令和8年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
1 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	●
	大豆とマカロニのトマト煮	乾燥だいず	12	●
		マカロニツイスト	10	▲
		ぶたももにく	20	●
		たまねぎ	50	■
		にんじん	20	■
		トマト角切り（缶）	20	■
		セロリ―	3	■
		こめあぶら	0.5	▲
		トマトケチャップ	4	
		ウスターソース	1	
		濃厚ソース	1	
		あかワイン	0.5	
		ポークブイヨン	8	
		さとう	0.5	▲
		しお	0.5	
		こしょう	0.03	
		ローリエ	0.01	
	チキンサラダ	とりささみ水煮	10	●
		きゃべつ	25	■
		にんじん	10	■
		きゅうり	10	■
		中華ドレッシング	8	
	エネルギー 602kcal	たんぱく 26.7g 17.7%	しぼう 18g 26.9%	
2 日 （金）	米飯	こめ	85	▲
	☆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	50	●
		たまねぎ	30	■
		にんじん	8	■
		たけのこ水煮	8	■
		はるさめ	8	▲
		えのきたけ	7	■
		こめあぶら	0.5	▲
		オイスターソース	2	
		さけ	1	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
	★かき玉スープ	★たまご	20	●
		たまねぎ	20	■
		こまつな	10	■
		にんじん	8	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		だしこんぶ	0.3	
		じゃがいもでんぷん	1	▲
	エネルギー 607kcal	たんぱく 20g 13.2%	しぼう 15.2g 22.5%	
5 日 （月）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	米粉の大豆キーマカレーの具	乾燥だいず	6	●
		ぶたミンチ	30	●
		たまねぎ	60	■
		じゃがいも	40	▲
		にんじん	15	■
		トマト角切り（缶）	20	■
		つちしょうが	0.5	■
		リンゴピューレ	25	■
		こめこ	5	▲
		カレー粉	0.6	
		こめあぶら	0.5	▲
		ポークブイヨン	8	
		トマトケチャップ	4.5	
		ウスターソース	3.2	
		濃厚ソース	1	
		しお	0.5	
		こしょう	0.03	
		ローリエ	0.01	
	チキンと野菜の和え物	とりささみ水煮	10	●
		だいこん（根）	25	■
		こまつな	15	■
		にんじん	5	■
		す	1	
		さとう	1	▲
		うすくちしょうゆ	1.5	
	エネルギー 632kcal	たんぱく 24.9g 15.8%	しぼう 13.5g 19.2%	
6 日 （火）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	大豆の中華丼の具	乾燥だいず	15	●
		ぶたももにく	30	●
		つちしょうが	0.5	■
		こいくちしょうゆ	0.5	
		たまねぎ	30	■
		にんじん	10	■
		たけのこ水煮	7	■
		干しいたけ	1	■
		あおねぎ	5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		ポークブイヨン	8	
		こいくちしょうゆ	3	
		オイスターソース	2	
		しお	0.1	
		こしょう	0.03	
		じゃがいもでんぷん	2.5	▲
	ほうれん草とウインナーのスープ	ほうれんそう	15	■
		ウインナー	15	●
		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 636kcal	たんぱく 27.5g 17.3%	しぼう 18.5g 26.2%	

日 曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
7 日 （水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	ワカサギの天ぷら	ワカサギ（魚卵注意）	40	●
		さけ	1	
		しお	0.3	
		こしょう	0.02	
		こめこ	8	▲
		じゃがいもでんぷん	2	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	キャベツとささみのお浸し	きゃべつ	30	■
		とりささみ水煮	10	●
		こまつな	15	■
		にんじん	5	■
		けずりぶし	0.3	
		こいくちしょうゆ	2	
		かつおぶし	0.5	●
	みそ汁	あぶらあげ	8	●
		じゃがいも	20	▲
		たまねぎ	15	■
		あおねぎ	5	■
		みそ	9	●
		にぼし	2	
		だしこんぶ	0.3	
	エネルギー 639kcal	たんぱく 23.5g 14.7%	しぼう 18.4g 25.9%	
8 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	●
	きのこのトマトスパゲティ	ハーフカットスパゲティ	35	▲
		バラベ―コン	20	●
		ぶなしめじ	7	■
		エリンギ	7	■
		マッシュルーム水煮	7	■
		たまねぎ	20	■
		トマト角切り（缶）	30	■
		にんにく	1	■
		オリーブオイル	1	▲
		トマトケチャップ	8	
		しろワイン	1	
		しお	0.5	
		こしょう	0.02	
		こいくちしょうゆ	0.2	
