

令和8年(2026年)5月分 学校給食献立表

小学校献立
茨木市教育委員会

<栄養三色> 黄...おもにエネルギーのもとになる食品 赤...おもに体をつくるもとになる食品 緑...おもに体の調子を整えるもとになる食品

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
1日 (金) ひばり の 日 献 立	ごはん	ごはん	1年1食(127) 2・3年1食(150) 4年1食(173) 5・6年1食(207)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	さわらのてりやき	さわら さとう みりん さけ こいくちしょうゆ	1切(60)	赤黄										
	わかたけじる	わかめ たけのこ とりにく たまねぎ にんじん みつば うすくちしょうゆ けずりぶし だしこんぶ だしじる	1.4 10 10 20 10 3 4.8 2 0.2 130	赤緑 赤緑 赤緑 赤緑 赤緑 赤緑 赤緑 赤緑 赤緑 赤緑										
	かしわもち	かしわもち	1個(50)	黄										
	エネルギー kcal													
	643	30.5	1.8	268	1.6	167	0.24	0.61	5	2.4				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
7日 (木)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	とうふいりすきやき	とうふ(れいとう) ぎゅうにく いとこんにやく たまねぎ あおねぎ えのきたけ さとう こいくちしょうゆ なたねあぶら	30 30 20 45 10 10 2 5 1	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	キャベツとちくわのいためもの	キャベツ ちくわ にんじん しお こしょう なたねあぶら	50 10 10 0.2 0.01 0.5	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	591	21	1.4	321	1.4	166	0.25	0.45	30	3.7				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
8日 (金)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	えんどうまめいりおやこに	えんどうまめ とりにく たまご たまねぎ にんじん さとう みりん うすくちしょうゆ だしけずり	5 25 30 30 10 1 1 3 1	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	こまつなのみそしる	こまつな あぶらあげ たまねぎ にんじん りゅうおうみそ にぼし にぼしだし	20 5 30 10 10 3 130	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	575	27	2.4	395	2.8	343	0.26	0.55	17	3.3				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
11日 (月)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(230)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	ポークカレー	ぶたにく つちしょうが にんにく あかワイン じゃがいも たまねぎ にんじん ぎゅうにゅう ごまぎこ バター なたねサラダあぶら カレーこ ケチャップ ウスターソース トンカツソース チャツネ こいくちしょうゆ しお こしょう ポークスープ なたねあぶら	30 0.1 0.1 1 50 50 20 5 6.5 2 2 0.9 3.6 1.8 1.8 2.4 0.6 0.9 0.01 55 1	赤赤 赤赤										
	ザワークラウト	バラベーコン キャベツ す しお こしょう なたねあぶら	10 60 1.5 0.1 0.01 0.5	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	653	23.2	1.9	291	1.4	241	0.57	0.47	50	8				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
12日 (火)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	かつおのごまがらめ	かつお(かくぎり) つちしょうが さけ こいくちしょうゆ でんぶん なたねあぶら しろごま くろごま さとう さとう こいくちしょうゆ みず	60 0.5 1 1 12 3 2 3.5 2 1 7	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	おおさかしろなととうふのみそしる	しろな とうふ(れいとう) あぶらあげ たまねぎ にんじん りゅうおうみそ にぼし にぼしだし	10 20 5 20 10 11 3 130	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	はりはりづけ	きりぼしだいこん きざみたくあん さとう さけ さけ こいくちしょうゆ	4 5 0.8 0.5 1.3 0.4	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	668	34.1	2.7	435	3.5	164	0.3	0.5	9	3.2				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
13日 (水)	おおいこッペパン	コッペパン	低 1食(75) 中 1食(89) 高 1食(104)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	しろいんげんとフランクフルトのにこみ	しろいんげんまめ(かんそう) フランクフルト にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん トマトみずに(かん) パセリ ケチャップ あかワイン こいくちしょうゆ しお こしょう ポークスープ なたねあぶら	10 20 0.1 40 30 20 10 0.5 10 1 1 0.3 0.01 40 1	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	やさいサラダ	キャベツ にんじん	50 10	緑赤 赤赤										
