

曜日	献立名	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 (体の調子を整える)	調味料	欠食
4日 (火)	牛乳	牛乳	米、三温糖		米酢、塩	泡瀬小6年 欠食
	すしめし	豚ひき肉、牛ひき肉	米油、三温糖	きくらげ、玉葱、生姜	しょうゆ、みりん	
5日 (水)	野菜の甘酢あえ	ちくわ のり	三温糖	人参、きゅうり、小松菜、もやし	米酢、塩	泡瀬小6年 欠食
	じゃがいもの汁(あさり)	あさり、油あげ	じゃがいも、 強力粉、グラニュー糖、ショートニング	白菜、こんにやく	みそ	
6日 (木)	牛乳	牛乳	マーガリン、米油	小松菜、人参、キャベツ、しめじ、 コーン、白菜	塩、こしょう	泡瀬小6年 欠食
	食パン(乳)	脱脂粉乳	バター、小麦粉、豆油、パン粉、 でん粉、なたね油、砂糖	コーン	ゼラチン	
7日 (金)	野菜のソテー	牛乳、豚肉	でん粉、砂糖、パン粉、砂糖、でん粉	トマト、セロリ、マッシュルーム、青豆	トマトソース、ケチャップ	泡瀬小 1年~5年 欠食
	コーンたっぷりコロッケ (乳)	豚ひき肉、牛ひき肉	米、麦、米油	きくらげ、椎茸、竹の子、人参、ねぎ		
8日 (金)	ミニトボールスーブ	チーズ	三温糖	生姜	醤油、みりん、 しょうゆ、米、塩	泡瀬小 1年~5年 欠食
	ソフトチーズ(乳)	チーズ	三温糖	小松菜、きゅうり、人参、大根、 みかん		
9日 (土)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、マッシュルーム	チリパウダー、パプリカ、ケチャップ、 チリソース、チミツクス、ワイン	泡瀬小 1年~5年 欠食
	クアアジュシー	ひよこ豆、豚肉	じゃがいも、米油、小麦粉、 マーガリン	らっきょう漬け、きゅうり、しそ粉		
10日 (月)	魚のてりやき	さば	米、麦	しそ粉		泡瀬小 1年~5年 欠食
	青菜のたまあえ	菜餚り	こんにやく、三温糖	人参、大根、椎茸、	みそ、みそ、しょうゆ、みりん、酒	
11日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦	ごぼう、人参、きゅうり、大根、 小松菜、しもん、シークワーサー液	塩	泡瀬小 1年~5年 欠食
	揚げごぼし	揚げごぼし	三温糖			
12日 (水)	豆腐と野菜のいため	豚肉、昆布、煮付け	強力粉、グラニュー糖、ショートニング	人参、玉葱、マッシュルーム	チリパウダー、パプリカ、ケチャップ、 チリソース、チミツクス、ワイン	泡瀬小 1年~5年 欠食
	もずく餃子	小いわし	パン、砂糖、でん粉	らっきょう漬け、きゅうり、しそ粉		
13日 (木)	牛乳	ツナフレーク	米油、マーガリン	人参、玉葱、マッシュルーム、セロリ、トマト	ケチャップ、ウスターソース	美東小5年 欠食
	麦ごはん	鶏肉、もずく	じゃがいも、でん粉		塩、こしょう	
14日 (金)	豆のチリソース煮	豚肉、豆腐	米、麦	にんにく、人参、小松菜、白菜、長 葱、糸こんにやく、椎茸	しょうゆ、みりん、酒、塩	美東小5年・ 高小6年 欠食 高小幼稚園 試食会
	ジャガバタ茶巾(卵)	豚肉、もずく	米、麦	キャベツ、玉葱、白菜、にんにく、生姜		
15日 (土)	冬瓜のスーブ(あさり)	ツナフレーク	小麦粉、でん粉	ごぼう、きゅうり、大根	みそ、米酢、みりん	美東小5年・ 高小6年 欠食 高小幼稚園 試食会
	くたもの	牛乳	三温糖、ねりごま			
16日 (日)	牛乳	牛乳	米、麦	にんにく、人参、玉葱、トマト、ピーマ ン	ケチャップ、チリソース、塩	美東小5年・ 高小6年 欠食 高小幼稚園 試食会
