

平成25年

9月 学校給食予定献立表

沖縄市立学校給食センター第3調理場
TEL 937-9180

(小学校)

曜日	赤の食品(血や肉、骨を作る)	黄の食品(熱や力になる)	緑の食品(体の調子をととのえる)	調味料	備考	曜日	赤の食品(血や肉、骨を作る)	黄の食品(熱や力になる)	緑の食品(体の調子をととのえる)	調味料	備考
2日 (月)	牛乳	牛乳				17日 (火)	牛乳	牛乳			
	パジルスバゲティ(チーズ)	チーズ 無添加ベーコン	米油 スバゲティ(小麦粉) オリーブ油 なたね油	人参 パジル 玉葱 マッシュルーム パジル	醤油		麦ごはん	豚肉 かまぼこ みそ	米 麦	人参 大根 ごぼう 椎茸 こんにやく	花雕 醤油 みりん 酒
	魚のトマトソース焼き(チーズ)	チーズ ホキ	オリーブ油 サラダ油	トマト			大根とごぼうのみそ煮	きびなご	なたね油 小麦粉でん粉		
	にがうり洋風サラダ	ささみチャック	三温糖 オリーブ油	にがうり きゅうり 人参 大根 梅肉	マスタード		きびなごからあげ	糸削り なまり節	三温糖	白菜 小松菜 きゅうり ゆかり粉	米酢
冷凍みかん			冷凍みかん								
3日 (火)	牛乳	牛乳				18日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン	脱脂粉乳	ショートニング 強力粉 砂糖				食パン	脱脂粉乳	ショートニング 強力粉 砂糖		
	スティックドッグ	牛肉 鶏ひき肉 豚ひき肉	パン粉 小麦たん白 でん粉 砂糖 でん粉	玉葱	ケチャップ ウスターソース		オムレツのトマトソースがけ(卵)	卵	サラダ油	トマト	チリソース ハットソース ウスターソース
	ジャーマンポテト	無添加ハム 豚肉	米油 マーガリン じゃがいも サラダ油	人参 玉葱 きくらげ しめじ ビーマン			ヌードルスープ	鶏肉 無添加ベーコン 白いんげん	小麦粉 じゃがいも	人参 玉葱 セロリ	醤油
あさりのスープ(あさり)	無添加ベーコン あさり	マカロニ(小麦粉) でん粉 米油	人参 玉葱 マッシュルーム えのき茸 トマト	ケチャップ 豚骨	野菜のソテー	豚肉	米油 マーガリン	コーン 小松菜 人参 大根 キャベツ しめじ			
くだもの			20世紀なし		くだもの			20世紀なし			
4日 (水)	牛乳	牛乳				19日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん	豆腐 豚肉 みそ	米 麦	人参 玉葱 木くらげ 椎茸 生姜 にんにく	ケチャップ ラー油 醤油		ひじきご飯	ひじき 油揚げ 豚肉	米 麦 米油	椎茸 人参 ごぼう ねぎ	花雕 醤油 みりん 酒
	麻婆豆腐	豚肉 鶏肉 ひじき	米油 でん粉 ごま油	人参 玉葱 木くらげ 椎茸 生姜 にんにく	ケチャップ ラー油 醤油		魚の生姜焼き	いわし	三温糖	生姜	醤油 みりん
	ターサイパオズ	豚肉 鶏肉 ひじき	でん粉 春雨 パン粉 ごま油 小麦粉 砂糖	玉葱 キャベツ			青菜の梅肉和え	なまり節	三温糖	小松菜 もやし きゅうり 人参 梅肉	米酢
白菜の中華あえ	ささみチャック	三温糖 ごま油 ごま	人参 白菜 大根	みつかん酢	みたらし団子		もち米 上白糖 でん粉		醤油		
5日 (木)	牛乳	牛乳				20日 (金)	牛乳	牛乳			
