かれないのコーン煮 じゃがいもスープ	胚芽米 かれない/にんじん/コーン缶/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 じゃがいも/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
14木	おじや 豆腐と人参の煮物 すまし汁	胚芽米/かれない/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお 絹ごし豆腐/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	お粥 鮭とじゃがいもの煮物 白菜と大根のスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 はくさい/だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
16土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお たまねぎ/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
18月	お粥 かれないのポテト煮込み ブロッコリースープ	胚芽米 かれない/じゃがいも/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
19火	お粥 大根と鶏肉の煮物 ほうれんそうのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/さといも(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお
20水	お粥 鮭と豆腐の煮物 すまし汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/絹ごし豆腐/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/わかめ(乾)/だしかつお/こんぶ(だし用)
21木	お粥 鶏肉のかぼちゃ煮 キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー(冷凍)/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
22金	お粥 かれないのコトコ煮 豆腐のすまし汁	胚芽米 かれない/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/ねぎ/だしかつお/こんぶ(だし用)
23土	勤労感謝の日	

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願いいたします。

2024年

11月

献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
11月	お粥 たらと白菜の味噌煮 すまし汁	胚芽米 たら/はくさい/かぶ/かぶ・葉/味噌/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 切り麩(小麦)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
12火	お粥 ほうれん草とさつまいものお やき お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
13水	お粥 かわいいのケチャップ煮 コンソメスープ	胚芽米 かわいい/にんじん/コーン缶/ケチャップ/片栗粉 じゃがいも/キャベツ/コンソメ
14木	おじや 豆腐と人参の煮物 すまし汁	胚芽米/牛肉/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
15金	お粥 鮭とじゃがいもの煮物 白菜と大根のスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 はくさい/だいこん/コンソメ
16土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/豚ひき肉/にんじん/たまねぎ/ケチャップ たまねぎ/わかめ(乾)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ
18月	お粥 豚肉のポテト煮込み コンソメスープ	胚芽米 豚肉/じゃがいも/たまねぎ/ケチャップ/片栗粉 かぶ/かぶ・葉/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ
19火	お粥 大根と鶏肉の煮物 ほうれんそうのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/だいこん/さといも(冷凍)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 ほうれんそう(冷凍)/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
20水	お粥 鮭と豆腐の煮物 お味噌汁	胚芽米 鮭/たまねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/わかめ(乾)/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
21木	お粥 鶏かぼちゃのおやき キャベツスープ	胚芽米 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/片栗粉 キャベツ/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
22金	お粥 かわいいのコトコト煮 豆腐のお味噌汁	胚芽米 かわいい/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/ねぎ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
23土	勤労感謝の日	