	白菜とちくわのドレッシング和え	はくさい	30	■
		ちくわ	10	●
		こまつな	10	■
		にんじん	5	■
		和風ドレッシング	8	
	エネルギー 667kcal	たんぱく 23g 13.8%	しぼう 23.9g 32.2%	
9 日 （金）	キャロットピラフ	こめ	75	▲
		にんじん	25	■
		ウインナー	20	●
		たまねぎ	15	■
		こめあぶら	0.5	▲
		けずりぶし	1	
		しお	0.2	
		こしょう	0.03	
		うすくちしょうゆ	1.5	
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	豚肉とほうれん草の醤油マヨ炒め	ぶたももにく	45	●
		ほうれんそう	20	■
		たまねぎ	10	■
		にんじん	10	■
		エリンギ	8	■
		うすくちしょうゆ	1.5	
		卵不使用マヨネーズ	3	▲
		さけ	1	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
		こめあぶら	0.5	▲
	コーンのスープ	コーン（クリーム）	20	■
		コーン（ホール）	10	■
		とりむねにく	8	●
		たまねぎ	20	■
		にんじん	8	■
		乾燥パセリ	0.03	■
		とりがらスープ	12	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.2	
		こしょう	0.03	
		じゃがいもでんぷん	1	▲
	ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー	1個・40	
	エネルギー 682kcal	たんぱく 27.8g 16.3%	しぼう 21.2g 28%	
13 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	20	●
		たまねぎ	30	■
		ちんげんさい	20	■
		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	▲
	タラボールとキャベツのスープ	野菜入りタラボール	30	●
		きゃべつ	20	■
		たまねぎ	20	■
		にんじん	8	■
		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 635kcal	たんぱく 22.1g 13.9%	しぼう 15.2g 21.5%	

日 曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色
14 日 （水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	サバのカレー煮	サバ	1切れ・50	●
		カレー粉	0.3	
		こいくちしょうゆ	4	
		さとう	2	▲
		さけ	0.5	
		みりん	1	
	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	冷凍ミニあつあげ	20	●
		たまねぎ	15	■
		こまつな	10	■
		にんじん	8	■
		みそ	9	●
		にぼし	2	
		だしこんぶ	0.3	
	エネルギー 630kcal	たんぱく 25.9g 16.4%	しぼう 17.5g 25%	
15 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	●
	☆きのこと鶏肉のクリームシチュー	ぶなしめじ	10	■
		エリンギ	5	■
		マッシュルーム水煮	5	■
		とりむねにく	45	●
		じゃがいも	45	▲
		たまねぎ	40	■
		にんじん	15	■
		乾燥パセリ	0.03	■
		こめあぶら	0.5	▲
		こむぎこ	4	▲
		☆バター	4	▲
		とりがらスープ	8	
		☆ぎゅうにゅう	20	●
		☆なまクリーム	2	●
		しお	0.5	
		こしょう	0.03	
	イカサラダ	イカ	10	●
		しろワイン	1	
		きゃべつ	30	■
		にんじん	10	■
		コーン（ホール）	5	■
		ｺﾞﾏﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	6	
	エネルギー 603kcal	たんぱく 28.9g 19.2%	しぼう 17.6g 26.3%	
16 日 （金）	さつまいもご飯	こめ	75	▲
		さつまいも	40	▲
		しお	0.6	
		さけ	2	
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	炊き合わせ	ごぼうてん	1本・20	●
		ちくわ	1/2本・25	●
		ウインナー	1本・15	●
		さとう	3	▲
		みりん	1	
		こいくちしょうゆ	5	
		けずりぶし	1.5	
	生姜汁	ぶたももにく	15	●
		たまねぎ	10	■
		にんじん	8	■
		あおねぎ	5	■
		つちしょうが	1	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.3	
		さけ	0.5	
		じゃがいもでんぷん	1	▲
	エネルギー 601kcal	たんぱく 23.1g 15.4%	しぼう 14.3g 21.4%	
20 日 （火）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	みそ肉じゃが	ぶたももにく	45	●
		つちしょうが	0.3	■
		にんにく	0.1	■
		じゃがいも	60	▲
		つきこんにゃく	15	
		たまねぎ	25	■
		にんじん	15	■
		さやいんげん	5	■
		ごまあぶら	0.8	▲
		けずりぶし	1	