	わかめごはん	豆腐 豚肉 みそ	米 麦 砂糖	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	みりん		麦ごはん	牛肉 豚肉	米 麦	人参 玉葱 にんにく トマト ビーマン	マスコ パウチカ粉チリパウダー ケチャップ チリソース
	なすのみそ炒め	豆腐 豚肉 みそ	米油 砂糖 ごま油 でん粉	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	みりん		タコスミート	牛肉 豚肉	小麦粉 三温糖 でん粉 とうもろこし	人参 玉葱 にんにく トマト ビーマン	マスコ パウチカ粉チリパウダー ケチャップ チリソース
	紅芋天福	キング(白身魚)	紅芋 もち米 砂糖 ごま ラード なたね油	トマト 冬瓜 生姜	花雕 だし昆布 醤油		胡瓜と白菜のサラダ	あさりと中華スープ(あさり)	あさり わかめ 絹ごし豆腐	コーン 人参 椎茸 えのき茸	醤油 豚骨
魚とトマトの汁					チーズ・くだもの	チーズ	でん粉	みかん			
6日 (金)	牛乳	牛乳				24日 (火)	牛乳	牛乳			
	きのこご飯	豚肉 油揚げ	米 麦 米油	人参 玉葱 エリンギ えのき茸 しめじ ねぎ	醤油 みりん 酒		麦ごはん	豚肉 昆布 厚あげ	米 麦	冬瓜 こんにやく 人参 椎茸 さやいんげん	醤油 みりん 酒 花雕
	魚の大根おろしかけ	さんま	三温糖 でん粉	大根	醤油 みりん		冬瓜の煮つけ	まぐろ	三温糖 でん粉	ゆず	醤油 みりん
	野菜の甘酢あえ	無添加ハム	三温糖	ごぼう 人参 大根 きゅうり 小松菜 ゆかり粉	醤油 酢		魚の香りあげ	ツナフレーク	三温糖 白ごま すりごま ごま油	小松菜 きゅうり 人参 大根	醤油
くだもの			みかん		野菜のごまあえ						
9日 (月)	牛乳	牛乳				25日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん	豆腐 豚肉 みそ	米 麦	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	みりん		ゆかりご飯	ツナフレーク 豆腐	米 麦 砂糖	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	醤油 みりん
	ゴーヤーチャンプルー(卵)	豆腐 豚肉 みそ	米油	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	醤油		野菜炒め	みそ	米油	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	醤油 みりん
	シカムドウチ(卵)	豆腐 豚肉 みそ	米油	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	醤油		チキンカツ	みそ	小麦粉 パン なたね油	人参 玉葱 椎茸 たらこ ねぎ	醤油 みりん
魚のからあげ	しいら	小麦粉 でん粉 なたね油	冬瓜 こんにやく 椎茸 生姜 ねぎ	花雕 だし昆布 醤油	さつま汁	アセロラソルベ	砂糖 水あめ	さつまいも	人参 椎茸 こんにやく 大根 ごぼう 長ねぎ	花雕 だし昆布	
シークワァーサー			シークワァーサー		アセロラソルベ			アセロラ			
10日 (火)	牛乳	牛乳				26日 (木)	牛乳	牛乳			