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお祈いします。

2024年

11月

献立表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
11月	軟飯 鯖の味噌煮 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/味噌/しょうが/上白糖/しょうゆ/みりん/酒 はくさい/きゅうり/チリメン/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 切り麩(小麦)/にんじん/しめじ/かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	さつまいもクッキー (さつまいも、小麦粉、なたね油、上白糖、ベーキングパウダー、食塩)
12火	軟飯 鶏肉の塩焼き 五目きんぴら お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/食塩 ごぼう/にんじん/ピーマン/れんこん/なたね油/みりん/酒/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) ほうれんそう(冷凍)/木綿豆腐/さつまいも/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	りんごゼリー (りんご天然果汁、上白糖、アガー) ※1あんぱんまんせんべい
13水	チキンライス(軟飯) ツナわかめサラダ 動物チーズ コンソメスープ	胚芽米/にんじん/コーン缶/たまねぎ/鶏もも肉/グリーンピース(冷凍)/ウスターソース(大豆・りんご含む)/ケチャップ/食塩/こしょう キャベツ/ツナ/わかめ(乾)/上白糖/しょうゆ/酢/食塩 動物チーズ たまねぎ/じゃがいも/にんじん/ベーコン(卵不使用)/コンソメ/食塩	洋梨ケーキ (小麦粉、上白糖、なたね油、豆乳、絹ごし豆腐、洋梨缶、ベーキングパウダー)
14木	牛肉の混ぜごはん(軟飯) 白菜の昆布和え すまし汁	胚芽米/こんぶ(だし用)/牛肉/にんじん/水菜/ごぼう/上白糖/食塩/しょうゆ/にんにく/しょうが/ごま油/酒/みりん はくさい/きゅうり/にんじん/塩こんぶ 手鞠麩(小麦)/たまねぎ/絹ごし豆腐/だいこん/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	じゃがいもボール (じゃがいも、なたね油、片栗粉、青のり、食塩)
15金	軟飯 あじフライ フレンチサラダ 白菜と大根のミネストローネ	胚芽米 あじ/酒/小麦粉/パン粉(小麦)/なたね油/こしょう/食塩 キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 ウインナー(卵不使用)/はくさい/たまねぎ/じゃがいも/だいこん/コンソメ/食塩/オリーブオイル/にんにく/パセリ粉	チーズ蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、なたね油、とろけるチーズ、ベーキングパウダー)
16土	ミートスパゲティー オレンジ	スパゲティー(小麦)/豚ひき肉/しいたけ/にんにく/たまねぎ/にんじん/コンソメ/トマトピューレ/ケチャップ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/上白糖/なたね油/食塩/こしょう オレンジ	/
18月	軟飯 ポークチャップ ポテトサラダ コンソメスープ	胚芽米 豚肉/食塩/なたね油/たまねぎ/しょうゆ/上白糖/ケチャップ/ウスターソース(大豆・りんご含む)/片栗粉/食塩/こしょう じゃがいも/にんじん/きゅうり/ハム(卵不使用)/食塩/こしょう かぶ/かぶ・葉/にんじん/ブロッコリー(冷凍)/コンソメ/食塩	みかん缶 ※2ハイハイン
19火	わかめごはん(軟飯) おでん風煮込み 青菜ときのこのポン酢和え	胚芽米/わかめのふりかけ 鶏もも肉/厚揚げ/にんじん/だいこん/角切り昆布/さといも(冷凍)/上白糖/ しょうゆ/みりん/だしかつお/こんぶ(だし用) ほうれんそう(冷凍)/はくさい/えのきたけ/しめじ/にんじん/ぼん酢/上白糖/しょうゆ	さつまいもソテー (さつまいも、なたね油)
20水	軟飯 鮭の塩焼き 切り干し大根のうま煮 お味噌汁	胚芽米 鮭/食塩 切り干しだいこん/いんげんまめ(冷凍)/にんじん/油揚げ/上白糖/しょうゆ/みりん/だしかつお/ こんぶ(だし用)/なたね油 厚揚げ/さといも(冷凍)/たまねぎ/わかめ(乾)/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)
21木	ロールパン かぼちゃのクリームシチュー コールスローサラダ	ロールパン(小麦・マーガリン、牛乳) 鶏もも肉/かぼちゃ(冷凍)/にんじん/たまねぎ/コーン缶/ブロッコリー(冷凍)/しめじ/コンソメ/ 食塩/こしょう/シチュールー(小麦・チーズ・乳製品)/牛乳 キャベツ/きゅうり/にんじん/ツナ/食塩/酢/上白糖	肉味噌おにぎり (胚芽米、ごま油、上白糖、豚ひき肉、味噌、コーン缶、みりん、しょうゆ)
22金	軟飯 さわらのもみじ焼き もくもく野菜のおかか和え けんちん汁	胚芽米 さわら/酒/にんじん/味噌 ブロッコリー(冷凍)/カリフラワー/しょうゆ/糸かつお だいこん/にんじん/ねぎ/なたね油/絹ごし豆腐/さといも(冷凍)/油揚げ/しょうゆ/みりん/ だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	かぼちゃ団子 (かぼちゃ、片栗粉、きな粉、上白糖)
23土	勤労感謝の日		/

★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チェックをして頂き、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、よろしく申し上げます。

※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 ハイハインの原材料…うるち胚芽米、でん粉、上白糖、食塩、植物性乳酸菌(殺菌)、具カルシウム、(原材料の一部に大豆含む)

