

令和7年(2025年)4月分

学校給食献立表

小学校献立
茨木市教育委員会

えいようさんしょく き
<栄養三色> 黄・・・おもにエネルギーのもとになる食品

しょくひん あか からだ
赤・・・おもに体をつくるもとになる食品

しょくひん みどり からだ ちょう し ととの
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 三色					
10 日 (木)	ごはん				ごはん				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					
	ぶたにくのケチャップがらめ				ぶたにく(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 ケチャップ ウスターソース さとう				60 1 1 3 12 3 5 3 2				赤 緑 黄 黄 黄					
	ごもくスープ				ショルダーベーコン たまねぎ たけのこ にんじん にら うすくちしょうゆ こしょう でんぶん だしけずり だしじる				10 30 10 10 5 4.8 0.01 0.5 2 130				赤 緑 緑 緑 緑 黄 黄					
	エネルギー kcal	たん白質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン β胡萝卜素当量 μg			B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g						
	637	29.3	2.3	259	1.3	170	0.79	0.55	11	1.8								
	11 日 (金)				ごはん				ごはん				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					
	さかなのつけやき				さかなきりみ(さわら) さとう さけ みりん こいくちしょうゆ しお				1切(60) 1 2 1 3.5 0.2				赤 黄 黄 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 にんじん 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 10 5 1.4 11 3 130				赤 赤 緑 緑 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 す こいくちしょうゆ				4 5 0.8 0.5 1.3 0.4				緑 緑 黄 黄 黄						
613	30.3	2.8	396	2.3	164	0.26	0.59	7	2.9									

実施日	献立名				食 品 名				1人分量(g)				栄養 三色					
14 日 (月)	ごはん				ごはん				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					
	しおにくじゃが				とりにく にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん あおねぎ さとう みりん さけ しお こしょう う とりがらスープ なたねあぶら				40 0.1 60 30 20 5 1.5 1 0.5 0.5 0.01 15 0.5				赤 緑 黄 緑 緑 黄 黄					
	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 緑 緑 緑 黄 黄					
	ゆかりのふりかけ				ゆかりのふりかけ				1個(0.8)				緑					
	574	23.8	1.4	264	1.1	351	0.29	0.49	30	8.2								
	15 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					
	きりぼしだいこんいりピビンバ				たら(かくぎり) さけ こいくちしょうゆ でんぶん なたねあぶら たまねぎ さとう さけ うすくちしょうゆ				60 0.5 0.5 12 3 10 3 1 3 3				赤 赤 黄 黄 緑 黄 黄					
	トックスープ				こまつな とりにく たまねぎ えのきたけ にんじん うすくちしょうゆ けずりぶし だしこんぶ だしじる				10 15 20 10 10 4.8 2 0.2 130				緑 赤 緑 緑 緑					
572	22.9	2	318	1.4	307	0.36	0.47	31	5.9									

実施日	献立名				食 品 名				1人分量(g)				栄養 三色					
18 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(230)				黄					
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				1本(206)				赤					
	こめこのポークカレー				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 カレーこ こめこ みず 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 0.7 5 15 4 2 2 2.4 0.6 0.9 0.01 55 2				赤 赤 緑 黄 黄 黄 黄					
	フライドポテト				フライドポテト しお なたねあぶら				70 0.2 3.5				黄 黄 黄					
	いちごジャム				いちごジャム				1個(10)				黄					
	644	21.6	1.9	284	1.3	229	0.48	0.56	50	6.1								
	19 日 (土)				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					
	イタリアンスパゲティ				スパゲティ パラベーコン フランクフルト たまねぎ にんじん トマトみずに(かん) パセリ ケチャップ ウスターソース しお こしょう なたねあぶら				30 10 10 40 10 7 1 12 2 0.4 0.01 1				黄 赤 赤 緑 緑 緑 黄					
	やさいサラダ				キャベツ にんじん ホールコーン				40 15 10				緑 緑 緑					
591	22	2.9	303	1.6	277	0.36	0.47	31	5.9									

