6月分学校給食献立予定表

【小学校】

●▲■の記号について（栄養三色）

- ●赤…　血や筋肉・骨になり体を作るもとになる（にく・さかな・ぎゅうにゅうなど）
- ▲黄…　動く力・体温のもとになる（ごはん・パン・あぶら・バターなど）
- ■緑…　体の調子をととのえる（やさい・くだものなど）

島本町教育委員会

日 曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
2日（月）	新生姜ご飯	こめ	85	▲
		しんしょうが	2	■
		みりん	1	
		うすくちしょうゆ	4.3	
		さけ	0.5	
		しお	0.1	
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	かみかみかき揚げ	乾燥だいず	10	●
		干ひじき	1	●
		かえり煮干	2	●
		ちくわ	7	●
		ごぼう	10	■
		にんじん	7	■
		たまねぎ	20	■
		こめこ	12	▲
		しお	0.5	
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	すまし汁	こまつな	15	■
		たまねぎ	10	■
		にんじん	5	■
		えのきたけ	7	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		ばいせんこんぶ	0.3	●
	エネルギー 609 kcal／たんぱく 18.4g 12.1%／しぼう 16.6g 24.5%			
3日（火）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	ホッケの塩焼き	ホッケ切身干し	1切れ・60	●
	牛肉とごぼうの甘辛煮	ぎゅうももにく	20	●
		ごぼう	20	■
		にんじん	10	■
		つきこんにゃく	8	
		たけのこ水煮	7	■
		あおねぎ	5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		けずりぶし	1	
		さとう	2.5	▲
		こいくちしょうゆ	3.5	
		みりん	0.5	
		さけ	0.5	
	みそ汁	冷凍ミニあつあげ	20	●
		じゃがいも	15	▲
		たまねぎ	20	■
		にんじん	5	■
		乾燥わかめ	0.5	●
		みそ	9	●
		にぼし	2	
		ばいせんこんぶ	0.3	●
	エネルギー 658 kcal／たんぱく 29.6g 18%／しぼう 17.6g 24.1%			
4日（水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	鯨の更紗揚げ	くじら	50	●
		こいくちしょうゆ	3	
		さとう	1	▲
		さけ	1	
		カレ―粉	0.4	
		じゃがいもでんぷん	12	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	アスパラガスの炒め物	アスパラガス	20	■
		とりむねにく	10	●
		きゃべつ	25	■
		にんじん	10	■
		コーン（ホール）	5	■
		にんにく	0.5	■
		オリーブオイル	0.3	▲
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
	沢煮椀	かまぼこ	8	●
		だいこん（根）	10	■
		ごぼう	10	■
		にんじん	8	■
		あおねぎ	5	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		ばいせんこんぶ	0.3	●
		じゃがいもでんぷん	1	▲
	エネルギー 641 kcal／たんぱく 26.3g 16.4%／しぼう 15.3g 21.5%			
5日（木）	減量バターロール	バターロール	1個・50	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	スパゲティナポリタン	ﾊｰﾌｶｯﾄｽﾊﾟｹﾞﾃｨ	27	▲
		ウインナー	15	●
		たまねぎ	40	■
		にんじん	10	■
		ピ―マン	10	■
		ぶなしめじ	10	■
		こめあぶら	0.5	▲
		ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	8	
		ウスターソース	1.3	
		さとう	0.2	▲
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
	切干大根ときゅうりのサラダ	きりぼしだいこん	4	■
		きゅうり	20	■
		にんじん	3	■
		とりささみ水煮	10	●
		中華ドレッシング	8	
	エネルギー 606 kcal／たんぱく 22.8g 15%／しぼう 19.4g 28.8%			