	わふうドレッシング	わふうドレッシング	クラス1本	黄										
	エネルギー kcal													
	557	22.6	2.9	321	1.9	309	0.38	0.49	42	9.8				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
14日 (木)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	ルーローはん	ぶたにく(ほそぎり) つちしょうが にんにく さけ たまねぎ チンゲンサイ たけのこ さとう こいくちしょうゆ オイスターソース でんぶん なたねあぶら	40 0.5 0.5 1 20 20 10 1.5 3 2 2 0.5 1	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	たまごいりちゅうかスープ	たまご でんぶん クリームコーン(かん) たまねぎ にんじん あおねぎ ほししいたけ つちしょうが さけ うすくちしょうゆ しお こしょう とりがらスープ	20 0.5 20 20 10 5 0.5 0.1 0.5 4 0.1 0.01 130	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	577	25.7	2	283	1.6	236	0.56	0.6	13	2.7				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
15日 (金)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	じゃがいものそばろに	じゃがいも とりミンチ つちしょうが こんにやく たまねぎ にんじん あおねぎ さとう みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ だしけずり	60 25 0.5 24 30 20 5 2 1 3 2 2	黄赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	ツナもやし	まぐろオイルづけ もやし にんじん あおねぎ にんにく さとう こいくちしょうゆ なたねあぶら	10 50 15 1 0.1 0.8 3 0.3	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	564	23	1.6	274	1.3	342	0.27	0.47	30	8.7				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
18日 (月)	おおいこッペパン	コッペパン	低 1食(75) 中 1食(89) 高 1食(104)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	とりにくのマーマレードやき	とりにく マーマレード さとう さけ こいくちしょうゆ しお	70 7 0.8 3 3 0.1	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	チンゲンサイスープ	チンゲンサイ ショルダーベーコン たまねぎ にんじん ほししいたけ こいくちしょうゆ こしょう けずりぶし だしこんぶ だしじる	20 10 20 10 0.5 4.8 0.01 2 0.2 130	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	568	31.2	3.2	304	1.7	213	0.35	0.59	15	2.9				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
19日 (火)	なめし	なめし	1年1食(139) 2・3年1食(162) 4年1食(185) 5・6年1食(209)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	きざみうどん	あぶらあげ うどん(れいとう) かまぼこ あおねぎ みりん うすくちしょうゆ だしけずり だしこんぶ だしじる	8 65 10 5 0.5 5 3 0.4 140	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	きりぼしだいこんとこまつなのソテー	きりぼしだいこん こまつな ぶたにく にんじん さとう みりん うすくちしょうゆ なたねあぶら	3 30 10 10 0.5 1 2 0.5	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	エネルギー kcal													
	577	22.4	2.4	360	2	241	0.31	0.46	17	3.5				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分									
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)		
20日 (水)	しよくパン	しよくパン	低 1食(77) 中 1食(93) 高 1食(108)	黄										
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤										
	にくだんごのスープに	にくだんご じゃがいも キャベツ たまねぎ にんじん うすくちしょうゆ しお こしょう だしけずり だしじる	35 25 30 30 20 2 0.4 0.01 2 65	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	アスパラベーコン	グリーンアスパラガス バラベーコン にんじん ホールコーン こいくちしょうゆ しお こしょう なたねあぶら	20 10 10 10 1 0.1 0.01 0.5	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤										
	スライスチーズ	スライスチーズ	1枚(20)	赤										
	エネルギー kcal													
	627	28.9	3.5	432	1.9	368	0.38	0.64	33	6.7				