2024年

11月12月

献立表(初期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
25月	つぶし粥 はくさいペースト 切り麩ペースト にんじんスープ	胚芽米 はくさい 切り麩(小麦) にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
26火	つぶし粥 さつまいもマッシュ 豆腐ペースト ほうれん草スープ	胚芽米 さつまいも 絹ごし豆腐 ほうれん草(冷凍)/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	つぶし粥 にんじんペースト コーンペースト じゃがいもスープ	胚芽米 にんじん コーン缶 じゃがいも/こんぶ(だし用)/だしかつお
28木	つぶし粥 たまねぎペースト 豆腐ペースト だいこんスープ	胚芽米 たまねぎ 絹ごし豆腐 だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
29金	つぶし粥 さつまいもマッシュ にんじんペースト だいこんスープ	胚芽米 さつまいも にんじん だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ(だし用)/だしかつお
02月	つぶし粥 かぼちゃマッシュ たまねぎペースト キャベツスープ	胚芽米 かぼちゃ(冷凍) たまねぎ キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
03火	つぶし粥 にんじんペースト ほうれん草ペースト はくさいスープ	胚芽米 にんじん ほうれん草(冷凍) はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお
04水	つぶし粥 コーンペースト 豆腐ペースト たまねぎスープ	胚芽米 コーン缶 絹ごし豆腐 たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
05木	つぶし粥 にんじんペースト はくさいペースト だいこんスープ	胚芽米 にんじん はくさい だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
06金	つぶし粥 じゃがいもマッシュ ブロッコリーペースト コーンスープ	胚芽米 じゃがいも ブロッコリー(冷凍) コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお
07土	つぶし粥 にんじんペースト たまねぎペースト だしスープ	胚芽米 にんじん たまねぎ こんぶ(だし用)/だしかつお

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

2024年

11月12月

献立表(中期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
25月	お粥 たらと白菜のぼつてり煮 麩のスープ	胚芽米 たら/はくさい/かぶ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 切り麩(小麦)/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
26火	お粥 ほうれん草とさつまいもの煮 物 すまし汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/さつまいも/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	お粥 鮭とじゃがいもの煮物 白菜と大根のスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 はくさい/だいこん/こんぶ(だし用)/だしかつお
28木	おじや 豆腐と人参の煮物 すまし汁	胚芽米/鶏もも肉/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお 絹ごし豆腐/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
29金	お粥 かれの和風煮 わかめスープ	胚芽米 かれい/さつまいも/ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 わかめ(乾)/だいこん/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/こんぶ(だし用)/だしかつお たまねぎ/切り麩(小麦)/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
02月	お粥 鶏と高野の煮物 かぼちゃのすまし汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/キャベツ/だしかつお/こんぶ(だし用)
03火	おじや 冬野菜の煮物 みかん	胚芽米/鮭/にんじん/ほうれんそう(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお だいこん/はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 みかん缶
04水	お粥 鶏肉とたまねぎの煮物 わかめスープ	胚芽米 鶏もも肉/たまねぎ/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/こんぶ(だし用)/だしかつお
05木	お粥 たらの和風煮 さといものスープ	胚芽米 たら/だいこん/にんじん/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/葉ねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお
06金	お粥 かれいとじゃがいもの煮物 すまし汁	胚芽米 かれい/じゃがいも/コーン缶/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/こんぶ(だし用)/だしかつお
07土	おじや にんじんスープ オレンジ	胚芽米/鶏もも肉/キャベツ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/たまねぎ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

