

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ポークカレー		
米(国産)	65	
豚肉	15	
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	2	
水	120	
にんにく	0.5	
しょうが	0.5	
ケチャップ	1	
ウスターソース	1	
カレーフレーク	20	
料理合計		
<副菜>コーンサラダ		
コーン	15	
きゅうり	10	
キャベツ	25	
青じそドレッシング	4	
料理合計		
<デザート>りんごかん		
寒天	0.4	
水	45	
りんごジュース	15	
砂糖	5	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
豚肉
人参
じゃがいも(皮むき) / kg
食用なたね油
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖) ※食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤(グァー)・香辛料抽出物・甘味料(甘草)・※原材料の一部に大豆・りんごを含む・※糖類(砂糖・ぶどう糖)・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
でん粉・食用油脂・パーム油・なたね油・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
とうもろこし
きゅうり(AS) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部に含む
海藻(紅藻類)
りんご
生乳
かたくちいわし・食塩

原材料資料

料理/食品・規格		使用量 (g)	アレルギー	原材料/添加物
昼食	＜主菜＞牛肉と大根のごま醤油煮			
	牛肉	15		牛肉
	牛肉	10		牛肉もも 脂身付き
	大根	40		だいこん(2L) /Kg
	玉ねぎ	25		
	人参	15		人参
	水	30		
	かつおだし	0.42		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	砂糖	1		
	醤油	2		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	白ごま	2		ごま
	グリーンピース	3		グリーンピース
		料理合計		
	＜副菜＞野菜の菜種和え			
	ブロッコリー	20		ブロッコリー
	赤パプリカ	5		パプリカ
	卵	10	卵	卵
	ごま油	1		食用ごま油
	醤油	1		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	みりん	0.3		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
水	6			
かつおだし	0.08		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
	料理合計			
＜主食＞麦入りごはん				
米(国産)	53			
押麦	2		大麦	
	料理合計			
＜汁物＞味噌汁				
麩	1.5		小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア	
ほうれん草	10		ほうれんそう	
うす揚げ	2		丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む	
水	120			
かつおだし	0.6		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
合わせ麦みそ	7		大麦・大豆・食塩・米・酒精	
	料理合計			
＜その他＞牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳	生乳	
いりこ	1		かたくちいわし・食塩	
	料理合計			
	小計			

→卵原型×は、卵なし

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主菜＞ハンバーグデミグラスソース		
ハンバーグ ケ	1 ケ	
油	1	
玉ねぎ	10	
赤ワイン風調味料	0.9	
みりん	0.9	
トマトピューレ	1.5	
ハヤシブレーク	2	
ケチャップ	1	
水	10	
料理合計		
＜副菜＞マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	8	
人参	7	
コーン	10	
ドライパセリ	0.1	
マヨネーズ	8	卵
塩	0.1	
料理合計		
＜主食＞麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
＜汁物＞スープ		
小松菜	10	
キャベツ	10	
ワカメ	0.2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小 計		