	黒糖パン	脱脂粉乳	ショートニング 強力粉 砂糖 黒糖 糖蜜	人参 玉葱 トマト セロリ ビーマン	醤油 ハヤシルー		麦ごはん	鶏肉	米 麦	人参 玉葱 ビーマン しめじ にんにく かぼちゃ	マドラスカレー ルー カレー粉 ウスターソース チョコバナナ
	トマトシチュー	豚肉	マーガリン 米油 じゃがいも 小麦粉	人参 玉葱 トマト セロリ ビーマン	醤油 ハヤシルー		カレー	卵	マーガリン 米ぬか油 じゃがいも 小麦粉	人参 玉葱 ビーマン しめじ にんにく かぼちゃ	マドラスカレー ルー カレー粉 ウスターソース チョコバナナ
	ポイルコーン		とうもろこし				ゆでたまご(卵)	系削り	三温糖	らっきょう 切干大根 きゅうり しそ葉	米酢
豆と野菜のサラダ	大豆 ひよこ豆 ささみチャック	三温糖 オリーブ油	青豆 きゅうり キャベツ レモン		切干大根と胡瓜の酢の物						
11日 (水)	牛乳	牛乳				27日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん	牛肉	米 麦	人参 玉葱 竹の子 ビーマン 赤ビーマン	醤油		あげパン	脱脂粉乳 きな粉	ショートニング 強力粉 砂糖 なたね油		
	牛肉ビーマン炒め	牛肉	米油 でん粉	人参 玉葱 竹の子 ビーマン 赤ビーマン	醤油		牛肉と野菜のソテー	牛肉	マーガリン 米油	人参 玉葱 アスパラ キャベツ にんにく	
	五目豆腐	大豆 木綿豆腐 すり身 ひじき	大豆油 小麦粉 でん粉 砂糖	竹の子 人参 玉葱 枝豆	醤油		鮭のスープ	さけ	じゃがいも でん粉 サラダ油	白菜 トマト セロリ	豚骨 ケチャップ
冬瓜の中華スープ	わかめ	でん粉 水あめ	冬瓜 椎茸 生姜 ねぎ	花雕 だし昆布 醤油	くだもの			みかん			
12日 (木)	牛乳	牛乳				30日 (月)	牛乳	牛乳			
	クープジュシー	油揚げ 豚肉 昆布	米油 米 麦	椎茸 竹の子 人参 ねぎ	醤油 みりん 酒 花雕		中華ピラフ	鶏肉 無添加ハム	米 麦 ごま油 米油 ごま	きくらげ 人参 大根 長ねぎ	醤油 みりん 酒 花雕
	魚の梅焼き	さば	三温糖	梅肉 生姜	醤油 みりん		焼きイカ(イカ)	イカ	米油 三温糖 でん粉	生姜 ねぎ	醤油 みりん
	野菜のあえもの	かまぼこ	三温糖	人参 もやし キャベツ 小松菜	醤油 米酢		中華あえ	ささみチャック	三温糖 ごま ごま油	人参 白菜 きゅうり 小松菜	豆板醤 米酢
くだもの			みかん		くだもの			みかん			
13日 (金)	牛乳	牛乳				<p>* 協力願いについて *</p> <p>台風の影響により、野菜・果物等の食材費が高騰しています。 給食費はすべて給食用食材を購入するために使用しますので、 期限内に納めていただけてますようご協力お願いします。 ※調味料分解食材については、給食だよりに記載しておりますのでそちらをご覧ください。</p>					
	ラーメン	なると	中華めん(小麦粉)	竹の子 長ねぎ 生姜	醤油 花雕 だし昆布 醤油						
	豆腐の中華炒め	豆腐 豚肉	上白糖 でん粉 小麦粉 ラード サラダ油	人参 小松菜 白菜 玉葱 生姜	醤油 木酢 中華 豆腐油						
	ミニ肉まん	大豆 豚肉	上白糖 でん粉 小麦粉 ラード サラダ油	こんにやく 玉葱							
くだもの			みかん								

