

平成27年9月4日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
豚肉	15	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	25	
油	1.5	
水	110	
カレーフレーク	16	
料理合計		
<副菜>チーズサラダ		
チーズ	4	乳
キャベツ	30	
胡瓜	5	
赤ピーマン	3	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
料理合計		
<デザート>ぶどうかん		
寒天	0.4g	
水	45	
ぶどうジュース	22	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→乳製品×マヨネーズ×はチーズ・マヨネーズなし
(追加：コーン5g
ノンオイル青じそドレッシング)

→海藻類×は寒天なし ミニゼリー1個

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
じゃがいも(皮むき) / kg
なたね油
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
キャベツ(L8玉) / Kg
きゅうり(AS) / Kg
赤ピーマン(AL) / kg
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
ぶどう・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年9月7日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計	
＜主菜＞ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
料理用ワイン	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
デミグラスソース	12	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
ケチャップ	1	
塩	0.1	
	料理合計	
＜副菜＞マカロニサラダ		
ファンタジーマカロニ	4	小麦
人参	5	
ほうれん草	10	
マヨネーズ	5	卵・大豆
塩	0.1	
	料理合計	
＜汁物＞スープ		
わかめ	0.2	
コーン	5	
じゃが芋	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	料理合計	
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
	料理合計	
	小 計	
＜1日合計＞	主食	
	副食	
	合計	

→乳パン×麦ロール提供

→乳つなぎ×は鶏肉のソテーデミグラスソースに変更
(8461鶏もも20g×2ヶ)

→マヨネーズ×は青じそドレッシングに変更

→海藻類×はわかめなし他の食材多め

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤（キサンタン）・酢酸Na（6～10月）・イーストフード・V.C・香料
鶏肉（32）・脱脂大豆（6.4）・戻し水（20.1）・たまねぎ（20.1）・パン粉（6.8）・牛脂（6.4）・ワイン（0.4）・植物油脂（0.0）・しょうゆ（1.4）・砂糖（0.6）・食塩（0.4）・香辛料（0.1）・水（4.5）・L-グルタミン酸ナトリウム（0.5）・グリシン（0.1）・5'-リボヌクレオチドナトリウム（0.0）・リン酸塩（0.2） なたね油
赤ワイン（加塩）・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 トマト・食塩
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ホークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツヨシ・香料・脂肪酸類 トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料（アミノ酸）・レモン果汁・香辛料抽出物
じゃがいも（皮むき） / kg
食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤（ビタミンE）

平成27年9月9日(水)

段上幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	＜主菜＞サバの甘辛焼			
	サバ	40	さば	
	砂糖	1.2		
	醤油	3	小麦・大豆	
	酒	1.2		
	水	3		
	油	1		
		料理合計		
	＜副菜＞ハムとキャベツのソテー			
	ハム	4	卵・乳・大豆・豚肉	
	キャベツ	30		
	人参	5		
	チンゲンサイ	8		
	油	1		
	チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	
		料理合計		
	＜主食＞麦入りごはん			
	滋賀県産こしひかり	55		
	押麦	2		
		料理合計		
	＜汁物＞味噌汁			
	じゃが芋	15		
	しめじ	5		
	青葱	2		
	水	120		
	出し	1.67	さば	
合わせ麦みそ	7	大豆		
	料理合計			
＜フルーツ＞フルーツ(バナナ)				
バナナ	40	バナナ		
	料理合計			
＜その他＞牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳		
食べるいりこ	1	大豆		
麦茶	0.5			
	料理合計			
	小計			
＜1日合計＞	主食			
	副食			
	合計			

→青魚×は鶏肉の甘辛焼きに変更
(8461鶏もも20g×2ヶ)

→乳つなぎ×卵つなぎ×はハムなし
(コーン5g追加)

→きのこ類×はしめじ無し

→バナナ×はオレンジ1/6

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
なたね油
豚ロース肉・糖類(還元水あめ乳糖)・卵たん白・大豆たん白・食塩・たん白加水分解物・リン酸塩(Na)・調味料(アミノ酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(コチニール)・香辛料抽出物・水
キャベツ(L8玉) / Kg
チンゲン菜(L) / Kg
なたね油
食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミン酸等)・カラメル色素・香料
大麦
じゃがいも(皮むき) / kg
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年9月11日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>野菜マーボー		
豆腐	60	大豆
豚ミンチ	20	豚肉
玉ねぎ	20	
かぼちゃ	10	
干しいたけ	0.2	
油	1	
ピーマン	5	
茄子	10	
油	1	
砂糖	2	
醤油	3	小麦・大豆
合わせ麦みそ	4	大豆
酒	1.5	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	鶏肉
片栗粉	2	
水	2	
料理合計		
<副菜>ナムル		
切干大根	3	
人参	8	
チンゲンサイ	10	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.3	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
調合ごま油	0.6	ごま
塩	0.1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>たまごスープ		
卵	7.5	卵
わかめ	0.2	
青葱	2	
水	120	
鶏がらスープ	2.4	鶏肉
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→きのこ類×は干しいたけ無し

→ごま×は白ごまなし

→卵原型×海藻×は卵・ワカメなし
(コーン5g追加)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
かぼちゃ(5玉) / Kg
なたね油
ピーマン(AM) / Kg
なす(AL) / Kg
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
だいこん
チンゲン菜(L) / Kg
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
大麦
殻付き卵
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年9月14日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ロールパン		
丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<主菜>ミンチカツ		
メンチカツ	60	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン
油	6	
料理合計		
<副菜>ころころお豆のサラダ		
水煮大豆	15	大豆
人参	5	
ちくわ	5	大豆・豚肉
胡瓜	5	
塩	0.1	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
豆腐	10	大豆
ほうれん草	5	
玉ねぎ	10	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
料理合計		
<デザート>ミニたいやき		
ミニたいやき (40g×20 P)	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小 計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→乳パン×麦ロール提供

