

10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のになる
(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	日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色	日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
1 日 (水)	米飯	こめ	85	▲	7 日 (火)	米飯	こめ	85	▲	14 日 (火)	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	ミートコロッケ	ミートコロッケ こめあぶら(揚物用)	1個・50 6	▲▲		大豆の中華丼の具	乾燥だいず ぶたもにく つちしょうが こいくちしょうゆ たまねぎ たけのこ水煮 にんじん 干しいたけ あおねぎ こめあぶら ポークバイヨン こいくちしょうゆ オイスターソース しお こしょう じゃがいもでんぶん	15 30 0.5 0.5 30 7 10 1 5 0.5 8 3 2 0.1 0.03 2.5	●●■		蒸ししょうまいの酢醤油 かけ	しゅうまい す こいくちしょうゆ ごまあぶら	2個・36 4 2 0.2	● ▲
	ツナと野菜のソテー	マグロ米油漬 ちんげんさい たまねぎ にんじん こめあぶら しお こしょう	20 15 25 10 0.5 0.3 0.02	●●■ ▲		ほうれん草とウインナー のスープ	ほうれんそう ウインナー たまねぎ にんじん けずりぶし うすくちしょうゆ しお こしょう	15 15 15 7 2 2 0.3 0.03	●●■ ■		パツ・ウンセン	はるさめ ぶたもにく たまねぎ ちんげんさい にんじん こめあぶら こいくちしょうゆ ナンプラー しお こしょう さけ ごまあぶら	8 20 30 20 8 0.5 1.8 0.7 0.3 0.7 0.2	▲ ● ■ ■ ■ ▲
		エネルギーたんぱくしぼう 65719.1g20.1g kcal11.6%27.5%					エネルギーたんぱくしぼう 63627.5g18.5g kcal17.3%26.2%					エネルギーたんぱくしぼう 63522.1g15.2g kcal13.9%21.5%		
2 日 (木)	コッペパン	コッペパン	1個・60	▲	8 日 (水)	米飯	こめ	85	▲	15 日 (水)	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	大豆とマカロニのトマト煮	乾燥だいず マカロニ ぶたもにく たまねぎ にんじん セロリー こめあぶら トマト角切り(缶) トマトケチャップ ウスターソース 濃厚ソース あかワイン ポークバイヨン さとう しお こしょう ローリエ	12 10 20 50 20 3 0.5 20 4 1 1 0.5 8 0.5 0.5 0.03 0.01	●▲ ● ■ ■ ■ ■ ▲		ワカサギの天ぷら	ワカサギ(魚卵注意) さけ しお こしょう ばいせんこんぶ こめこ じゃがいもでんぶん こめあぶら(揚物用)	40 1 0.3 0.02 0.3 8 2 6	● ● ▲ ▲ ▲		サバのカレー煮	サバ カレー粉 こいくちしょうゆ さとう さけ みりん	1切れ・50 0.3 4 2 0.5 1	● ▲ ●
	チキンサラダ	とりささみ水煮 きゃべつ にんじん きゅうり 中華ドレッシング	10 25 10 10 8	● ■ ■ ■		キャベツとささみのお浸し	きゃべつ とりささみ水煮 こまつな にんじん けずりぶし こいくちしょうゆ かつおぶし	30 10 15 5 0.3 2 0.5	■ ● ■ ■ ●		ひじきの炒め煮	干ひじき にんじん つきこんにゃく こめあぶら みりん さとう こいくちしょうゆ けずりぶし	3 5 5 0.5 0.5 2 3 1	● ■ ■ ▲ ▲ ●
		エネルギーたんぱくしぼう 60226.7g18g kcal17.7%26.9%					エネルギーたんぱくしぼう 63923.5g18.4g kcal14.7%25.9%					エネルギーたんぱくしぼう 61625.1g16.6g kcal16.3%24.3%		