実施日	献立名				食 品 名				1人分量(g)				栄養 三色					
21 日 (月)	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					
	とりにくとやさいのトマトスープに				とりにく あかワイン たまねぎ キャベツ にんじん トマトみずに(かん) さやいんげん ケチャップ トマトピューレ ウスターソース しお こしょう とりがらスープ なたねあぶら				30 1 40 30 20 10 3 5 5 1 0.5 0.01 65 1				赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄					
	ベーコンとやさいのスープ				ショルダーベーコン たまねぎ キャベツ にんじん あおねぎ うすくちしょうゆ こしょう けずりぶし だしこんぶ だしじる				10 30 20 10 5 4.8 0.01 2 0.2 130				赤 緑 緑 緑 黄					
	666	24.5	2.3	300	1.8	240	0.35	0.56	50	6.1								
	22 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					
	さばのソースに				さば つちしょうが ウスターソース さとう さけ こいくちしょうゆ みず				1切(60) 1 6 6 3 4.5 8				赤 緑 黄 黄 黄					
	こめこめんのすましじる				こめこめん とりにく たまねぎ えのきたけ 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				10 5 20 10 10 3 4.8 2 0.2 130				黄 赤 緑 緑 緑 緑 黄					
	684	26.4	2.5	257	1.4	186	0.28	0.61	5	1.8								

実施日	献立名				食 品 名				1人分量(g)				栄養 三色					
23 日 (水)	コッペパン				コッペパン				低 1食(45) 中 1食(75) 高 1食(89)				黄					
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				1本(206)				赤					
	イタリアンスパゲティ				スパゲティ パラベーコン フランクフルト たまねぎ にんじん トマトみずに(かん) パセリ ケチャップ ウスターソース しお こしょう なたねあぶら				30 10 10 40 10 7 1 12 2 0.4 0.01 1				黄 赤 赤 緑 緑 緑 黄					
	やさいサラダ				キャベツ にんじん ホールコーン				40 15 10				緑 緑 緑					
	わふうドレッシング				わふうドレッシング				クラス1本				黄					
	591	22	2.9	303	1.6	277	0.36	0.47	31	5.9								
	24 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					
	さばのソースに				さば つちしょうが ウスターソース さとう さけ こいくちしょうゆ みず				1切(60) 1 6 6 3 4.5 8				赤 緑 黄 黄 黄					
	こめこめんのすましじる				こめこめん とりにく たまねぎ えのきたけ 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				10 5 20 10 10 3 4.8 2 0.2 130				黄 赤 緑 緑 緑 緑 黄					
684	26.4	2.5	257	1.4	186	0.28	0.61	5	1.8									

実施日	献立名				食 品 名				1人分量(g)				栄養 三色					
25 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					
	とりにくのあっさりてりやき				とりにく にんにく さとう みりん さけ す こいくちしょうゆ				70 0.05 3 1.5 1.5 1.5 6				赤 緑 黄					
	ベーコンとやさいのスープ				ショルダーベーコン たまねぎ キャベツ にんじん あおねぎ うすくちしょうゆ こしょう けずりぶし だしこんぶ だしじる				10 30 20 10 5 4.8 0.01 2 0.2 130				赤 緑 緑 緑 黄					
	563	29.8	2.4	267	1.2	169	0.32	0.56	21	1.9								
	26 日 (土)				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					
	とりにく				とりにく にんにく さとう みりん さけ す こいくちしょうゆ				70 0.05 3 1.5 1.5 1.5 6				赤 緑 黄					
	ベーコンとやさいのスープ				ショルダーベーコン たまねぎ キャベツ にんじん あおねぎ うすくちしょうゆ こしょう けずりぶし だしこんぶ だしじる				10 30 20 10 5 4.8 0.01 2 0.2 130				赤 緑 緑 緑 黄					
	563	29.8	2.4	267	1.2	169	0.32	0.56	21	1.9								