		さとう	1.6	▲
		こいくちしょうゆ	1.8	
		コチジャン	0.8	
		みそ	2.2	●
	れんこんのきんぴら	れんこん	25	■
		とりむねにく	10	●
		にんじん	15	■
		こめあぶら	0.5	▲
		さけ	0.5	
		さとう	0.5	▲
		こいくちしょうゆ	2	
		みりん	0.5	
	エネルギー 625kcal	たんぱく 24.9g 15.9%	しぼう 14.8g 21.3%	

★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
21 日 （水）	米飯	こめ	85	▲
	☆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	1切れ・40	●
		つちしょうが	0.5	■
		こいくちしょうゆ	1	
		さけ	1	
		じゃがいもでんぷん	7	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	切干大根の炒め煮	しろねぎ	5	■
		ごまあぶら	0.5	▲
		コチジャン	0.2	
		さとう	3	▲
		こいくちしょうゆ	3	
		きりぼしだいこん	8	■
		ぶたももにく	10	●
		にんじん	10	■
		セロリ―	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	0.5	
	すまし汁	とりむねにく	8	●
		たまねぎ	15	■
		にんじん	10	■
		こまつな	7	■
		えのきたけ	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	
		だしこんぶ	0.3	
	エネルギー / たんぱく / しぼう			
	737 kcal / 24.7g 13.4% / 26.5g 32.4%			
22 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	●
	☆さつまいものグラタン	さつまいも	60	▲
		とりむねにく	20	●
		たまねぎ	20	■
		にんじん	7	■
		☆バター―	2	▲
		☆ぎゅうにゅう	40	●
		こめこ	6	▲
		しお	0.3	
		こしょう	0.02	
		☆シュレッドチーズ	12	●
		こめあぶら	0.5	▲
	野菜スープ	たまねぎ	20	■
		こまつな	15	■
		にんじん	10	■
		ぶたももにく	10	●
		セロリ―	5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		ポークブイヨン	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 / たんぱく / しぼう			
	656 kcal / 27.3g 16.6% / 20g 27.4%			
23 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	2個・60	●
		つちしょうが	1.5	■
		にんにく	1.5	■
		こいくちしょうゆ	3.5	
		さけ	1	
		じゃがいもでんぷん	12	▲
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
	野菜のごま和え	きゃべつ	30	■
		きゅうり	10	■
		にんじん	5	■
		ちくわ	10	●
		いりごま（白）	0.5	▲
		さとう	1	▲
		みりん	0.5	
		うすくちしょうゆ	2	
	エスニックスープ	ぶたミンチ	10	●
		たまねぎ	15	■
		にんじん	7	■
		ぶなしめじ	8	■
		あおねぎ	5	■
		けずりぶし	2	
		うすくちしょうゆ	2	
		ナンプラー	0.8	
		しお	0.2	
		こしょう	0.03	
	エネルギー / たんぱく / しぼう			
	742 kcal / 26.3g 14.2% / 27.3g 33.1%			
26 日 （月）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	米粉のカレーライスの具	ぶたももにく	30	●
		たまねぎ	60	■
		じゃがいも	40	▲
		にんじん	20	■
		トマト角切り（缶）	20	■
		セロリ―	5	■
		つちしょうが	0.5	■
		リンゴピューレ	25	■
		こめこ	5	▲
		カレー粉	0.6	
		こめあぶら	0.5	▲
		ポークブイヨン	8	
		トマトケチャップ	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	
	大豆とツナのサラダ	乾燥だいず	10	●
		マグロ米油漬	10	●
		きゃべつ	20	■
		卵不使用マヨネーズ	2	▲
		こいくちしょうゆ	1.2	
	エネルギー / たんぱく / しぼう			
	673 kcal / 26.5g 15.8% / 17.3g 23.1%			

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	チヂミ	チヂミ	1個・50	■
		す	4	
		こいくちしょうゆ	2	
		ごまあぶら	0.2	▲
		コチジャン	0.02	●
	大根の変わり浸し	だいこん（根）	20	■
		とりささみ水煮	8	●
		にんじん	8	■
		コーン(ホール)	5	■
		乾燥わかめ	0.8	●
		つちしょうが	0.6	■
		うすくちしょうゆ	2	
		ごまあぶら	0.5	▲
27 日 （火）	ピリ辛トック	トック	25	▲
		ぶたももにく	15	●
		はくさいキムチ	20	■
		にら	10	■
		ぶなしめじ	10	■
		コチジャン	2.5	
		けずりぶし	2	