※ 材料等の都合により献立を変更する場合があります。

※魚介類・甲殻類(イカ・カニ・エビ・アサリ)軟体類(タコ)卵のアレルギーを持っている児童は献立の横()の中にアレルギーの食材記入してありますので、取り除いて食べてください

平成25年

9月 学校給食予定献立表

沖縄市立学校給食センター第3調理場
TEL 937-9180

(中学校)

曜日	赤の食品(血や肉、骨を作る)	黄の食品(熱や力になる)	緑の食品(体の調子をととのえる)	調味料	備考	曜日	赤の食品(血や肉、骨を作る)	黄の食品(熱や力になる)	緑の食品(体の調子をととのえる)	備考	
2日 (月)	牛乳	牛乳				17日 (火)	牛乳	牛乳			
	パジルスバグティ(チーズ)	チーズ 無添加ベーコン	米油 スバグティ(小麦粉) オリーブ油 なたね油	人参 バジル 玉葱 マッシュルーム バジル	醤油		麦ごはん	豚肉 かまぼこ みそ	米 麦	人参 大根 ごぼう 椎茸 こんにやく	花魁 醤油 みりん 酒
	魚のトマトソース焼き(チーズ)	チーズ ホキ	オリーブ油 サラダ油	トマト			大根とごぼうのみそ煮	きびなご	なたね油 小麦粉でん粉		
	にがうり洋風サラダ	ささみチャック	三温糖 オリーブ油	にがうり きゅうり 人参 大根 梅肉	マスタード		きびなごからあげ	系削り なまり節	三温糖	白菜 小松菜 きゅうり ゆかり粉	米酢
冷凍みかん			冷凍みかん								
3日 (火)	牛乳	牛乳				18日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン	脱脂粉乳	ショートニング 強力粉 砂糖				食パン	脱脂粉乳	ショートニング 強力粉 砂糖		
	スティックドッグ	牛肉 鶏ひき肉 豚ひき肉	パン粉 小麦たん白 でん粉 砂糖 でん粉	玉葱	ケチャップ ウスターソース		オムレツのトマトソースかけ(卵)	卵	サラダ油	トマト	オムレツのトマトソース
	ジャーマンポテト	無添加ハム 豚肉	米油 マーガリン じゃがいも サラダ油	人参 玉葱 きくらげ しめじ ビーマン			ヌードルスープ	鶏肉 無添加ベーコン 白いんげん	小麦粉 じゃがいも	人参 玉葱 セロリ	醤油
あさりのスープ(あさり)	無添加ベーコン あさり	マカロニ(小麦粉) でん粉 米油	人参 玉葱 マッシュルーム えのき茸 トマト	ケチャップ 豚骨	野菜のソテー	豚肉	米油 マーガリン	コーン 小松菜 人参 大根 キャベツ しめじ			
くだもの			20世紀なし		くだもの			20世紀なし			
4日 (水)	牛乳	牛乳				19日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん	豆腐 豚肉 みそ	米 麦 米油	人参 玉葱 木くらげ 椎茸 生姜 にんにく	ケチャップ ラード 豆腐		ひじきご飯	ひじき 油揚げ 豚肉	米 麦 米油	椎茸 人参 ごぼう ねぎ	花魁 醤油 みりん 酒
	麻婆豆腐	豆腐 豚肉 みそ	米油 でん粉 ごま油	人参 玉葱 木くらげ 椎茸 生姜 にんにく	ケチャップ ラード 豆腐		魚の生姜焼き	いわし	三温糖	生姜	醤油 みりん
	ターサイパオズ	豚肉 鶏肉 ひじき	でん粉 春雨 パン粉 ごま油 小麦粉 砂糖	玉葱 キャベツ			青菜の梅肉和え	なまり節	三温糖	小松菜 もやし きゅうり 人参 梅肉	米酢
白菜の中華あえ	ささみチャック	三温糖 ごま油 ごま	人参 白菜 大根	みつかん酢	みたらし団子		もち米 上白糖 でん粉		醤油		
5日 (木)	牛乳	牛乳				20日 (金)	牛乳	牛乳			
	わかめごはん	わかめ	米 麦 砂糖				麦ごはん		米 麦		
	なすのみそ炒め	豆腐 豚肉 みそ	米油 砂糖 ごま油 でん粉	なす 人参 玉葱 椎茸 たら ねぎ	みりん		タコスミート	牛肉 豚肉	小麦粉 三温糖 でん粉 とうもろこし	人参 玉葱 にんにく トマト ビーマン	ケチャップ チリソース
	紅芋大福		紅芋 もち米 砂糖 ごま ラード なたね油				胡瓜と白菜のサラダ		三温糖	きゅうり 白菜 レモン	ハットソース 米酢
魚とトマトの汁	キング(白身魚)		トマト 冬瓜 生姜	花魁 だし昆布 醤油	あさりと中華スープ(あさり)	あさり わかめ 絹ごし豆腐	でん粉	コーン 人参 椎茸 えのき茸	醤油 豚骨		
くだもの			みかん		チーズ・くだもの	チーズ		みかん			
6日 (金)	牛乳	牛乳				24日 (火)	牛乳	牛乳			
	きのご飯	豚肉 油揚げ	米 麦 米油	きくらげ 人参 エリンギ えのき茸 しめじ ねぎ	醤油 みりん 酒 花魁		麦ごはん		米 麦		