3 日 (金)	米飯	こめ	85	▲	9 日 (木)	減量バターロール	バターロール	1個・50	▲	16 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	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	肉団子のオイスターソース炒め	ミートボール たまねぎ にんじん たけのこ水煮 はるさめ えのきたけ こめあぶら オイスターソース さけ しお こしょう	50 30 8 8 8 7 0.5 2 1 0.3 0.03	● ■ ■ ■ ▲ ■ ▲		きのこのトマトスパゲティ	ハーフカットスパゲティ パラペーコン ぶなしめじ エリンギ マッシュルーム水煮 たまねぎ にんにく オリーブオイル トマト角切り(缶) トマトケチャップ しろワイン しお こしょう こいくちしょうゆ	27 20 7 7 7 20 1 1 30 8 1 0.5 0.02 0.2	▲ ● ● ■ ■ ■ ■ ▲ ■		☆きのこ鶏肉のクリームシチュー	ぶなしめじ エリンギ マッシュルーム水煮 とりむねにく じゃがいも たまねぎ にんじん 乾燥パセリ こめあぶら こむぎこ ☆バター とりがらスープ ☆ぎゅうにゅう ☆なまクリーム しお こしょう	10 5 5 45 45 40 15 0.03 0.5 4 4 8 20 2 0.5 0.03	■ ■ ■ ● ● ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ●
	★かき玉スープ	★たまご たまねぎ こまつな にんじん けずりぶし うすくちしょうゆ しお ばいせんこんぶ じゃがいもでんぶん	20 20 10 8 2 2 0.3 0.3 1	● ■ ■ ■ ● ▲		白菜とちくわのドレッシング和え	はくさい ちくわ こまつな にんじん 和風ドレッシング	30 10 10 5 8	■ ● ■ ■		イカサラダ	イカ しろワイン きゃべつ にんじん コーン(ホール) ゴマドレッシング	10 1 30 10 5 6	● ■ ■ ■
		エネルギーたんぱくしぼう 60720g15.2g kcal13.2%22.5%					エネルギーたんぱくしぼう 63721.9g23.7g kcal13.8%33.5%					エネルギーたんぱくしぼう 60328.9g17.6g kcal19.2%26.3%		
6 日 (月)	米飯	こめ	85	▲	10 日 (金)	キャロットピラフ	こめ ウインナー たまねぎ にんじん こめあぶら けずりぶし しお こしょう うすくちしょうゆ	75 20 15 25 0.5 1 0.2 0.03 1.5	▲ ● ■ ■ ▲	17 日 (金)	さつまいもご飯	こめ さつまいも しお さけ	75 40 0.6 2	▲ ▲ ●
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	和風きのこハンバーグ	ハンバーグ たまねぎ たまぎ茸水煮 えのきたけ けずりぶし うすくちしょうゆ みりん さとう す じゃがいもでんぶん	1個・60 15 5 3 0.5 2 1 0.5 1 0.5	● ■ ■ ■ ▲		豚肉とチンゲン菜の醤油マヨ炒め	ぶたもにく ちんげんさい たまねぎ にんじん エリンギ うすくちしょうゆ 卵不使用マヨネーズ さけ しお こしょう こめあぶら	45 30 10 10 8 1.5 3 1 0.3 0.03 0.5	● ● ■ ■ ■ ▲		炊き合わせ	ごぼうてん ちくわ ウインナー さとう みりん こいくちしょうゆ けずりぶし	1本・20 1/2本・25 1本・15 3 1 5 1.5	● ● ● ● ▲
	小松菜のソテー	こまつな たまねぎ にんじん コーン(ホール) こめあぶら うすくちしょうゆ しお こしょう	30 20 8 5 0.5 0.3 0.2 0.02	■ ■ ■ ■ ▲		コーンのスープ	コーン(クリーム) コーン(ホール) とりむねにく たまねぎ にんじん 乾燥パセリ とりがらスープ うすくちしょうゆ しお こしょう じゃがいもでんぶん	20 10 8 20 8 0.03 12 2 0.2 0.03 1	■ ■ ● ■ ■ ■ ▲		生姜汁	ぶたもにく たまねぎ にんじん あおねぎ つちしょうが けずりぶし うすくちしょうゆ しお さけ じゃがいもでんぶん	15 10 8 5 1 2 2 0.3 0.5 1	● ■ ■ ■ ■ ▲
	月見汁	じゃがいも ちらしかまぼこ にんじん あおねぎ けずりぶし うすくちしょうゆ しお ばいせんこんぶ	30 8 8 5 2 2 0.3 0.3	▲ ● ■ ■ ●		ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー	1個・40	▲		月見デザート	月見ゼリー	1個・40	▲
		エネルギーたんぱくしぼう 66720.8g17g kcal12.5%22.9%					エネルギーたんぱくしぼう 68127.7g21.2g kcal16.3%28%					エネルギーたんぱくしぼう 60123.1g14.3g kcal15.4%21.4%		

★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。