→マヨネーズ×は、マヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・豚肉・乾燥マッシュポテト・ワイン・植物油脂・水・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・炭酸Ca・着色料・焼成Ca・ピロリン酸鉄(0.005)
食用なたね油
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤(亜硫酸塩)
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・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース・トマト調味料・着色料・カラメル・パプリカ色素・酸味料・一部に小麦・大豆・豚肉を含む
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
デュラム小麦のセモリナ
人参
とうもろこし
パセリ
食用植物油脂・糖類(水あめ・ぶどう糖)・卵・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む
海水
大麦
小松菜(九州)
キャベツ(L8玉) / Kg
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
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・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏の竜田揚げ		
鶏肉	60	
砂糖	2.25	
醤油	0.9	
酒	0.6	
しょうが	0.15	
片栗粉	6	
油	3	
料理合計		
<副菜>しらすのさっぱりサラダ		
もやし	20	
人参	5	
いんげん	5	
しらす干し	2	
玉ねぎドレッシング	4	
料理合計		
<主食>トウモロコシごはん		
米(国産)	50	
コーン	8	
塩	0.2	
酒	5	
料理合計		
<汁物>味噌汁		
そうめん	5	
豆腐	10	
小松菜	10	
水	120	
かつおだし	0.6	
合わせ麦みそ	7	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
鶏もも肉
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
加工馬鈴薯澱粉粉 食用なたね油
緑豆 人参 いんげん いわし類の稚魚・食塩
糖類・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・小麦を原材料の一部に含む
スイートコーン・食塩 海水 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
小麦粉・食塩 大豆・凝固剤・塩化マグネシウム 小松菜(九州) かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大麦・大豆・食塩・米・酒精
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主食>豚肉うどん		
	うどん	120	
	豚肉	20	
	白菜	20	
	人参	10	
	うす揚げ	2	
	青ねぎ	3	
	水	75	
	かつおだし	2	
	昆布つゆ	10.5	
	塩	0.15	
		料理合計	
	<副菜>ちくわの天ぷら		
	ちくわ	40	
	小麦粉	6	
塩	0.1		
油	6		
	料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)			
バナナ	47		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
	料理合計		
	小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
小麦粉・食塩・pH調整剤
豚肉
白菜(L6玉) /Kg
人参
丸大豆・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
青葱
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
食塩・しょうゆ(小麦・大豆を含む)・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・昆布・かつお枯節(粗砕)・さば枯節(粗砕)・昆布エキス・醸造酢・しいたけエキス・煮干エキス・かつお節エキス・魚介たんぱく加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
海水
魚肉・でん粉・植物性たん白(大豆を含む)・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料(アミノ酸)
小麦
海水
食用なたね油
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サケの甘辛焼		
サケ	40	
砂糖	1.2	
醤油	3	
酒	1.2	
しょうが	0.2	
水	3	
油	0.5	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーのお浸し		
ブロッコリー	30	
人参	5	
醤油	1.2	
みりん	0.4	
水	6	
かつおだし	0.08	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>具だくさん汁		
厚揚げ	10	
大根	10	
ワカメ	0.2	
こんにゃく	5	
水	120	
かつおだし	1.67	
醤油	1	
塩	0.5	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(なし)		
梨	25	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール 醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料 しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
食用なたね油
ブロッコリー 人参(2L)/Kg 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
大麦
丸大豆・デキストリン・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む だいこん(2L)/Kg こんにゃく粉・海藻粉末・水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール 海水
梨(AL)/個
生乳 かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜主食＞スパゲティミートソース		
スパゲティ	40	
オリーブ油	2	
豚ミンチ	10	
玉ねぎ	20	
人参	12	
大豆ミンチ	5	
油	2	
赤ワイン風調味料	2	
ケチャップ	16	
ウスターソース	6	
醤油	1.25	
砂糖	0.3	
塩	0.05	
水	20	
ドライパセリ	0.01	
料理合計		
＜副菜＞ミックスサラダ		
キャベツ	25	
ちくわ	7	
いんげん	5	
青じそドレッシング	7	
料理合計		
＜主菜＞コロッケ		
豚肉のコロッケ	40	
油	4	
料理合計		
＜汁物＞スープ		
小松菜	20	
えのきだけ	5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
ペアクリームワッフル		
クリームワッフル	24	卵・乳
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

原材料/添加物
デュラム小麦のセモリナ
オリーブ油
豚肉もも
人参
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
食用なたね油
醸造調味料・ブドウ果汁・砂糖・食塩・ブドウ果汁・食塩・酒精・酸味料・酸化防止剤（亜硫酸塩）
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
野菜・果実・トマト・たまねぎ・にんにく・その他・醸造酢・糖類（砂糖・ぶどう糖） ※食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤（グアー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草） ※原材料の一部に大豆・りんごを含む ※糖類（砂糖・ぶどう糖）・原料糖：オーストラリア・タイ・日本他
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
海水
パセリ
キャベツ（L8玉）/Kg
魚肉・でん粉・植物性たん白（大豆を含む）・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料（アミノ酸）
いんげん
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（キサンタンガム）・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部に含む
じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・豚脂・パン粉・小麦粉・植物油脂・コーンフラワー・デキストリン・還元水あめ・でん粉・水・砂糖・食塩・香辛料・炭酸Ca・ピロリン酸鉄（原材料の一部に大豆を含む）
食用なたね油
小松菜(九州)
えのきだけ（A）（100g）/P
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
全卵・小麦粉・砂糖・還元水あめ・ファットスプレッド・水あめ・乳等を主要原料とする食品・卵白・油脂加工品・マーガリン・デキストリン・加糖卵黄・ショートニング・でん粉・脱脂粉乳・植物油脂・洋酒・糊料・加工デンプン・増粘多糖類・ソルビトール・乳化剤・膨張剤・香料・乳酸Ca・リン酸塩（Na）・カゼインNa・着色料・カラメル・V.B2・カロチノイド・一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