	魚の大根おろしかけ	さんま	三温糖 でん粉	天根	醤油 みりん		冬瓜の煮つけ	豚肉 昆布 厚あげ	三温糖	冬瓜 こんにやく 人参 椎茸 さやいんげん	醤油 みりん 酒 花魁
	野菜の甘酢あえ	無添加ハム	三温糖	ごぼう 人参 大根 きゅうり 小松菜 ゆかり粉	醤油 酢		魚の香りあげ	まぐろ	三温糖 でん粉	ゆず	醤油 みりん
くだもの			みかん		野菜のごまあえ	ツナフレーク	三温糖 白ごま すりごま ごま油	小松菜 きゅうり 人参 大根	醤油		
7日 (土)	牛乳	牛乳				25日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦				ゆかりご飯		米 麦 砂糖	ゆかり粉	
	ゴーヤチャンプルー(卵)	卵 脱脂粉乳 豆腐 ツナフレーク	米油	にがうり 人参	醤油		野菜炒め	ツナフレーク 豆腐	米油	人参 玉葱 キャベツ もやし 小松菜	醤油 みりん
	シカムドウチ(卵)	カステラかまぼこ(卵) 豚肉		冬瓜 こんにやく 椎茸 生姜 ねぎ	花魁 だし昆布 醤油		チキンカツ	鶏肉	小麦粉 パン なたね油		
魚のからあげ	しいら	小麦粉 でん粉 なたね油			さつま汁	みそ	さつまいも	人参 椎茸 こんにやく 大根 ごぼう 長ねぎ	花魁 だし昆布		
シークワーサー			シークワーサー		アセロラソルベ		砂糖 水あめ	アセロラ			
10日 (火)	牛乳	牛乳				26日 (木)	牛乳	牛乳			
	黒糖パン	脱脂粉乳	ショートニング 強力粉 砂糖 黒糖 糖蜜		ケチャップ 赤ワイン バブリカ粉 豚骨 ハヤシルー		麦ごはん		米 麦		
	トマトシチュー	豚肉	マーガリン 米油 じゃがいも 小麦粉	人参 玉葱 トマト セロリ ビーマン			カレー	鶏肉	マーガリン 米ぬか油 じゃがいも 小麦粉	人参 玉葱 ビーマン しめじ にんにく かぼちゃ	マドラスカレードールー カレー粉 ウスターソース チャップ
	ポイルコーン		とうもろこし				ゆでたまご(卵)	卵	三温糖	らっきょう 切干大根 きゅうり しそ葉	米酢
豆と野菜のサラダ	大豆 ひよこ豆 ささみチャック	三温糖 オリーブ油	青豆 きゅうり キャベツ レモン		切干大根と胡瓜の酢の物	系削り					
11日 (水)	牛乳	牛乳				27日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦				あげパン	脱脂粉乳 きな粉	ショートニング 強力粉 砂糖 なたね油		
	牛肉ピーマン炒め	牛肉	米油 でん粉	人参 玉葱 竹の子 ビーマン 赤ピーマン	花魁 醤油 オリーブ		牛肉と野菜のソテー	牛肉	マーガリン 米油	人参 玉葱 アスパラ キャベツ にんにく	豚骨 ケチャップ
	五豆豆腐	大豆 木綿豆腐 すり身 ひじき	大豆油 小麦粉 でん粉 砂糖	竹の子 人参 玉葱 枝豆			鮭のスープ	さけ	じゃがいも でん粉 サラダ油	白菜 トマト セロリ	
冬瓜の中華スープ	わかめ	でん粉 水あめ	冬瓜 椎茸 生姜 ねぎ	花魁 だし昆布 醤油	くだもの			みかん			
12日 (木)	牛乳	牛乳				30日 (月)	牛乳	牛乳			
	ケープジュシー	油揚げ 豚肉 昆布	米油 米 麦	椎茸 竹の子 人参 ねぎ	醤油 みりん 酒 花魁		中華ピラフ	鶏肉 無添加ハム	米 麦 ごま油 米油 ごま	きくらげ 人参 大根 長ねぎ	醤油 みりん 酒 花魁
	魚の梅焼き	さば	三温糖	梅肉 生姜	醤油 みりん		焼きイカ(イカ)	イカ	米油 三温糖 でん粉	生姜 ねぎ	醤油 みりん
	野菜のあえもの	かまぼこ	三温糖	人参 もやし キャベツ 小松菜	醤油 米酢		中華あえ	ささみチャック	三温糖 ごま ごま油	人参 白菜 きゅうり 小松菜	豆板醤 米酢
くだもの			みかん		くだもの			みかん			
黒蜜だれもち	きな粉	上新粉 上白糖 もち米 でん粉 黒糖			スナックアーモンド		大豆油 アーモンド				
13日 (金)	牛乳	牛乳				* 協力願いについて *					
	ラーメン	なると	中華めん(小麦粉)	竹の子 長ねぎ 生姜	醤油 花魁 だし昆布 醤油	台風の影響により、野菜・果物等の食材費が高騰しています。					
	豆腐の中華炒め	豆腐 豚肉		人参 小松菜 白菜 玉葱 生姜	醤油 木酢中華 豆腐	給食費はすべて給食用食材を購入するために使いますので、					
	ミニ肉まん	大豆 豚肉	上白糖 でん粉 小麦粉 ラード サラダ油	こんにやく 玉葱		期限内に納めていただけますようご協力お願いします。					
くだもの			みかん		※調味料分解食材については、給食だよりに記載しておりますのでそちらをご覧ください。						