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	日曜日	献立名		食品名		一人分量	栄養 三色	
21 日 (火)	米飯	こめ	85	▲	27 日 (月)	米飯	こめ	85	▲	米飯	こめ	85	▲	
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●	
	みそ肉じゃが	ぶたもにく つちしょうが にんにく じゃがいも つきこんにゃく たまねぎ にんじん さやいんげん ごまあぶら けずりぶし さとう こいくちしょうゆ コチジャン みそ	45 0.3 0.1 60 15 25 15 5 0.8 1 1.6 1.8 0.8 2.2	● ■ ■ ▲ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ●		☆カレーライスの具	ぶたもにく たまねぎ じゃがいも にんじん セロリー つちしょうが リンゴビューレ ☆バター こめあぶら こむぎこ カレー粉 こめあぶら ボークブイヨン トマトケチャップ ウスターソース 濃厚ソース こいくちしょうゆ しお こしょう ローリエ	25 60 40 20 5 1 8 3.5 2.5 7 0.8 0.5 8 4.5 3.2 1 1 0.5 0.03 0.01	● ■ ▲ ■ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲	ブリの照焼き	ブリ つちしょうが こいくちしょうゆ さとう さけ じゃがいもでんぶん	1切れ・50 0.5 2 2 0.5 0.5	● ■ ▲ ▲ ▲	
	れんこんのきんぴら	れんこん とりむねにく にんじん こめあぶら さけ さとう こいくちしょうゆ みりん	25 10 15 0.5 0.5 0.5 2 0.5	■ ● ● ▲ ▲ ▲ ▲ ●		大豆とツナのサラダ	乾燥だいず マクロ米油漬 きゃべつ 卵不使用マヨネーズ こいくちしょうゆ	10 10 20 2 1.2	● ● ■ ▲	ひじきの炒め煮	干ひじき ぶたもにく にんじん セロリー こめあぶら みりん さとう こいくちしょうゆ けずりぶし	3 5 5 5 0.5 0.5 2 3 0.5	● ● ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲	
	エネルギーたんぱくしぼう kcal62524.9g14.8g 15.9%21.3%					エネルギーたんぱくしぼう kcal70725.1g22.2g 14.2%28.3%				エネルギーたんぱくしぼう kcal64525.8g19.7g 16%27.5%				
22 日 (水)	米飯	こめ	85	▲	28 日 (火)	米飯	こめ	85	▲					
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●					
	サンマのから揚げピリ辛ソース	サンマ開き つちしょうが こいくちしょうゆ さけ じゃがいもでんぶん こめあぶら(揚物用) しろねぎ ごまあぶら コチジャン さとう こいくちしょうゆ みず	1切れ・40 0.5 1 1 7 6 5 0.5 0.2 3 3 4	● ■ ▲ ▲ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲		大根の変わり浸し	だいこん(根) とりさきみ水煮 にんじん コーン(ホール) 乾燥わかめ つちしょうが うすくちしょうゆ ごまあぶら みず	20 8 8 5 0.8 0.6 2 0.5 4	■ ● ■ ■ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲					
	大根の炒め煮	だいこん(根) ぶたもにく にんじん セロリー こめあぶら みりん さとう こいくちしょうゆ けずりぶし	35 10 10 5 0.5 0.5 2 3 0.5	■ ● ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲		ピリ辛トック	トック ぶたもにく はくさいキムチ にら ぶなしめじ コチジャン けずりぶし こいくちしょうゆ しお こしょう	25 15 20 10 10 2.5 2 2 0.2 0.03	▲ ● ● ■ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲		すまし汁	とりむねにく たまねぎ にんじん こまつな えのきたけ あおねぎ けずりぶし うすくちしょうゆ しお ばいせんこんぶ	8 15 10 7 7 5 2 2 0.3 0.3	● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ●