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	栄養成分								
					たん白質(g)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1(μg)	B2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)	
21日 (木)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄									
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤									
	あかこんにやくいりそばに	あかこんにやく ひじき ぶたにく さつまあげ じゃがいも にんじん さやいんげん さとう みりん うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ だしけずり	24 1.5 25 10 50 20 5 2 1 3 2 2	赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤									
	もやしのピリからいため	もやし にんじん しろごま さとう こいくちしょうゆ トウバンジャン ごまあぶら なたねあぶら	50 15 0.3 0.5 2 0.05 0.3 0.5	緑赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤 赤赤									
	ゆかりのふりかけ	ゆかりのふりかけ	1個(0.8)	緑									

令和8年(2026年)5月分 学校給食献立表

小学校献立
茨木市教育委員会

＜栄養三色＞ 黄・・・おもにエネルギーのもとになる食品 赤・・・おもに体をつくるもとになる食品 緑・・・おもに体の調子を整えるもとになる食品

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色	実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養色															
22日(金)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄	25日(月)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄	26日(火)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄															
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤															
	えびいりかきあげ	むきえび たまねぎ にんじん ささがきごぼう しお こむぎこ でんぷん なたねあぶら	15 20 15 10 0.3 10 2 21	赤 緑 緑 緑 黄 黄 黄		マーボー豆腐	とうふ(れいとう) ぶたミンチ つちしょうが たまねぎ にんじん にら さとう あかだしみそ みそ トウバンジャン でんぷん なたねあぶら	75 0.5 25 40 15 5 1 4 4 0.1 1 1	赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 黄 黄		さばのしょうがに	さば つちしょうが さとう みりん さけ こいくちしょうゆ みず	1 4.5 1.5 2.3 6.8 15	赤 赤 赤 赤 赤 赤															
	とうふのみそしる	とうふ(れいとう) あぶらあげ たまねぎ あおねぎ わかめ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし	25 5 20 5 1.4 11 3 130	赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤		たまごいりわかめスープ	たまご でんぷん わかめ たまねぎ にんじん あおねぎ うすくちしょうゆ しお こしょう けずりぶし だしこんぶ だしじる	10 0.2 1.4 15 10 10 3 3 0.1 0.1 0.2 0.2 120	赤 黄 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤		やさいいため	ぶたにく さけ キャベツ たまねぎ チンゲンサイ にんじん たけのこ こいくちしょうゆ しお こしょう なたねあぶら	30 1 40 40 20 20 3 3 0.1 0.01 1	赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 赤 黄															
745	21.6	2.3	384	2	193	0.21	0.38	8	3.2	585	25.4	2.1	351	1.8	299	0.5	0.5	10	2.8	705	30.4	2	292	1.6	285	0.54	0.67	28	2.9

27日(水)	しょくパン	しょくパン	低1食(77) 中1食(93) 高1食(108)	黄	28日(木)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄	29日(金)	ごはん	ごはん	1年1食(138) 2・3年1食(161) 4年1食(184) 5・6年1食(207)	黄															
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1本(206)	赤															
	だいずシチュー	だいず(れいとう) とりにく しろワイン じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ ぎゅうにゅう こむぎこ バター なたねサラダあぶら しお	20 20 1 30 50 20 1 30 3 1 1 0.6	赤 赤 黄 緑 緑 赤 黄 黄		たけのことぶたにくのもの	たけのこ ぶたにく にんじん さやいんげん さとう みりん さけ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ だしけずり	40 25 10 5 1 1 0.2 2 1 1	緑 赤 赤 赤 黄		ミンチカツ	ミンチカツ なたねあぶら	1個(60) 9	赤 黄															
	ぶどうゼリーミックス	ぶどうゼリー おうとう(かん) パイナップル(かん)	35 20 20	黄 緑 緑		じゃがいもととうもろこしのみそしる	じゃがいも ホールコーン あぶらあげ たまねぎ にんじん あおねぎ りゅうおうみそ にぼし にぼしだし	30 10 5 20 10 5 10 3 130	黄 緑 赤 赤 赤 赤		とんかつソース	トンカツソース	クラス1本	黄 赤 赤															
584	24.9	2	335	2.5	249	0.31	0.54	19	9.1	558	24.7	2.2	354	2	232	0.45	0.46	16	6.3	690	22.3	2.6	286	1.9	182	0.33	0.52	18	2.5

今月の脂肪エネルギー比：27.1%

テーマを設けたこんだて

2026年度、2027年度は「世界の料理」をテーマとしています。いろいろな国の料理が登場するので楽しみにしてください。

世界の料理【台湾】

5月14日(木) ルーロー飯

台湾の家庭料理で、豚バラ肉を短冊に切り、しょうゆなどで甘辛く煮込み、ごはんにかけて食べます。「ルー」が煮込み料理、「ロー」が肉、「飯」がごはんの意味です。台湾では屋台や食堂でよくみかけられます。お肉屋さんで余った肉や脂身などを煮込んだのが始まりともいわれています。

こどもの日献立 1日(金)「かしわもち」

5月5日は「端午の節句」ともいわれる行事です。「端午の節句」は奈良時代から続く行事で、江戸時代になると「かしわもち」を食べようになりました。やがて「こどもの日」として制定され、子どもの幸福や成長を祝う日となりました。

かしわ(柏)の木は新芽が出ないと古い葉が落ちないので、「家系が途絶えない」という子孫繁栄を象徴するものとして縁起が良いとされています。

～5月の献立から～

若竹汁 1日(金) わかめ、たけのこ

同じ季節に旬を迎え、味の相性がよい海の幸と山の幸の食べ物のことを「出会い物」といいます。わかめとたけのこは、どちらも春に旬を迎え、いっしょに食べるとおいしい「出会い物」です。