きゅうしょく どういつ しよくもつ など たいおう

給食での統一した食物アレルギー等の対応

●油は菜種油を使用しています。

●揚げ物には菜種油を使用し、同じ油を2回程度使用することもあります。

●ごま油・オリーブオイルを使用することもあります。

●デザートについては替わりのものを用意できることもあります。

●「卵(鶏・うずら)」「牛乳(おかず)・乳製品」の除去食を実施しています。

しよくもつ など たいおう ひつよう ばい がっこう もう で

食物アレルギー等で対応が必要な場合は、学校にお申し出ください。

しよくもつ たいおう どうじょぎょたいおうしんせいしよ しよ じ い がっこうせいかつかん り し どうりやう

食物アレルギー対応にはアレルギー等除去対応申請書、主治医の学校生活管理指導表

(アレルギー疾患用) が必要です。

ふ めい けん い げん き し せう いく いん かい ほ けん せう いく け

ご不明な点は茨木市教育委員会保健給食課(072-620-1681)までお問合せください。

えいようか ちゅうがくねん えいようせっしゅりやう

※栄養価は、中学年の栄養摂取量です。

令和7年(2025年)4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
28 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
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう				1本(206)				赤
	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 でんぶん なたねあぶら				75 20 0.5 40 15 5 1 4 4 0.1 1 1				赤 赤 緑 緑 緑 緑 黄 赤 赤 黄 黄
	むしシュウマイ				シュウマイ				2個(36)				赤
	つぼづけ				つぼづけ				10				緑
	613	24.2	2	348	1.7	204	0.49	0.45	8	3.1			

実施日	献立名				食 品 名				1人分量(g)				栄養色	
30 日 (水)	おおきいコッペパン				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	
	ひよこまめと ぎゅうにくのにこみ				ひよこまめ(みずに) ぎゅうにく にんにく あかワイン 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 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				20 20 0.1 1 40 30 20 10 0.5 10 1 0.3 0.01 40 1				赤 赤 赤 黄 緑 緑 緑 緑 黄	
	ハムとキャベツのソテー				ハム キャベツ しお こしょう なたねあぶら				10 60 0.2 0.01 0.5				赤 緑 黄	
	548	24.8	2.5	316	1.6	238	0.4	0.52	49	10				

つたえたい 日本のあじ

ねん ど さくねん ど ひ つづ
2025年度のテーマは、昨年度に引き続き

「つたえたい 日本のあじ」です。

給食を通して、日本の食文化や和食献立などに触れ、受け継がれている「日本のあじ」について伝えていきます。

いちじゅう に さい にち きん
【一汁二菜】 11日(金)

ぎゅうにゅう さかな や
ごはん・牛乳・魚のつけ焼き

しる づ
とうふのみそ汁・はりはり漬け

わ しょく しゅうしょく しゅうさい ふくざい しるもの く あ
和食は、「主食」に「主菜」と「副菜」そして「汁物」を組み合わせ

さい いちじゅう に さい き ほん
せた一汁二菜が基本です。

いちじゅうに さい こんだて く いろいろ しょくざい た
一汁二菜で献立を組むと、色々な食材を食べることができる

えいよう り そうてき えいよう しょく じ
ので、栄養バランスがよい食事にります。一汁二菜や一汁三菜を基本の形にしている和食は、理想的な栄養バランスの食事



つたえたい 日本のあじ

2025年度のテーマは、昨年度に引き続き

「つたえたい 日本のあじ」です。

給食を通して、日本の食文化や食献立などに触れ、受け継がれている「日本のあじ」について伝えていきます。

【一汁二菜】 11日(金)

ごはん・牛乳・魚のつけ焼き
とうふのみそ汁・はりはり漬

和食は、「主食」に「主菜」と「副菜」そして「汁物」を組み合わせた一汁二菜が基本です。

一汁二菜で献立を組むと、色々な食材を食べることができるので、栄養バランスが良い食事になります。一汁二菜や一汁三菜を基本の形にしている和食は、理想的な栄養バランスの食事といわれています。