	エネルギーたんぱくしぼう kcal72024.2g26.5g 13.4%33.1%					エネルギーたんぱくしぼう kcal64719.9g15.7g 12.3%21.8%								
23 日 (木)	コッペパン	コッペパン	1個・60	▲	29 日 (水)	米飯	こめ	85	▲					
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●					
	☆さつまいものグラタン	さつまいも とりむねにく たまねぎ にんじん ☆バター ☆ぎゅうにゅう こめこ しお こしょう ☆シュレッドチーズ こめあぶら	60 20 20 7 2 50 4 0.3 0.02 12 0.5	▲ ● ■ ■ ▲ ● ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲		肉団子のトマト煮	ミートボール たまねぎ にんじん ぶなしめじ にんにく こめあぶら トマトケチャップ 濃厚ソース こいくちしょうゆ さとう しお こしょう	55 30 10 8 0.5 0.5 6 2 0.2 0.4 0.4 0.02	● ■ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲		野菜スープ	たまねぎ こまつな にんじん ぶたもにく セロリー こめあぶら ボークブイヨン うすくちしょうゆ しお こしょう	20 15 10 10 5 0.5 10 2 0.3 0.03	■ ■ ■ ● ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲
	野菜スープ	たまねぎ こまつな にんじん ぶたもにく セロリー こめあぶら ボークブイヨン うすくちしょうゆ しお こしょう	20 15 10 10 5 0.5 10 2 0.3 0.03	■ ■ ■ ● ■ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲		ほうれん草とじゃがいものスープ	ほうれんそう じゃがいも コーン(ホール) とりむねにく たまねぎ にんじん けずりぶし うすくちしょうゆ しお こしょう	10 30 10 8 20 8 2 2 0.3 0.03	■ ▲ ▲ ■ ■ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲					
	エネルギーたんぱくしぼう kcal65627.5g20.4g 16.8%28%					エネルギーたんぱくしぼう kcal60020.8g14g 13.9%21%								
24 日 (金)	米飯	こめ	85	▲	30 日 (木)	丸型パン(横切目)	まるがたパン	1個・60	▲					
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●					
	鶏のから揚げ	とりもにく つちしょうが にんにく こいくちしょうゆ さけ じゃがいもでんぶん こめあぶら(揚物用)	1.5 1.5 1.5 3.5 1 12 6	● ■ ■ ▲ ▲ ▲ ▲		サケメンチカツバーガーの具	サケメンチカツ こめあぶら(揚物用) 卵不使用タルタルソース きゃべつ こいくちしょうゆ しお こしょう こめあぶら	1個・50 6 1個・8 40 0.3 0.3 0.03 0.3	▲ ● ▲ ■ ▲ ▲ ▲ ▲		野菜のごま和え	きゃべつ きゅうり にんじん ちくわ いりごま(白) さとう みりん うすくちしょうゆ	30 10 5 10 0.5 1 0.5 2	■ ■ ■ ● ▲ ▲ ■ ■
	野菜のごま和え	きゃべつ きゅうり にんじん ちくわ いりごま(白) さとう みりん うすくちしょうゆ	30 10 5 10 0.5 1 0.5 2	■ ■ ■ ● ▲ ▲ ■ ■		コロコロ野菜のスープ	ぶたもにく たまねぎ だいこん(根) にんじん セロリー あおねぎ ボークブイヨン うすくちしょうゆ しお こしょう	15 20 20 10 5 5 12 2 0.1 0.03	● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ▲ ▲ ▲		エスニックスープ	ぶたミンチ たまねぎ にんじん ぶなしめじ あおねぎ けずりぶし うすくちしょうゆ ナンプラー しお こしょう	10 15 7 8 5 2 2 0.8 0.2 0.03	● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
	エネルギーたんぱくしぼう kcal74226.3g27.3g 14.2%33.1%					エネルギーたんぱくしぼう kcal62023.2g23.9g 15%34.7%								