2024年

11月12月

献立表(後期)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名
25月	お粥 たらと白菜の味噌煮 麩のスープ	胚芽米 たら/はくさい/かぶ/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 切り麩(小麦)/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
26火	お粥 ほうれん草のおやき お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/ほうれんそう(冷凍)/さつまいも/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 絹ごし豆腐/にんじん/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
27水	お粥 鮭とじゃがいもの煮物 白菜と大根のスープ	胚芽米 鮭/じゃがいも/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 はくさい/だいこん/コンソメ
28木	おじや 豆腐と人参の煮物 すまし汁	胚芽米/牛肉/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお 絹ごし豆腐/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 手鞠麩(小麦)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
29金	お粥 さつまいものおやき わかめスープ	胚芽米 かれい/さつまいも/ねぎ/しょうゆ/片栗粉 わかめ(乾)/だいこん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)
30土	おじや たまねぎスープ オレンジ	胚芽米/たら/たまねぎ/にんじん/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお たまねぎ/切り麩(小麦)/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) オレンジ
02月	お粥 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/たまねぎ/しょうゆ/上白糖/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 かぼちゃ(冷凍)/キャベツ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)
03火	おじや 冬野菜の煮物 みかん	胚芽米/鮭/にんじん/ほうれんそう(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお だいこん/はくさい/こんぶ(だし用)/だしかつお/しょうゆ/片栗粉 みかん缶
04水	お粥 牛肉とたまねぎの煮物 わかめスープ	胚芽米 牛ひき肉/たまねぎ/コーン缶/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお/片栗粉 絹ごし豆腐/わかめ(乾)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
05木	お粥 豚肉の和風煮 お味噌汁	胚芽米 豚肉/だいこん/にんじん/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/片栗粉 さといも(冷凍)/葉ねぎ/味噌/こんぶ(だし用)/だしかつお
06金	お粥 じゃがいものおやき すまし汁	胚芽米 かれい/じゃがいも/コーン缶/しょうゆ/片栗粉 絹ごし豆腐/ブロッコリー(冷凍)/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお
07土	おじや にんじんスープ オレンジ	胚芽米/鶏もも肉/キャベツ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお にんじん/たまねぎ/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお オレンジ

★食べていない、食べられない食材にチェックをして頂き、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、よろしくお願ひします。

2024年11月12日

献立表(完了期、普通食)