日 曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
6日（金）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	かみかみ二色丼の具	ぶたミンチ	45	●
		たまねぎ	30	■
		にんじん	5	■
		つちしょうが	0.8	■
		さとう	1	▲
		さけ	0.5	
		こいくちしょうゆ	2	
		ごまあぶら	0.3	▲
		こまつな	30	■
		きりぼしだいこん	4	■
		たくあん漬	6	■
		いりごま（白）	1.3	▲
		こいくちしょうゆ	1	
		さとう	0.2	▲
		みりん	0.2	
		ごまあぶら	0.3	▲
	★新生姜の卵スープ	しんしょうが	2	■
		★たまご	20	●
		ｼｮﾙﾀﾞｰベーコン	15	●
		たまねぎ	10	■
		にんじん	7	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		じゃがいもでんぷん	1	▲
		ばいせんこんぶ	0.3	●
	エネルギー 629 kcal／たんぱく 26.9g 17.1%／しぼう 17.9g 25.6%			
9日（月）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	プルコギ	ぶたももにく	55	●
		たまねぎ	40	■
		にんじん	10	■
		にら	4	■
		こめあぶら	0.5	▲
		リンゴピューレ	1	■
		さとう	1.5	▲
		コチジャン	1.5	
		す	0.2	
		こいくちしょうゆ	3	
		しお	0.1	
		こしょう	0.02	
	じゃがいものスープ	じゃがいも	30	▲
		ｼｮﾙﾀﾞｰベーコン	15	●
		たまねぎ	10	■
		にんじん	5	■
		あおねぎ	5	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
	エネルギー 617 kcal／たんぱく 26.5g 17.2%／しぼう 16.2g 23.6%			
10日（火）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	鶏肉の照り焼き	とりももにく	1個・70	●
		にんにく	0.5	■
		こいくちしょうゆ	3	
		さとう	2	▲
	野菜の塩麹炒め	きゃべつ	25	■
		こまつな	10	■
		たまねぎ	10	■
		にんじん	10	■
		マグロ米油漬	8	●
		つちしょうが	0.2	■
		こめあぶら	0.5	▲
		塩麹	4	▲
		こいくちしょうゆ	0.5	
		こしょう	0.01	
	ウインナーとコーンのスープ	ウインナー	10	●
		コーン（ホール）	10	■
		コーン（クリーム）	20	■
		たまねぎ	15	■
		にんじん	7	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
	エネルギー 644 kcal／たんぱく 31.5g 19.6%／しぼう 16.4g 22.9%			
11日（水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	カツオのガーリック揚げ	かつお	1切れ・60	●
		にんにく	2.5	■
		こいくちしょうゆ	3	
		さけ	2.5	
		じゃがいもでんぷん	10	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	チンゲン菜のお浸し	ちんげんさい	20	■
		はくさい	35	■
		とりささみ水煮	15	●
		にんじん	5	■
		こいくちしょうゆ	2	
		けずりぶし	0.3	
	すまし汁	かまぼこ	12	●
		だいこん（根）	20	■
		たまねぎ	10	■
		にんじん	5	■
		あおねぎ	5	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		ばいせんこんぶ	0.3	●
	エネルギー 648 kcal／たんぱく 32.6g 20.1%／しぼう 15.9g 22.1%			

