

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
あ	あおさ粉	あおさ
	あおさのり(冷凍)	ヒトエグサ
	赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、ぶどう、輸入ワイン(ぶどう)、ぶどう糖、二酸化硫黄
	あさり水煮(冷凍)	あさり
	油揚げ(スライス)	大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤
	炒め玉ねぎ(冷凍)	玉ねぎ
	薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆、アルコール
	ウスターソース	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、玉ねぎ、プルーン、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
	うずらの卵	うずら卵、食塩
	液卵(冷蔵)	鶏卵
	液卵(冷凍)	鶏卵
	えのきたけ(カット)	えのきたけ
	えのきたけ(カット冷凍)	えのきたけ
	エリンギ(カット)	エリンギ茸
	オイスターソース	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤(加工澱粉)、水
	黄桃(レトルト)	黄もも、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、水
	おからパウダー	大豆
押し豆腐	大豆、水、凝固剤	

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
	オリーブ油	食用オリーブオイル
か	海藻ミックス	わかめ、茎わかめ、赤かえでのり、糸寒天
	かえり煮干し	かたくちいわし、食塩
	角チーズ	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳たん白質、水、乳化剤
	鰹節(碎片)	かつおのふし
	鰹節(パック)	かつおのふし
	カット高野豆腐(千切り/角切り)	大豆、豆腐用凝固剤、重曹、消泡剤製剤
	カットポテト(ダイス)	じゃがいも
	カットわかめ(外国産)	湯通し塩蔵わかめ
	カットわかめ(国産)	湯通し塩蔵わかめ
	かぼちゃ(カット)	かぼちゃ
	かまぼこ(チルド・スライス)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、味りん
	かまぼこ(チルド・千切り)	魚肉(スケソウタラ)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩
	かまぼこ(冷凍)	魚肉(イトヨリダイ、タラ)、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、魚醤、発酵調味料
	ガラムマサラ	コリアンダー、シナモン、クミン、クローブ、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、カルダモン
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、チリペッパー、オールスパイス、 その他香辛料(カルダモン、キャラウェイ、クローブ、シナモン、ジンジャー、ナツメグ、フェネル、ブラックペッパー)
	カレーフレーク (甘口)	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、澱粉、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、ミルクカルシウム、バナナペースト、粉末醤油、 はちみつ、粉乳小麦粉ルウ、小麦発酵調味料、粉末ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんごペースト、ガーリックパウダー、 酵母エキス、ポークエキス、ブラウンルウ(小麦粉・ラード)、トマト調味料、香辛料、加工澱粉、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、調味料(核酸等)、 酸味料、香料、香辛料抽出物

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名	原材料名
カレーフレーク (Fe)	小麦粉、パーム油、食塩、砂糖、カレー粉、チキンエキス、にんにく、香辛料、粉末醤油、たん白加水分解物、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ピロリン酸鉄
カレーフレーク (卵・乳不使用)やさいカレー	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、ばれいしょ澱粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(玉ねぎ、にんにく)、粉末米酢
刻み昆布	昆布
刻みのり(パック)	スサビノリ
切干大根	大根
茎わかめ(塩蔵)	湯通し塩蔵わかめ、食塩
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし
グレープゼリー	ぶどう果汁(還元)、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう糖、難消化性デキストリン、グラニュー糖、ゲル化剤、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム
ケイトンタン (鶏豚湯)	豚骨、鶏骨、豚骨油、酵母エキス、水
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール
紅白あられはんぺん	魚肉(ヨシキリザメ、アオザメ)、馬鈴薯澱粉、山芋、みりん、食塩、砂糖、水、着色料(紅麴色素)
小魚	かたくちいわし、砂糖、澱粉分解物(キャッサバ)、醤油、食塩
粉チーズ	ナチュラルチーズ
ごぼう(千切り・金平用)	ごぼう
ごぼう(千切り・サラダ用)	ごぼう
ごま油	食用ごま油
ごま(黒・いり)	いりごま
ごま(白・いり)	いりごま