給食費について

●低学年（1・2年生） 1食 220 円
●中学年（3・4年生） 1食 230 円
●高学年（5・6年生） 1食 240 円

給食費の徴収は、前月分の実績による金額となります。

アレルギー等により、給食費減額申請書を提出し、減額が認められた方についてはその分の学校給食費は徴収しません。

学校給食を停止（休日を除く連続3日以上）する場合は、事前に学校給食停止（再開）届の提出が必要です。

(けがや病気による長期欠席・転出…平日3日前まで、その他の理由…前月の15日まで)

1学期のごはんの量について

1学期のごはんの量は、児童の成長段階を考えて、学年ごとに設定しています。

それぞれの分量は、日々の献立に記載していますので、ご確認ください。

今月の野菜

4月の米、龍王みそ、青ねぎ(11日、25日)、小松菜(17日の一部)は茨木市産を使用し、また、土しゅうが、にら、玉ねぎの一部は有機栽培のものを使用する予定です。

令和7(2025)年度

学校給食で使用する主な食品の原材料

令和7(2025)年度 学校給食で使用する主な食品の原材料										*1年間使用する食品です。保管しておいてください。																																		
食パン・コッペパン・うずまきパン										オリーブパン					パーカーパン					キャロットピラフの具																								
小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト 食塩 フード(V.C) ※小麦 乳										小麦粉 ショートニング オリーブオイル 砂糖 脱脂粉乳 イースト 食塩 フード(V.C) ※小麦 乳					小麦粉 砂糖 ショートニング 脱脂粉乳 イースト ファインバター(バター 食用植物油(パーム) ヤシ) 乳主原食品 香料 乳化剤 酸化防止剤 水 食塩 フード(V.C) ※小麦 乳					にんじん 食用植物油(菜種 パーム) とうもろこし 鶏肉 赤ピーマン 食塩 にんじん 濃縮汁 チキンエキス デキストリン(さつまいも他) 酵母エキス(酵母 デキストリン(キャッサバ) 食塩) 白身魚エキス(タラ抽出液 食塩) 香辛料(白こしょう ターメリック他) 野菜エキス(オニオンエキス ネギエキス デキストリン(キャッサバ) キャベツエキス キャロットエキス トレハロース(とうもろこし他) 大豆多糖類 水 ※鶏肉 大豆																								
ちらしずしの具										菜めしの具					米粉めん					豆腐(冷)					油揚げ					ハム					バラベーコン					ショルダーベーコン				
砂糖 にんじん 醸造酢 たけのこ れんこん 食塩 しょうゆ かんぴょう 干しいたけ かつお節エキス(かつお節 食塩 麦芽糖水あめ デキストリン(キャッサバ) 砂糖) 昆布エキス(昆布 還元水あめ 食塩) 酵母エキス) 醸造調味料(米醸造液 ぶどう糖 アルコール 食塩) みりん(糖類 醸造アルコール もち米 米 米こうじ) ※小麦 大豆										塩蔵広島菜(広島菜 食塩) 砂糖 食塩 水酸化カルシウム					白米粉 でんぶん (じゃがいも)					豆乳 でんぶん (とうもろこし) 加工でんぶん (とうもろこし) 凝固剤製剤 水 ※大豆					大豆 食用植物油(菜種) 凝固剤 消泡剤 ※大豆					豚もも肉 食塩 砂糖 しょうゆ 食塩 香辛料(ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス) ※豚肉					豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物 ※豚肉					豚肩肉 食塩 砂糖 香辛料抽出物 ※豚肉				
ウインナー			フランクフルト			白菜のキムチ			かまぼこ			ちくわ			さつま揚げ			焼き豚			つば漬			チャツネ																				
豚肉 砂糖 食塩 香辛料 (白こしょう オニオン末他) ※豚肉			豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白こしょう カルワイ マスタード) ※豚肉			白菜 大根 唐辛子 にんにく にんじん 長ねぎ しょうが 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス			魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぶん(じゃがいも) 昆布だし(利尻昆布 食塩) 本みりん(もち米 米こうじ 糖類 醸造用アルコール) 食塩 砂糖			魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぶん(じゃがいも) 昆布だし(利尻昆布 食塩) 本みりん(もち米 米こうじ 糖類 醸造用アルコール) 食塩 砂糖			魚肉(スケソウタラ) 魚肉(イトヨリダイ) でんぶん(じゃがいも) 本みりん(もち米 米こうじ 糖類 醸造用アルコール) 食塩 昆布だし(利尻昆布 食塩) 砂糖 食用植物油(菜種)			豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩 しょうゆ加工品 香辛料抽出物 (こしょう ナツメグ他) ※豚肉 大豆 小麦			大根 糖類(ぶどう糖果糖液糖 砂糖) アミノ酸液 醸造酢 かつお節エキス 食塩 カラメル色素 酸味料 酒精 水			糖類(水あめ 砂糖) フルーツ(りんご レーズン) 酸味料(酢酸 クエン酸) 香辛料 食塩 カラメル色素 香料 ※りんご																				