日 曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
12日（木）	コッペパン	コッペパン	1個・60	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	☆チリコンカーン	ぶたミンチ	30	●
		乾燥だいず	15	●
		たまねぎ	50	■
		じゃがいも	40	▲
		にんじん	20	■
		セロリ―	3	■
		こめあぶら	0.5	▲
		☆バタ―	3	▲
		こむぎこ	3	▲
		あかワイン	0.5	
		さとう	0.2	▲
		しお	0.5	
		こしょう	0.03	
		ローリエ	0.01	
		濃厚ソース	1.2	
		ウスターソース	1.2	
		ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	5	
		トマトピューレ	8	■
	ひじきとキャベツのサラダ	干ひじき	1.5	●
		けずりぶし	0.3	
		こいくちしょうゆ	1	
		きゃべつ	30	■
		にんじん	10	■
		いりごま（白）	1	▲
		す	1	
		さとう	1	▲
		こいくちしょうゆ	2	
		しお	0.1	
		こしょう	0.02	
	エネルギー 633 kcal／たんぱく 26.1g 16.5%／しぼう 20.5g 29.1%			
13日（金）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	肉団子の甘酢あん	ミートボール	55	●
		たまねぎ	35	■
		にんじん	15	■
		はくさい	30	■
		ピ―マン	8	■
		こめあぶら	0.5	▲
		さとう	2.4	▲
		こいくちしょうゆ	3.9	
		す	3.9	
		じゃがいもでんぷん	1	▲
	春雨スープ	はるさめ	5	▲
		ぶたももにく	10	●
		たまねぎ	20	■
		こまつな	13	■
		にんじん	9	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
	エネルギー 610 kcal／たんぱく 20.6g 13.5%／しぼう 14.7g 21.7%			
16日（月）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	サワラの柚子塩麹焼き	サワラのゆず塩麹漬け	1切れ・60	●
	高野豆腐のオイスターソース炒め	凍り豆腐	3	●
		ぶたももにく	25	●
		はくさい	20	■
		こまつな	15	■
		たけのこ水煮	8	■
		にんじん	8	■
		こめあぶら	0.5	▲
		オイスターソース	1.6	
		さけ	0.8	
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
	すまし汁	たまねぎ	20	■
		にんじん	10	■
		とりむねにく	8	●
		あおねぎ	5	■
		けずりぶし	2	
		さけ	0.5	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		ばいせんこんぶ	0.3	●
	エネルギー 639 kcal／たんぱく 32.4g 20.3%／しぼう 18.3g 25.8%			
17日（火）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	蒸ししゅうまいの酢醤油かけ	しゅうまい	2個・36	●
		す	4	
		こいくちしょうゆ	2	
		ごまあぶら	0.2	▲
	パッ・ウンセン	はるさめ	8	▲
		ぶたももにく	10	●
		たまねぎ	30	■
		きゃべつ	30	■
		にんじん	8	■
		こめあぶら	0.5	▲
		こいくちしょうゆ	1.8	
		ナンプラー	0.7	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
		さけ	0.7	
		ごまあぶら	0.2	▲
	かぼちゃのチキンスープ	かぼちゃ	15	■
		とりむねにく	10	●
		たまねぎ	20	■
		こまつな	15	■
		にんじん	10	■
		セロリ―	5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		とりがらスープ	10	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
	エネルギー 617 kcal／たんぱく 20.9g 13.5%／しぼう 13.7g 20%			

★印は卵除去食、☆印は乳除去食の対象献立です。

※食材は物資の都合により、変更となる場合があります。

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
18日（水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	肉じゃが	ぶたももにく	40	●
		たまねぎ	55	■
		じゃがいも	55	▲
		にんじん	20	■
		糸こんにゃく	10	
		さやいんげん	5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		けずりぶし	1	
		さとう	3.5	▲
		こいくちしょうゆ	5	
		みりん	0.5	
		さけ	0.5	
	ツナとピーマンのソテー	マグロ米油漬	15	●
		ピーマン	20	■
		たまねぎ	20	■
		たけのこ水煮	10	■
		にんじん	10	■
		こめあぶら	0.5	▲
		こいくちしょうゆ	1.5	
		さとう	0.2	▲
		しお	0.2	
		こしょう	0.03	

エネルギー	たんぱく	しぼう
645	24.9g	16.5g
kcal	15.4%	23%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
19日（木）	米粉入りパン	米粉入りパン	1個・60	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	うどんすき	冷凍うどん	80	▲
		野菜入り鱈ボール	25	
		はくさい	20	■
		にんじん	8	■
		ぶなしめじ	8	■
		しろねぎ	10	■
		けずりぶし	2	
		こいくちしょうゆ	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		さとう	0.5	▲
		みりん	1	
		しお	0.3	
	豚肉のにんにく醤油炒め	ぶたももにく	45	●
		きゃべつ	30	■
		たまねぎ	30	■
		こまつな	8	■
		にんにく	0.8	■
		こいくちしょうゆ	2	
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
		こめあぶら	0.5	▲
		じゃがいもでんぷん	0.3	▲