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
	ごま(白・すり)	いりごま
	小松菜(冷凍)	小松菜
	米油	食用米油
	米粉パン粉	米粉、甜菜、食用こめ油、生イースト、アルファー粉、食塩、水
	コンソメ	糖類(ぶどう糖、砂糖)、たん白加水分解物、澱粉、麦芽エキス粉末、野菜粉末(玉ねぎ、タピオカ)、野菜エキス粉末(デキストリン、オニオンエキス)、デキストリン、酵母エキス、植物油脂、香辛料
	こんにやく (角切り)	こんにやく粉、水、水酸化カルシウム
	こんにやく (サラダこんにやく)	こんにやく精粉、水、水酸化ナトリウム
	こんにやく (短冊切り)	こんにやく粉、水、水酸化カルシウム
	こんにやく (突きこんにやく)	こんにやく粉、水、水酸化カルシウム
	昆布だしパック	真昆布
さ	さけ切身 (30g/40g/50g/60g)	秋鮭、食塩
	さつまあげ(冷凍)	魚肉(イトヨリダイ、スケソウタラ、エソ)、澱粉、砂糖、食塩、ブドウ糖、水、菜種油
	さつまいも(カット)	さつまいも
	里芋(カット)	里芋
	サラダ用寒天	寒天、こんにやく粉、増粘多糖類
	三温糖	さとうきび、甜菜
	塩	食塩
	しめじ(カット)	ぶなしめじ

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
	じゃがいも(カット)	じゃがいも
	じゃがいも澱粉	馬鈴しょ
	シュレッドチーズ	ナチュラルチーズ(ゴーダチーズ)、セルロース
	上白糖	さとうきび、甜菜
	ショルダーベーコン	豚かた肉、食塩、砂糖、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)
	白滝(カット)	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム
	白玉団子	米粉、加工澱粉、水
	白こしょう	ホワイトペッパー
	白ワイン	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン(ぶどう)、ぶどう糖、二酸化硫黄
	酢	米、アルコール、食塩、酒かす
	スキムミルク	生乳
	清酒	米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、酸味料
	千切りきくらげ	きくらげ
た	ダイスゼリー(あまおう)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁(還元)、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料(紅麴、クチナシ)
	ダイスゼリー(サイダー風)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、レモン果汁(濃縮還元)、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳酸カルシウム、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、クチナシ青色素
	ダイスゼリー(さくらんぼ)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、さくらんぼ果汁、水溶性食物繊維、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、紅麴色素、香料、クエン酸鉄ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC)
	ダイスゼリー(シャインマスカット)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料(クチナシ)
	ダイスゼリー(白桃)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、白桃ピューレ、水、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、着色料(紅麴)

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名	原材料名
ダイスゼリー (はちみつレモン)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁(濃縮還元)、ぶどう糖、砂糖、水溶性食物繊維、はちみつ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄ナトリウム、カロチノイド色素
ダイスゼリー(ピオーネ)	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、着色料(クチナシ、紅麴)
大豆の華フレーク	大豆
大豆バター	植物油脂(大豆油、パーム核油、パーム油とひまわり油又はシア脂とパーム油)、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩
大豆ミート	大豆
たくあん漬け(カット)	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類、(一部に大豆を含む)
たけのこ(水煮/千切り)	もうそう竹
だしパック(鰹・鯖)	さば、かつお
短冊いか(冷凍)	アメリカオオアカイカ
中華スープの素	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー、カラメル色素
中濃ソース	醸造酢、トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
中濃ソース (ボトル)	醸造酢、トマト、プルーン、玉ねぎ、にんじん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、澱粉、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、水
調理用バター	生乳、食塩
チリパウダー	パプリカ、クミン、オレガノ、オールスパイス、カエンペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、食塩、オニオン
ちりめんじゃこ	かたくちいわし、食塩
デミグラスソース	ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテーオニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、澱粉、食塩、香辛料、水
天ぷら粉	小麦粉、食塩、粉末水あめ、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉(卵を含む)、加工澱粉、ベーキングパウダー、着色料(カロテン)
豆乳	大豆(豆乳ベース)