えんどう豆入り親子煮 8日(金) えんどう豆

えんどう豆にはグリーンピースなど実を食べる「実えんどう」と、スナックえんどうなどさやを食べる「さやえんどう」があります。どちらも初夏に旬を迎えます。今月の給食では「実えんどう」を使った親子煮を取り入れています。

かつおのごまがらめ 12日(火) かつお

かつおには旬が2回あります。春にとれる「初がつお」はさっぱりとした味わい。秋にとれる「戻りがつお」は脂が乗った濃厚な味わいです。どちらも昔から親しまれてきた旬の味です。

このマークの献立は牛乳(おかず)・乳製品除去食の日です

- 11日(月) ポークカレー (牛乳・バター)
- 20日(水) スライスチーズ (乳製品)
- 27日(水) 大豆シチュー (牛乳・バター)

このマークの献立は卵(鶏・うずら)除去食の日です

- 8日(金) えんどう豆入り親子煮 (鶏卵)
- 14日(木) 卵入り中華スープ (鶏卵)
- 25日(月) 卵入りわかめスープ (鶏卵)

今月の野菜

5月の米、龍王みそ、しろなは茨木市産を使用する予定です。

今月使用する食品の原材料 ※表示規定のあるアレルギー物質(28品目)食物アレルギーへの対応が必要な場合は、学校から個別に配付される資料もご確認ください。

かしわもち	ちくわ・かまぼこ	きざみたくあん	和風ドレッシング	オイスターソース	クリームコーン(缶)	まぐろオイル漬	マーマレード	菜めしの具
小豆粒あん(小豆 砂糖) 麦芽糖 寒天 食塩 米粉 砂糖 加工でんぷん(キャッサバ) 食用油脂(ココヤシ、パームヤシ) 酵素製剤(大豆 とうもろこし) 水 柏葉 ※大豆	いとよりすり身(無リン) 発酵調味料 上白糖 食塩 加工デンプン(キャッサバ)	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 酵母エキス 調合糖床(米糖 食塩) 昆布 唐辛子 ビール酵母 水	食用植物油(大豆 菜種) しょうゆ 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) 醸造酢 玉ねぎ 食塩 かつお節エキス にんにく加工品 酵母エキス 乾燥玉ねぎ しいたけエキス 香辛料 増粘剤 水 ※大豆	かきエキス(かき煮汁 マルトデキストリン) 水あめ かき かつお酵素分解物 食塩 デキストリン(キャッサバ) 砂糖 コーンスターチ 砂糖 食塩 醸造酢(麦芽 醸造アルコール) 食塩 酵母エキスパウダー(酵母エキス) デキストリン(キャッサバ、さつまいも) 増粘剤(加工でんぷん(とうもろこし) キサンタン)	スイートコーン 食塩 加工でんぷん(キャッサバ) 水	きはだまぐろ 菜種油 食塩 水	水あめ 夏柑果皮 温州みかんバルブ 砂糖 ペクチン クエン酸 グアガム クエン酸ナトリウム オレンジオイル	塩蔵広島菜 砂糖 食塩 水酸化カルシウム
肉団子(冷凍)	スライスチーズ	さつま揚げ	豆板醤	ゆかりのふりかけ	ぶどうゼリー	ミンチカツ(冷凍)	トンカツソース(クラス1本付け)	
豚肉 玉ねぎ 米粉 でんぷん(キャッサバ) 砂糖 食塩 水 ※豚肉	ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水 ※乳	豚肉(スケウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぷん(キャッサバ) でんぷん(じゃがいも) 食塩 ぶどう糖 本みりん(もち米 米こうじ) 糖類 醸造用アルコール 砂糖 昆布だし(利尻昆布 食塩) 食用植物油(菜種) 水	塩蔵唐辛子(唐辛子 食塩) そら豆加工品(そら豆 食塩 米こうじ) 乾燥唐辛子 食塩 酒精 ビタミンC	塩蔵赤しそ(赤しそ 食塩 梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス 酸味料	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 酸味料 香料 ビタミンC 着色料 クエン酸鉄ナトリウム 水	豚肉 玉ねぎ 豚骨 パン粉 水 たんぱく加水分解物 小麦粉 粒状大豆たんぱく 砂糖 食塩 しょうゆ 衣(パン粉 小麦粉 水) ※豚肉・大豆・小麦	野菜・果実(トマト みかん 玉ねぎ にんじん) レモン パインアップル マンゴー デーツ ねぎ プルーン キャベツ 砂糖 醸造酢 食塩 でんぷん(とうもろこし) 香辛料 魚醤 かつお節エキス 昆布粉末 本みりん オイスターエキス ※パイン	