		こいくちしょうゆ	2	
		しお	0.2	
		こしょう	0.03	
	エネルギー / たんぱく / しぼう			
	639 kcal / 19.3g 12.1% / 12.9g 18.2%			
28 日 （水）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	肉団子のトマト煮	ミートボール	55	●
		たまねぎ	30	■
		にんじん	10	■
		ぶなしめじ	8	■
		にんにく	0.5	■
		こめあぶら	0.5	▲
		トマトケチャップ	6	
		濃厚ソース	2	
		こいくちしょうゆ	0.2	
		さとう	0.4	▲
		しお	0.4	
		こしょう	0.02	
	ほうれん草とじゃがいものスープ	ほうれんそう	10	■
		じゃがいも	30	▲
		とりむねにく	8	●
		コーン(ホール)	10	■
		たまねぎ	20	■
		にんじん	8	■
		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 / たんぱく / しぼう			
	600 kcal / 20.8g 13.9% / 14g 21%			
29 日 （木）	コッペパン（上切目）	コッペパン	1個・60	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	サケ米パン粉フライバーガーの具	サケ米パン粉フライ	1個・50	●
		こめあぶら（揚物用）	6	▲
		卵不使用タルタルソース	1個・8	▲
		きゃべつ	40	■
		こいくちしょうゆ	0.3	
		しお	0.3	
		こしょう	0.03	
		こめあぶら	0.3	▲
	コロコロ野菜のスープ	ぶたももにく	15	●
		たまねぎ	20	■
		だいこん（根）	20	■
		にんじん	10	■
		セロリ―	5	■
		あおねぎ	5	■
		ポークブイヨン	12	
		うすくちしょうゆ	2	
		しお	0.1	
		こしょう	0.03	
	エネルギー / たんぱく / しぼう			
	620 kcal / 26.3g 17% / 22.8g 33.1%			
30 日 （金）	米飯	こめ	85	▲
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●
	サンマの塩焼き	サンマ	1切れ・40	●
		しお	0.1	
		レモン汁	2	■
	筑前煮	とりももにく	25	●
		板こんにゃく	20	
		にんじん	10	■
		れんこん	10	■
		ごぼう	8	■
		こめあぶら	0.5	▲
		さとう	1.2	▲
		みりん	1.2	
		こいくちしょうゆ	2.5	
		けずりぶし	0.8	
	みそ汁	蒸しだいず	8	●
		たまねぎ	20	■
		こまつな	10	■
		にんじん	7	■
		みそ	9	●
		にぼし	2	
		だしこんぶ	0.3	
	エネルギー / たんぱく / しぼう			
	660 kcal / 27g 16.4% / 21.3g 29%			

※給食で「カシューナッツ・くるみ・そば・落花生（ピーナッツ）」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8年10月（小学校）

1日 中華ドレッシング	2・28日 ミートボール	6・9・16日 ウインナー	8日 バラベーコン	8・16・23日 ちくわ
醤油　果糖ぶどう糖液糖 食用植物油脂（大豆・なたね・ごま）　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	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	豚肉 食塩 砂糖 香辛料	豚ばら肉 食塩 砂糖 酵母エキス	いとよりすり身 発酵調味料 上白糖　食塩 加工でん粉
8日 和風ドレッシング	9・26日 卵不使用マヨネーズ	9日 ブルーベリーゼリー	13日 しゅうまい	13日 タラボール
食用植物油脂（大豆・なたね） 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	食用植物油脂（なたね・大豆） 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　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 植物油脂　醤油 食塩　清酒　砂糖 乾燥ほうれん草 増粘剤
15日 ごまドレッシング	16日 ごぼう天	27日 チヂミ	27日 トック	27日 白菜キムチ
食用植物油脂（大豆・なたね・ごま）　砂糖　醤油　醸造酢 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	いとよりすり身 ごぼう　上白糖 食塩　発酵調味料 植物性油脂 加工でん粉	人参　米粉　玉ねぎ　豆腐 にら　乾燥マッシュポテト おから　ショートニング　でん粉 水溶性食物繊維　ぶどう糖 小麦不使用しょうゆ チキンオイル　砂糖　植物油 食塩　酵母エキス 液状混合調味料 にんにくペースト　香辛料 加工でん粉　セルロース　凝固剤　ピロリン酸第二鉄	上新粉　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
29日 サケ米パン粉フライ	29日 卵不使用タルタルソース			
鮭　コーンスターチ 食塩　香辛料　でん粉 植物繊維　酵母エキス 加工でん粉　増粘剤 コシヒカリ米粉　三温糖 食用オリーブ油　生イースト 食塩　トレハロース 酢酸ナトリウム　増粘剤	食用植物油脂（大豆油・なたね油・パーム油）　醸造酢 ピクルス　砂糖類　食塩 乾燥玉ねぎ 粉末状大豆たん白 酵母エキス　からし粉 乾燥パセリ　増粘剤 香辛料抽出物			