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名	原材料名
豆乳クリーム	大豆
豆板醤	唐辛子、味噌(大豆、米、食塩)、食塩、酒精(さとうきび)
豆腐 (冷凍・サイコロ)	豆乳、難消化性デキストリン、澱粉、豆腐用凝固剤、リン酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水
トック	米(上新粉)、じゃがいも澱粉、食塩、水、酒精
トマトケチャップ	濃縮トマト、ぶどう糖果糖液糖、上白糖、食塩、醸造酢、オニオンピューレー、香辛料
トマトケチャップ (ボトル)	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
トマトダイスカット	トマト、トマトピューレ、クエン酸
トマトピューレ	濃縮トマト
とりがらスープの素	鶏骨、酵母エキス、水
ドレッシング(青じそ)	糖類(水あめ、砂糖)、醤油、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、魚醤、青じそ、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
ドレッシング(イタリアン)	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、水
ドレッシング(柑橘)	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料、水
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	砂糖、醸造酢、デキストリン、食塩、酵母エキス、レモン果汁、オニオンパウダー、ホワイトペッパー、水、増粘剤(キサンタンガム)
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	なたね油、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、醤油、食塩、澱粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料、水
ドレッシング(香味塩)	糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、食用植物油脂、玉ねぎ、ねぎ、チキンエキス、発酵調味料、小麦たん白発酵調味料、にんにく、酵母エキスパウダー、醤油、こしょう、しょうが、レモン果汁、ねぎエキスパウダー、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水
ドレッシング(コールスロー)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、増粘剤(キサンタンガム、加工澱粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、水
ドレッシング(ごま)	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、水
ドレッシング(サウザンアイランド)	食用植物油脂、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、水

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
	ドレッシング(中華)	醤油、食用植物油脂(ごま油、なたね油)、醸造酢、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、玉ねぎエキス、チキンエキス、香辛料、水
	ドレッシング(ナムル)	醸造酢、食用植物油脂、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、たん白加水分解物、醤油、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、水
	ドレッシング(和風)	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、水
	豚骨ラーメンスープ	ポークエキス(ポークエキス、ポークオイル、その他)、動物油脂(鶏肉を含む)、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖混合異性化液糖、砂糖、香辛料、食用植物油脂(ごまを含む)、焼きあご・あじ煮干粉末、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酒精、カラメル色素
な	生揚げ(カット)	豆乳、澱粉、ぶどう糖、植物油脂、トレハロース、豆腐用凝固剤、水
	生揚げ(カット・サイコロ型)	豆乳、澱粉、ぶどう糖、植物油脂、トレハロース、豆腐用凝固剤、水
	生クリーム	生乳
	生ちくわ(冷凍)	タラすり身、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
	なめこ	なめこ
	なると(冷凍)	魚肉(スケソウタラ)、澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、着色料(トマト色素)
	なると(冷凍)スライス	魚肉(スケソウタラ、イトヨリダイ)、馬れいしょ澱粉、食塩、砂糖、着色料(紅麴)、水
	煮干しパック	かたくちいわし
	練りごま	ごま
	ノンエッグマヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工澱粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
は	ハーフスパゲッティー	デュラム小麦のセモリナ
	パインアップル(レトルト)	パインアップル、砂糖、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)、水
	白菜キムチ	白菜、玉ねぎ、にんじん、漬け原材料(砂糖、食塩、りんご、にんにく、醤油、昆布エキス、かつおエキス、生姜、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、唐辛子色素、ホップ抽出物、シヨ糖脂肪酸エステル
	薄力粉	小麦