白玉もち			白玉団子			赤こんにゃく			ささみフレーク			いちごジャム			みかんジャム			スライスチーズ・固形チーズ			かつおのふりかけ																							
もち米 水			うるち米 もち米 水			こんにゃく粉 水酸化カルシウム 三二酸化鉄			ポイル鶏肉(鶏ささみ肉 加工でんぶん(とうもろこし) 食塩) 野菜エキス(玉ねぎエキス にんじんエキス 水) ※鶏肉			糖類(砂糖 水あめ) いちご ペクチン 酸味料 水			水あめ(とうもろこし さつまいも じゃがいも) みかん 砂糖 ペクチン クエン酸 クエン酸三ナトリウム (とうもろこし さつまいも 苛性ソーダ) 硫酸カルシウム			ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹 水 ※乳			調味料(ぶどう糖 砂糖 食塩 かつお節粉 でんぶん(とうもろこし) デキストリン 酵母エキス 抹茶) 味粉かつお削り節(かつお削り節 砂糖 食塩 酵母エキス しいたけエキス) のり 貝カルシウム セルロース ビタミンE																							
ゆかりのふりかけ			のりの佃煮			ケチャップ(調理用)			ケチャップ(クラス1本づけ)			卵抜きマヨネーズ(調理用・クラス1本づけ)			オイスターソース																													
塩蔵赤しそ(赤しそ 食塩 梅酢) 砂糖 食塩 酵母エキス(酵母 食塩 デキストリン(とうもろこし他)) 酸味料			しょうゆ 水あめ(とうもろこし) 砂糖 のり でんぶん(とうもろこし) 酵母エキス 食塩 水 消泡剤 ※小麦 大豆			トマト 果糖ぶどう糖液糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料			トマト 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖) 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料			食用植物油(菜種 大豆) 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たんばく 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でんぶん(とうもろこし) キサンタンガム} 調味料 香辛料抽出物 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 かき酵素分解物 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 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(加工でんぶん(とうもろこし) キサンタン}																													
トンカツソース(クラス1本づけ)			和風ドレッシング			香りごまドレッシング			コロッケ(肉入りコロッケ)			シュウマイ																																
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 でんぶん(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			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			食用植物油(ごま) 糖類(砂糖 水あめ) たんばく加水分解物 醸造酢 いりごま ねりごま 食塩 酵母エキス 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤 香料 水 ※ごま			じゃがいも 砂糖 パン粉 粒状植物性たんばく しょうゆ 食塩 鶏肉 パン粉 小麦粉 着色料 甘味料 水 ※小麦 大豆 鶏肉			豚肉 玉ねぎ パン粉 でんぶん(じゃがいも) しょうがペースト 調味料(砂糖 食塩) 酵母エキス ポークエキス 香辛料) 皮(小麦粉 還元水あめ 水) ※豚肉 小麦																																