→乳つなぎ×は鶏肉の甘酢あんに変更
8461鶏もも20g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)

→魚介類食品×マヨネーズ×はちくわ・マヨネーズなし
(追加：コーン5g
ノンオイル青じそドレッシング)

→乳菓子×はミニゼリー2個

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6月~10月)・イーストフード・V.C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6月~11月)・イーストフード・V.C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6月~12月)・イーストフード・V.C・香料(原材料の一部に大豆を含む)
植物性たん白(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチン(0.31)・パン粉(18.84)・フライミックス粉(6.35)・植物油脂(0.22)・砂糖(1.42)・トマトケチャップ(0.62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)・コウリヤン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グァーガム(0.01)・キサンタンガム(0.01)・水(31.86)
なたね油
大豆(36.43)・クエン酸(0.08)・リンゴ酸(0.03)・塩化カルシウム(0.11)・水(63.35)
いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
きゅうり(AS) / Kg
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
丸大豆・食塩・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸カルシウム
長塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦を含む)・アキストリン・食用こしょうこし油・アキノエキス・かつおエキス粉末・アキノオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
小麦粉(17.3)・糖類(ぶどう糖・砂糖)(3.1)・コーンフラワー(0.9)・植物油脂(0.9)・ベーキングパウダー(0.9)・食塩(0.1)・増粘剤(グァーガム)(0.1)・乳化剤(0.1)・フラボノイド色素(0.1)・水(31.5)・あずき(25.6)・砂糖(19.4)・寒天(0.0)・食塩(0.0)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成27年9月16日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量(g)	アレルギー
<主菜>筑前煮		
鶏肉	30	鶏肉
大根	45	
ごぼう	10	
れんこん	8	
人参	15	
干しいたけ	0.8	
グリーンピース	3	
油	2	
水	50	
出し	0.7	さば
砂糖	2	
醤油	3	小麦・大豆
酒	1	
みりん	1	
料理合計		
<副菜>ほうれん草とキャベツのサラダ		
ほうれん草	10	
コーン	8	
キャベツ	30	
油	0.8	
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
しめじ	5	
玉ねぎ	15	
もやし	20	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→きのこ類×は干しいたけ無し

→きのこ類×はしめじ無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
だいこん(葉なし) / kg
れんこん(AM) / Kg
なたね油
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料 もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
キャベツ(L8玉) / Kg
なたね油
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
大麦
緑豆
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年9月18日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケのチーズ焼		
サケ	40	さけ
砂糖	1	
醤油	1.5	小麦・大豆
酒	2	
油	1	
チーズ	4	乳・大豆
料理合計		
<副菜>ひじきサラダ		
芽ひじき	2.5	
人参	5	
水	16	
出し	0.22	さば
砂糖	1.5	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	1	
インゲン	5	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>かき玉味噌汁		
卵	7.5	卵
白菜	15	
青葱	2	
水	120	
だし	1.67	
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	オレンジ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→乳製品×魚介類×は鶏の照焼に変更
8461鶏もも20g×2ヶ(片栗粉・砂糖・醤油)

→海藻類×マヨネーズ×は 大根和風サラダ
(大根30g 人参5g
ノンオイル青じそドレッシング)

→卵原型×は卵なし
(コーン5g追加)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料 なたね油
ナチュラルチーズ・食塩・乳化剤・パプリカ色素・水
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
大麦
殻付き卵 白菜(L6玉) / Kg
かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年9月25日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>白身魚のタルタル焼		
ホキ	40	
塩	0.1	
小麦粉	2	小麦
油	1	
マヨネーズ	8	卵・大豆
玉ねぎ	5	
パセリ	0.2	
料理合計		
<副菜>キャベツのレモン和え		
キャベツ	30	
胡瓜	10	
レモン果汁	1	
穀物酢	1	
砂糖	0.7	
醤油	0.8	小麦・大豆
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
ほうれん草	10	
もやし	15	
しめじ	5	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	3	大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(梨)		
梨	31.2g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

→魚介類×マヨネーズ×は豚のケチャップ炒め
(8481豚もも40g・玉ねぎ15g
ケチャップ・チキンコンソメ・砂糖少々)

→きのこ類×はしめじ無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
ホキ
なたね油 食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁・香辛料抽出物
パセリ(A)(200g)/束
キャベツ(L8玉)/Kg きゅうり(AS)/Kg レモン・醸造酢・香料
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
大麦
緑豆
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
梨(AL)/個
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年9月30日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のみそケチャップソース		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
酒	3	
小麦粉	3	小麦
油	1	
カットトマト	8	
ケチャップ	6	
砂糖	0.8	
みりん	1.6	
水	2	
合わせ麦みそ	3	大豆
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのごま和え		
ブロッコリー	35	
人参	5	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1	小麦・大豆
砂糖	0.5	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	55	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>すまし汁		
巻麩	1	小麦
ほうれん草	5	
大根	15	
水	120	
出し	1.67	さば
醤油	1	小麦・大豆
塩	0.5	
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	りんご
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
食べるいりこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
	主食	
	副食	
	合計	

→ごま×は白ごま無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
なたね油
トマト
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
大麦
小麦粉72%・グルテン28%
だいこん(葉なし) / kg
さば節・いわし節・かつお節・かつお・まぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス
脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)