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

詳細献立表記載名	原材料名
パセリ(乾)	パセリ
パプリカパウダー	パプリカ
ハヤシフレーク	小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、ぶどう糖、コーンスターチ、トマトペースト、オニオンパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、香料、酸味料
パン粉(乾燥)	小麦粉、植物性ショートニング、ぶどう糖、イースト、食塩、イーストフード、ビタミンC
パン粉(生)	小麦粉、有機レモン果汁、パン酵母、食塩、ブドウ糖、植物性油脂、水
ハンバーグ(40g/50g/60g)	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、澱粉、粉末状植物性たん白、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工澱粉、クエン酸鉄ナトリウム、水
ひよこ豆	ひよこ豆
豚レバー下味澱粉付 (1×1×2cm)	豚レバー、澱粉、醤油、おろし生姜、おろしニンニク
フランクフルト (30g/40g/50g/60g/カット)	豚肉、食塩、砂糖、香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)、パン酵母
ふりかけ(こんぶ)	ドロマイト、煎り米、昆布、澱粉、砂糖、食塩、黒のり、抹茶、酵母エキス、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素
ふりかけ(さかな)	ドロマイト、混合削り節粉末、砂糖、ごま、食塩、醤油、みりん、鰹風味調味料、鰹削り節、酵母エキス、乾燥マッシュポテト、澱粉、青のり、鰹削り節、黒のり、かぼちゃ粉末、還元水飴、昆布エキス、粉末水飴、アナトー色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素
ふりかけ(のり)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこし澱粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー
ほうれん草(冷凍)	ほうれん草
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし
干椎茸	乾しいたけ
ホワイトルウ	小麦粉、粉末水あめ、砂糖、豚脂、ぶどう糖、食塩、オニオンパウダー、魚醤加工品、酵母エキス、香辛料、香料
ホワイトルウ (アレルギーフリー)	米粉、パーム油、砂糖、食塩、デキストリン、ミックススパイス、ばれいしょ澱粉、酵母エキス、加工澱粉、貝カルシウム、香料

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
	ホワイトルウ (Fe・Ca強化)	小麦粉、パーム油、ホエイパウダー、脱脂粉乳、クレーミングパウダー、チキンエキス、食塩、砂糖、香辛料、酵母エキス、ローストオニオンパウダー(大豆を含む)、貝カルシウム、香料、ピロリン酸鉄
	本みりん	もち米、米麴、糖類、醸造アルコール
ま	マカロニ(アルファベット)	デュラム小麦のセモリナ
	マカロニ(エルボ)	デュラム小麦のセモリナ
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ、強力小麦粉
	マカロニ(ツイスト)	デュラム小麦のセモリナ
	マグロ油漬	きはだまぐろ、大豆油、食塩、水
	マグロ水煮	きはだまぐろ、食塩、水
	マスカットゼリー(ヨーグルト代替品)	ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、食物繊維(難消化性デキストリン)、砂糖、ピロリン酸鉄、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム、塩化カリウム
	マッシュルーム水煮スライス	マッシュルーム、食塩、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸、水
	マッシュルーム 水煮みじん切り	マッシュルーム、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)、クエン酸
	みかん(レトルト)	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、水
	みそ(赤)	大豆、米、食塩、酒精、水
	みそ(けいわ)	大豆、米麴、食塩
	みそ(白)	大豆、米、食塩、酒精、水
	ミルクカルシウム	ミルクカルシウム粉末
むき枝豆(冷凍)	えだまめ、食塩	
むきえび(冷凍)	えび、食塩	

原材料一覧表(前期:令和5年4月～令和5年9月)

久喜市立学校給食センター

《一般物資等》

	詳細献立表記載名	原材料名
	芽ひじき	ひじき
	木綿豆腐	大豆、水、凝固剤
	木綿豆腐(カット)	大豆、水、凝固剤
や	焼ちくわ(冷凍) 焼ちくわ(1/4カット・冷凍)(1/6カット・冷凍)	すり身(スケソウタラ、イトヨリダイ、ホワイトスナッパー、ポニーフィッシュ、ヒイラギ、タチウオ、サンマ)、澱粉、植物油、砂糖、植物性たん白、食塩、みりん、ブドウ糖
	ゆで大豆(冷凍)	大豆
	ヨーグルト(80g/100g・森永)	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、寒天、水
	ヨーグルト(70g・ヤクルト)	脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄、水
ら	緑豆春雨	緑豆澱粉
	冷凍さやいんげん(カット)	さやいんげん
	レモン果汁	レモン
	レモンゼリー	異性化液糖、砂糖、濃縮レモン果汁、濃縮りんご果汁、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ビタミンC、酸味料、水
	れんこん(カット)	れんこん
わ	和風だし	ぶどう糖、食塩、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス、そうだかつおぶし粉末、昆布粉末、しいたけエキス)、デキストリン、砂糖、酵母エキス
	ワンタンの皮	小麦粉、食塩