エネルギー	たんぱく	しぼう
668	34.3g	18.8g
kcal	20.5%	25.3%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
20日（金）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	鶏肉のから揚げ	とりももにく	1個・60	●
		つちしょうが	1.5	■
		にんにく	1.5	■
		こいくちしょうゆ	3	
		さけ	1	
		じゃがいもでんぷん	12	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	ほうれん草のごま和え	ほうれんそう	20	■
		きゃべつ	30	■
		マグロ米油漬	10	●
		にんじん	10	■
		いりごま（白）	1.5	▲
		さとう	1	▲
		みりん	0.4	
		こいくちしょうゆ	2	
		けずりぶし	0.3	
	すまし汁	たまねぎ	20	■
		にんじん	7	■
		にら	5	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		ばいせんこんぶ	0.3	●

エネルギー	たんぱく	しぼう
680	28.3g	20g
kcal	16.6%	26.5%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
23日（月）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	うちなー天ぷら	ホキ	50	●
		さけ	1	
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
		ばいせんこんぶ	0.3	●
		こめこ	8	▲
		じゃがいもでんぷん	2	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	ゴーヤチャンプルー	にがうり	20	■
		ぶたももにく	20	●
		たまねぎ	13	■
		にんじん	13	■
		きりぼしだいこん	2.6	■
		こいくちしょうゆ	0.8	
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
		ごまあぶら	1.3	▲
	もずくスープ	冷凍もずく	9	■
		とりむねにく	5	●
		たまねぎ	20	■
		にんじん	7	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.02	
	シークワーサーゼリー	シークワーサーゼリー	1個・40	

エネルギー	たんぱく	しぼう
683	25.9g	19.2g
kcal	15.2%	25.3%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
24日（火）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	☆カレーライスの具	ぶたももにく	25	●
		たまねぎ	60	■
		じゃがいも	40	▲
		にんじん	20	■
		セロリー	5	■
		つちしょうが	1	■
		リンゴピューレ	8	■
		☆バター	3.5	▲
		こめあぶら	2.5	▲
		こむぎこ	7	▲
		カレー粉	0.8	
		こめあぶら	0.5	▲
		ポークブイヨン	8	
		ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	4.5	
		ウスターソース	3.2	
		濃厚ソース	1	
		こいくちしょうゆ	1	
		しお	0.5	
		こしょう	0.03	
		ローリエ	0.01	
	エビサラダ	ムキエビ	10	●
		しろワイン	1	
		きゃべつ	30	■
		にんじん	10	■
		きゅうり	10	■
		コーン（ホール）	5	■
		和風ドレッシング	6	

エネルギー	たんぱく	しぼう
664	21.9g	18.1g
kcal	13.2%	24.5%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
25日（水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	サバの塩焼き	サバ	1切れ・60	●
		しお	0.2	
	ひじきの炒め煮	干ひじき	3	●
		ぶたももにく	5	●
		にんじん	5	■
		つきこんにゃく	5	
		こめあぶら	0.5	▲
		みりん	0.5	
		さとう	2	▲
		こいくちしょうゆ	3	
		けずりぶし	1	
	みそ汁	あぶらあげ	15	●
		かぼちゃ	20	■
		たまねぎ	15	■
		あおねぎ	7	■
		みそ	9	●
		にぼし	2	
		ばいせんこんぶ	0.3	●

エネルギー	たんぱく	しぼう
662	29.1g	20.6g
kcal	17.6%	28%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
26日（木）	オリーブパン	オリーブパン	1個・60	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	鶏肉のチリソース煮	とりむねにく	50	●
		たまねぎ	30	■
		じゃがいも	20	▲
		にんじん	10	■
		ピーマン	10	■
		ぶなしめじ	7	■
		にんにく	0.2	■
		こめあぶら	0.5	▲
		ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	10	
		さとう	0.5	▲
		コチジャン	0.5	
		しお	0.3	
		こしょう	0.02	
		じゃがいもでんぷん	0.2	▲
	ラビオリスープ	ラビオリ	15	▲
		たまねぎ	20	■
		にんじん	10	■
		乾燥パセリ	0.03	
		ポークブイヨン	8	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	