※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・しらすが等)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、アレルギー物質の溶出や混入の可能性がありま														
学校給食摂取基準		熱量(kcal)	蛋白質(g)	脂肪(g)	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	

※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、アレルギー物質の溶出や混入の可能性あります。

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

学校給食用加工食材の材料 令和7年10月(小学校)

1日 ミートコロッケ	2日 中華ドレッシング	3・29日 ミートボール	6日 ハンバーグ	6日 ちらしかまぼこ
じゃがいも 玉ねぎ 豚肉 砂糖 醤油 食塩 白ワイン 食用大豆油 こしょう パン粉 小麦粉 ライ麦粉 コーンフラワー 増粘剤	醤油 果糖ぶどう糖液糖 食用植物油 醗造酢 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	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	鶏肉 豚肉 玉ねぎ 粉末状植物性たん白 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸カルシウム 無機塩 焼成カルシウム ピロリン酸鉄 着色料 硫酸カルシウム	魚肉 加工でん粉 うらごし南瓜 馬鈴薯でん粉 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂
6日 月見デザート	7・10・17日 ウインナー	9日 バラバーコン	9・17・24日 ちくわ	9日 和風ドレッシング
果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 デキストリン 果糖 みかん果汁 ブルーベリー果汁 寒天 加工でん粉 乳酸カルシウム ゲル化剤 酸味料 香料 着色料 クエン酸鉄ナトリウム	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	豚ばら肉 食塩 砂糖 酵母エキス	いとりすり身 発酵調味料 上白糖 食塩 加工でん粉	食用植物油 醤油 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 醗造酢 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
10・27日 卵不使用マヨネーズ	10日 ブルーベリーゼリー	14日 しゅうまい	14日 タラボール	16日 ごまドレッシング
食用植物油 醗造酢 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 調味料 香辛料抽出物	グラニュー糖 ブルーベリーピューレ 果糖 粉あめ ゲル化剤 乳酸カルシウム ピロリン酸第二鉄 香料 酸味料 ビタミンC	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 醤油 食塩 清酒 砂糖 乾燥ほうれん草 増粘剤	食用植物油 砂糖 醤油 醗造酢 ごま デキストリン 食塩 加工でん粉 酵母エキス キサンタンガム タマリンドガム 香辛料
17日 ごぼう天	28日 チヂミ	28日 トック	28日 白菜キムチ	30日 サケメンチカツ
いとりすり身 ごぼう 上白糖 食塩 発酵調味料 植物性油脂 加工でん粉	キャベツ 小麦粉 米粉 コーンスターチ グラニュー糖 食塩 小麦でん粉 ブドウ糖 たん白加水分解物 増粘多糖類 ニラ こめ油 天かす(小麦粉 風味調味料 酵母エキス トレハロース) イカ かつおだし(かつお節エキス かつおエキス 食塩 魚介エキス 酵母エキス 醗造酢)	米 でん粉 食塩 酒精	白菜 鰹節エキス ぶどう糖果糖液糖 食塩 昆布エキス パプリカ 一味唐辛子 にんにく	サケ たらすり身 玉ねぎ 食塩 植物油 清酒 砂糖 酵母エキス 増粘剤 小麦粉 イースト ショートニング イーストフード でん粉 植物性たん白 ぶどう糖 グァーガム
30日 卵不使用タルタルソース				
食用植物油 醗造酢 砂糖類 ビクルス 大豆粉 食塩 粉末状植物性たん白 乾燥玉ねぎ 香辛料 酵母エキス レモン果汁 こんにゃく精粉 乾燥バセリ 増粘多糖類 酸味料 香辛料抽出物 着色料 ミョウバン				