ひいらぎこども園

日付	献立名	材料名	おやつ
25月	軟飯 鯖の味噌煮 酢の物 すまし汁	胚芽米 さば/味噌/しょうが/上白糖/しょうゆ/みりん/酒 はくさい/きゅうり/チリメン/わかめ(乾)/上白糖/酢/しょうゆ/食塩 切り麩(小麦)/にんじん/しめじ/かぶ/かぶ・葉/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	さつまいもクッキー (さつまいも、小麦粉、なたね油、上白糖、ベーキングパウダー、食塩)
26火	軟飯 鶏肉の塩焼き 五目きんぴら お味噌汁	胚芽米 鶏もも肉/食塩 ごぼう/にんじん/ピーマン/れんこん/なたね油/みりん/酒/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用) ほうれんそう(冷凍)/木綿豆腐/さつまいも/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	豆乳みかん寒天 (豆乳、水、上白糖 アガー、みかん缶) ※1あんぱんまんせんべい
27水	軟飯 あじフライ フレンチサラダ 白菜と大根のミネストローネ	胚芽米 あじ/酒/小麦粉/パン粉(小麦)/なたね油/こしょう/食塩 キャベツ/きゅうり/たまねぎ/トマト/鶏ささみ/上白糖/なたね油/酢/食塩 ウインナー(卵不使用)/はくさい/たまねぎ/じゃがいも/だいこん/コンソメ/食塩/オリーブオイル/ にんにく/パセリ粉	チーズ蒸しパン (小麦粉、上白糖、豆乳、 なたね油、ベーキングパウダー、 ベーキングパウダー)
28木	牛肉の混ぜごはん(軟飯) 白菜の昆布和え すまし汁	胚芽米/こんぶ(だし用)/牛肉/にんじん/水菜/ごぼう/上白糖/食塩/しょうゆ/にんにく/しょうが/ ごま油/酒/みりん はくさい/きゅうり/にんじん/塩こんぶ 手鞠麩(小麦)/たまねぎ/絹ごし豆腐/だいこん/みつば/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	じゃがいもボール (じゃがいも、なたね油、 片栗粉、青のり、食塩)
29金	軟飯 かれないのねぎ塩あなかけ うの花炒り煮 すまし汁	胚芽米 かれない/食塩/酒/鶏がらスープ/なたね油/しょうが/ねぎ/片栗粉 おから/油揚げ/にんじん/干しいたけ/ちくわ(卵不使用)/さつまいも/葉ねぎ/しょうゆ/上白糖/ なたね油/酒/みりん 切り麩(小麦)/わかめ(乾)/だいこん/にんじん/えのきたけ/しょうゆ/だしかつお/こんぶ(だし用)/食塩	焼きそば (ゆで中華めん(小麦)、なたね油、豚肉、 あおのり、たまねぎ、キャベツ、にんじん、 にら、※2焼きそばソース、粉かつお、 ※3ウスターソース、食塩、こしょう)
30土	和風ツナスパゲティー オレンジ	スパゲティー(小麦)/ツナ/えのきたけ/たまねぎ/水菜/にんじん/めんつゆ/食塩/ オリーブオイル/きざみのり オレンジ	/
02月	軟飯 あじの塩焼き 鶏と高野の煮物 お味噌汁	胚芽米 あじ/食塩 鶏もも肉/凍り豆腐/にんじん/いんげんまめ(冷凍)/しょうゆ/上白糖/みりん かぼちゃ(冷凍)/キャベツ/厚揚げ/味噌/だしかつお/こんぶ(だし用)	ナポリタン (スパゲティー(小麦)、たまねぎ、 にんじん、ウインナー(卵不使用)、 ピーマン、こしょう、ケチャップ、 食塩、※3ウスターソース、コンソメ、 上白糖、オリーブオイル)
03火	冬野菜カレー(軟飯) ほうれん草のツナサラダ みかん	胚芽米/豚肉/にんじん/たまねぎ/だいこん/れんこん/はくさい/だしかつお/みりん/しょうゆ/ ※4あんぱんまんカレールウ ほうれんそう(冷凍)/にんじん/ツナ/しょうゆ/酢/上白糖 みかん缶	かぼちゃ団子 (かぼちゃ、片栗粉、 きな粉、上白糖)
04水	ピピンバ(軟飯) 春雨サラダ わかめスープ	胚芽米/牛ひき肉/ほうれんそう(生)/もやし/にんじん/しょうゆ/酒/上白糖/ごま油 きゅうり/はるさめ/にんじん/コーン缶/ハム(卵不使用)/上白糖/酢/しょうゆ/鶏がらスープ わかめ(乾)/たまねぎ/絹ごし豆腐/しょうゆ/鶏がらスープ/食塩	バナナケーキ (小麦粉、豆乳、上白糖、 なたね油、バナナ、 ベーキングパウダー)
05木	ゆかりごはん(軟飯) 豚汁 千草和え	胚芽米/ゆかり 豚肉/木綿豆腐/にんじん/ごぼう/だいこん/さといも(冷凍)/はくさい/葉ねぎ/ だしかつお/こんぶ(だし用)/味噌/干しいたけ にんじん/ほうれんそう(冷凍)/油揚げ/もやし/しょうゆ/上白糖/みりん	豆腐ドーナツ (※5ホットケーキ粉 (小麦)、 絹ごし豆腐、なたね油)
06金	軟飯 かれないのかばやき ブロッコリーの白和え すまし汁	胚芽米 かれない/なたね油/片栗粉/酒/上白糖/しょうゆ 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 厚揚げ/じゃがいも/にんじん/トウモロコシ/食塩/しょうゆ/こんぶ(だし用)/だしかつお	お麩ラスク (切り麩(小麦)、 上白糖、バター)
07土	ちゃんぽん オレンジ	ゆで中華めん(小麦)/豚肉/にんじん/たまねぎ/もやし/キャベツ/食塩/こしょう/ なたね油/鶏がらスープ/コンソメ/しょうゆ/豆乳 オレンジ	/

★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チェックをして頂き、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、よろしく申し上げます。

※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 焼きそばソース…小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご含む

※3 ウスターソース…大豆、りんご含む

※4 ホットケーキ粉(小麦)の原材料: 小麦粉、上白糖、粉末水あめ、でんぷん、ぶどう糖、食塩、ベーキングパウダー、香料

※5 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