エネルギー	たんぱく	しぼう
595	28.9g	17.3g
kcal	19.4%	26.2%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
27日（金）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	豚肉の生姜炒め	ぶたももにく	50	●
		たまねぎ	60	■
		にんじん	10	■
		たけのこ水煮	7	■
		しろねぎ	10	■
		つちしょうが	1.5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		さとう	1.2	▲
		こいくちしょうゆ	2.3	
		さけ	0.5	
		しお	0.2	
		こしょう	0.02	
	冬瓜スープ	とうがん	30	■
		とりむねにく	10	●
		たまねぎ	10	■
		にんじん	7	■
		乾燥わかめ	0.5	●
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
		じゃがいもでんぷん	1	▲

エネルギー	たんぱく	しぼう
590	25.2g	14.4g
kcal	17.1%	22%

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
30日（月）	枝豆ご飯	こめ	75	▲
		冷凍むきえだまめ	15	■
		あぶらあげ	7	●
		けずりぶし	1	
		うすくちしょうゆ	4.3	
		さけ	0.5	
		しお	0.1	
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	肉団子と春雨の中華煮	ミートボール	45	●
		はるさめ	10	▲
		たまねぎ	30	■
		にんじん	20	■
		こまつな	20	■
		干しいたけ	1.5	■
		つちしょうが	1	■
		こめあぶら	0.5	▲
		ポークブイヨン	6	
		こいくちしょうゆ	4	
		さとう	1.2	▲
		みりん	0.5	
		さけ	0.5	
	すまし汁	ふ	2	▲
		たまねぎ	20	■
		にんじん	7	■
		あおねぎ	5	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		ばいせんこんぶ	0.3	●

エネルギー	たんぱく	しぼう
619	22.4g	16.2g
kcal	14.5%	23.6%

※給食で「そば・落花生（ピーナッツ）・くるみ」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。
※海産物（わかめ・しらす等）は、えび・かにが混ざる場合があります。
※揚げ油は同じ油で別の食材も調理しているため、アレルギー物資の溶出や混入の可能性があります。

学校給食摂取基準	熱量(kcal)	蛋白質(%)	脂肪(%)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRAE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)
一人一回当たり	650	13～20	20～30	2未満	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5

学校給食用加工食材の材料　令和7年6月（小学校）

2日 ちくわ	4・11日 かまぼこ	5・10日 ウインナー	5日 中華ドレッシング	6日 たくあん漬け
いとよりすり身 発酵調味料 上白糖　食塩 加工でん粉	いとよりすり身 発酵調味料 上白糖　食塩 加工でん粉	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	醤油　果糖ぶどう糖液糖 食用植物油脂　醸造酢 食塩　玉ねぎエキス かつお節エキス　みそ 香辛料　キサンタンガム	大根 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 醸造酢　食塩　酵母エキス 米糠　食塩　昆布 唐辛子　ビール酵母
6・9日 ショルダーベーコン	13・30日 ミートボール	16日 サワラのゆず塩麹漬け	17日 しゅうまい	19日 タラボール
豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料	鶏肉　豚肉　玉ねぎ でん粉　粉末状植物性たん白 還元水あめ　食塩 チキンオイル　香辛料 大豆油　ドロマイト ピロリン酸鉄　焼成カルシウム	サワラ　塩糀 砂糖　みりん風調味料 柚子果汁	玉ねぎ　豚肉　でん粉 粒状大豆たん白　砂糖 食塩　ごま油　生姜 ほたてエキス 魚介エキス調味料　こしょう 小麦粉	たらすり身　玉ねぎ 人参　パン粉 植物油脂　醤油 食塩　清酒　砂糖 乾燥ほうれん草 増粘剤
23日 シークワーサーゼリー	24日 和風ドレッシング	26日 ラビオリ		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖 シークワーサー果汁 水溶性食物繊維　砂糖 ゲル化剤　ビタミンC 酸味料　クエン酸鉄ナトリウム 香料	食用植物油脂　醤油 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　キサンタンガム	小麦粉　小麦たん白 食塩　食用植物油脂 豚肉　パン粉　玉ねぎ オニオンソテー　ポークエキス 香辛料　酵母エキス 加工でん粉		