※ 材料等の都合により献立を変更する場合があります。

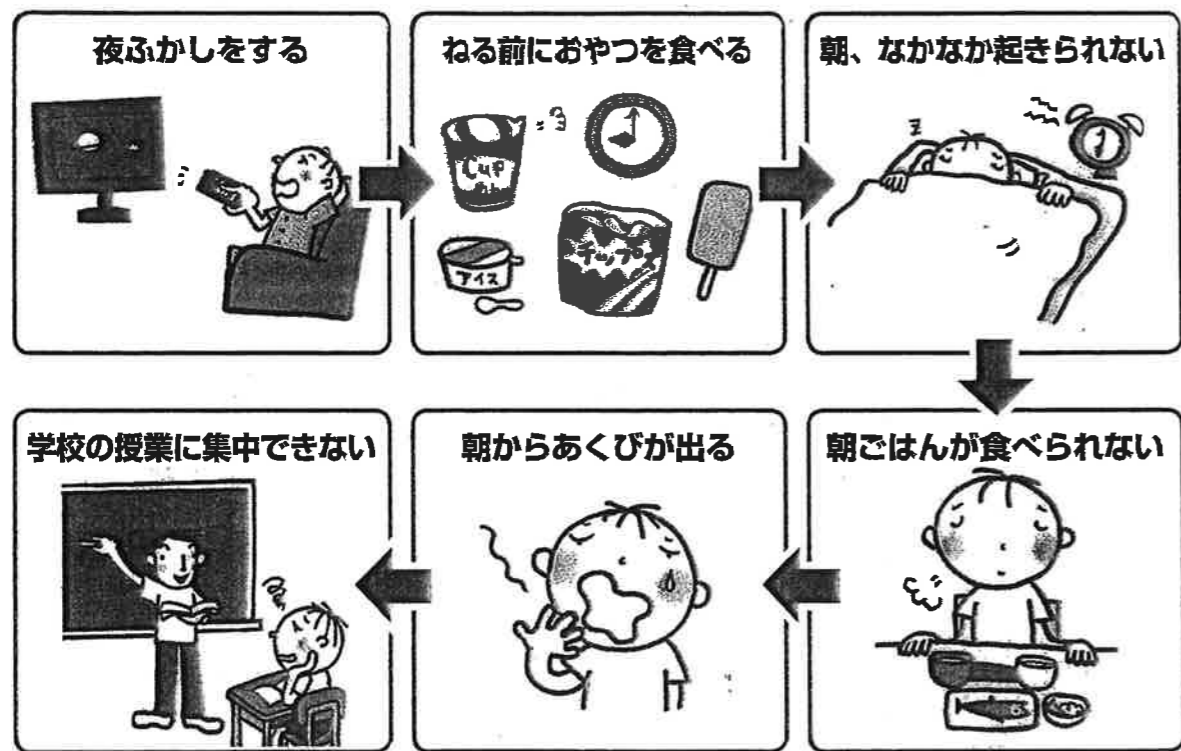
※魚介類・甲殻類(イカ・カニ・エビ・アサリ)軟体類(タコ)卵のアレルギーを持っている児童は献立の横()の中にアレルギーの食材記入してありますので、取り除いて食べてください