→卵菓子×乳を含む食品×は
クリームワッフル無し、
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>麻婆丼		
米(国産)	65	
ソフトとうふ	40	
しょうが	0.5	
鶏ミンチ	10	
大豆ミンチ	5	
玉ねぎ	20	
干しいたけ	0.5	
油	2	
砂糖	2	
醤油	3	
合わせ麦みそ	3.5	
酒	1.5	
水	90	
鶏がらスープ	1.8	
片栗粉	2	
水	2	
グリーンピース	3	
料理合計		
<副菜>三色ナムル		
大根	25	
きゅうり	15	
人参	7	
白ごま	0.6	
にんにく	0.01	
醤油	1.56	
醤油	0.36	
砂糖	0.6	
ごま油	0.72	
塩	0.12	
料理合計		
<汁物>わかめスープ		
コーン	5	
ワカメ	0.4	
水	120	
鶏がらスープ	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	27	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
丸大豆・でん粉・デキストリン・豆腐用凝固剤・一部に大豆を含む
しょうが・でんぷん・食塩・デキストリン・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
鶏むね肉
脱脂大豆・植物油脂・一部に大豆を含む
原木乾しいたけ
食用なたね油
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
大麦・大豆・食塩・米・酒精
醸造調味料・米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・たんぱく加水分解物・食塩・水あめ・酒精・酸味料
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
加工馬鈴薯澱粉粉
グリーンピース
だいこん(2L) /Kg
きゅうり(AS) /Kg
人参
ごま
にんにく・でんぷん・食塩・植物油脂・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・香料
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール
食用ごま油
海水
とうもろこし
湯通し塩蔵ワカメ(韓国)
食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
オレンジ
生乳
かたくちいわし・食塩
大麦

昼食

原材料資料

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>スペイン風オムレツ		
卵	45	卵
牛乳	3	乳
粉チーズ	0.5	乳
塩	0.1	
ウインナー	5	
じゃが芋	12	
玉ねぎ	10	
油	4.5	
チキンコンソメ	0.1	
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>ツナと小松菜のソテー		
まぐろフレーク	5	
小松菜	10	
もやし	20	
人参	5	
油	1	
チキンコンソメ	0.2	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53	
押麦	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
白菜	20	
しめじ	5	
青ねぎ	2	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	47	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
いりこ	1	
料理合計		
小計		

→卵原型×乳製品・乳料理×は、
卵・牛乳・粉チーズなし
ウインナー多目の炒め物に変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
卵
生乳100%
ナチュラルチーズ・生乳・食塩・セルロース
海水
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む
じゃがいも
食用なたね油
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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・※砂糖・ぶどう糖果糖液糖・原料糖：タイ・南アフリカ・日本他
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩
小松菜(九州)
緑豆
人参
食用なたね油
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(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
大麦
白菜(L6玉)/Kg
青葱
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
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・食塩

昼食

原材料資料

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
昼食	<主菜>白身魚フライ		
	白身魚フライ	60	
	油	5	
		料理合計	
	<副菜>ほうれん草のサラダ		
	ほうれん草	8	
	キャベツ	30	
	人参	5	
	青じそドレッシング	6	
		料理合計	
	<主食>ロールパン		
	ロールパン	40	乳
		料理合計	
	<汁物>スープ		
	ブロッコリー	8	
玉ねぎ	20		
コーン	5		
水	120		
チキンコンソメ	1.6		
	料理合計		
<その他>牛乳・いりこ			
牛乳	100	乳	
いりこ	1		
	料理合計		
	小計		

→乳を含む食品×は、麦ロールに変更

→牛乳×は牛乳無し、お茶提供

原材料/添加物
スケソウダラ (50.00) ・パン粉 (25.00) ・小麦粉 (5.35) ・でん粉 (1.68) ・食塩 (0.51) ・グルタミン酸ナトリウム・グァーガム・グリセリン脂肪酸エステル・水 (17.13)
食用なたね油
ほうれんそう
キャベツ (L 8玉) /Kg
人参
糖類・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・しょうゆ・かつおだし・食塩・酒精・調味料 (アミノ酸等) ・増粘剤 (キサンタンガム) ・青じそエキス・香料・小麦を原材料の一部に含む
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
ブロッコリー
とうもろこし
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・食塩