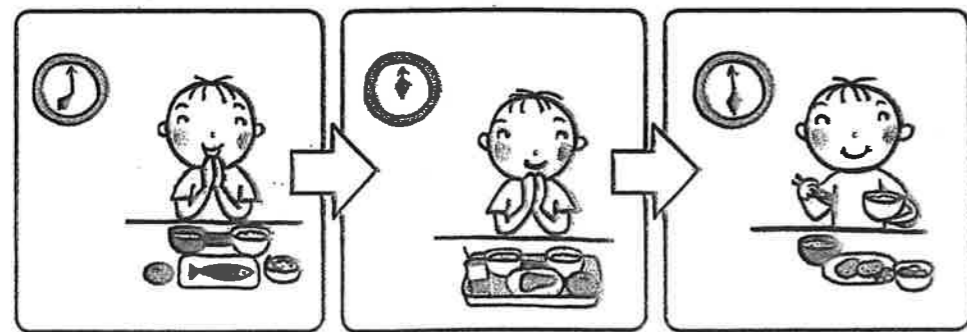
2学期が始まりました。しばらくはまだ残暑が続きます。朝、昼、夕の3食をしっかり食べ、「早ね・早起き」など生活のリズムを整え、元気に学校生活を再スタートしましょう。

生活のリズムは規則正しい食生活から

夏休み中に、夜ふかしや朝ねぼうをしたりと、生活のリズムが崩れてしまった人はいませんか。もし下のような悪い習慣になってしまっていたら、すぐ直しましょう。



規則正しい生活にもとずければ、規則正しい食生活です。



朝、昼、夕の3食を決まった時間に食べることで、生活のリズムがもどってきます。早速、早起きして朝ごはんをしっかり食べることから始めてみましょう。

ギンギラギンの秋の味覚!

収穫の秋を迎えました。野山には作物が実り、海では脂ののった魚が捕れます。光り輝くような色とりどりの食べ物を食べて豊かな秋を満喫しましょう。



くだもの、木の实

ぶどう、なし、もも、かき、洋なし、りんご、みかんなどのくだもの、くり、くるみ、ぎんなんなどの木の实が季節の深まりとともに登場します。

魚

さんま、さば、戻りがつお、甘だい、さけなどおいしい魚がいっぱいです。

きのこ

まつたけ、まいたけ、しいたけ、しめじ、なめこなどいろいろなきのこが出回ります。

いも

さといも、やまいも、さつまいも、ヤーコン、そして北海道の新じゃがいもなどが出回ります。

○今月(9月分)の調味料分解食材

- ※みりん (もち米 米麴 アルコール 糖類)
- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※木戸中華 (醤油 食塩 還元水あめ 玉葱 にんにく 肉エキス オイスターソース 香辛料 酵母エキス)
- ※チャツネ(水あめ りんご ブドウ糖 デーツ 香辛料 食塩 酸味料)
- ※カレールー(小麦粉 カレー粉 食用油脂(ヘッド、ラード)オニオン にんにく とまと りんご 食塩 砂糖 酸味料)
- ※豆板醤(とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※チリソース(トマト 玉葱 ニンニク 砂糖 酢 香辛料)
- ※チリミックス(小麦粉 トマト でん粉 砂糖 パプリカ粉 チリペパー オニオン 香辛料 ポークエキス)
- ※マスタード(※マスタード(ターメリック 酢 とうがらしの種 パプリカ粉 ガーリックパウダー 塩 自然香辛料)
- ※みそ(大麦 大豆 食塩 酒かす)
- ※ハヤシルー(小麦粉 ラード 砂糖 トマトペースト 玉葱 にんにく 脱脂粉乳 牛肉エキス コーンパウダー 米粉 シナモン 食塩 ブドウ糖 香辛料)
- ※ウスターソース(玉葱 人参 にんにく りんご マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料)
- ※チリパウダー(赤唐辛子 蒸留酒 食塩)
- ※パプリカ粉(パプリカ)
- ※タバスコ(赤唐辛子 蒸留酒 食塩)
- ※米酢(米 アルコール)
- ※ミツカン酢(小麦 米 コーン アルコール 食塩 酒粕)