	炊き込みごはん	豚肉、油あげ	米油	グリーンピーピース	ホットソース、チリミックス、 しょうゆ、塩	
17日 (月)	魚のみそあんかけ	さつら	じゃが芋、バター、小麦粉、 春雨、でん粉	冬瓜、大根、生姜、葱		高小6年 欠食
	青菜と白菜のおかかあえ	菜餚り	米、麦	みかん		
18日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、椎茸、大根、竹の子、ごぼう、だいこん葉	しょうゆ、みりん、酒、塩	高小6年 欠食
	麦ごはん	鶏肉、油あげ	三温糖、でん粉	生姜、長ねぎ	みそ、米酢、みりん	
19日 (水)	鶏肉とじゃが芋の煮付け	鶏肉、油あげ	三温糖	小松菜、白菜、きゅうり	米酢、塩	高小6年 欠食
	あげだし豆腐	とうふ	三温糖	みかん		
20日 (木)	ひじきのあえもの	ひじき、ツナフレーク	米、麦	人参、椎茸、大根、長葱	しょうゆ、みりん、酒、塩	高小6年 欠食
			こんにやく、三温糖、じゃが芋	大根、生姜、ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
21日 (金)			小麦粉、でん粉、なたね油、三温糖	大根、きゅうり、レモン	塩、米酢	高小6年 欠食

18日 (火)	牛乳 煮ごぼん 納豆みそ 豚肉と野菜のいため 肉団子スープ 焼のり	牛乳 ひきわり納豆、糸割り 豚肉、かまぼこ 牛ひき肉肉、豚ひき肉、鶏肉 のり	米、麦 米油、三温糖 こんにやく、ごま油、米油、でん粉 パン粉、(小麦粉)でん粉、砂糖	生姜、ねぎ にんにく、人参、玉葱、竹の子、白菜、きくらげ、 小松菜 椎茸、玉葱、大根、生姜、葱	みそ、みりん しょうゆ、酒、塩 しょうゆ、みりん、塩	沖縄東中 欠食
19日 (水)	牛乳 バジルスバゲティ(乳) 焼きじゃが芋 豆と野菜のサラダ くだもの ヨーグルト	牛乳 無添加ベーコン、チーズ ササミチヤンク、レフトキドニー、ひよこ豆、寒天	なたね油、オリブ油、菜油、 ひまわり油(小麦粉) じゃが芋、マーガリン 三温糖、オリブ油 砂糖	人参、バジル、玉葱、マッシュルーム キャベツ、きゅうり、レモン ラフランス 寒天	バジル粉、塩、こしょう 塩、こしょう 米酢、塩 ゼラチン、	
20日 (木)	牛乳 パッパーハウスパン(乳) オムレツのソースかけ(卵) 牛肉と野菜のソテー あさりのスープ(あさり) くだもの	牛乳 脱脂粉乳、全粉乳	鶏肉粉、クラム、小麦粉、パン粉 でん粉、なたね油、砂糖、でん粉 米油、マーガリン じゃがいも、でん粉	人参、玉葱、アスパラ、小松菜、にんにく えのき草、マッシュルーム、トマト、人参、玉葱 ラフランス	トマトソース、ケチャップ、 酢、オリーブ 塩、こしょう ケチャップ、塩	
21日 (金)	牛乳 韓国風炊き込みごはん 魚のキムチソースかけ 春雨のあえもの 黒糖桑しケーキ(乳) くだもの	牛乳 鶏ひき肉、ひよこ豆 いわし ちくわ	米、麦、ごま油、米油 三温糖、でん粉 春雨、でん粉、三温糖、白ごま 小麦粉、黒糖	さくらげ、人参、竹の子、長ねぎ 三温糖 きゅうり、小松菜 みかん	しょうゆ、みりん、酒、豆板醤 しょうゆ、みりん、キムチの素 米酢、しょうゆ みかん	
25日 (火)	牛乳 わかめごはん 切干大根と野菜の炒め きびなごのからあげ 豚肉と里芋の汁 くだもの	牛乳 わかめ 油あげ、ツナフレーク きびなご 豚ひき肉、牛ひき肉	米、麦、砂糖 米油 小麦粉、でん粉、なたね油 里芋	切干大根、人参、小松菜、キャベツ、もやし 椎茸、大根、こんにやく、生姜、葱 みかん	しょうゆ、みりん、塩 みそ	
26日 (水)	牛乳 黒糖パン トマトンチュウ 魚のチーズ焼き(乳) 大根サラダ	牛乳 脱脂粉乳 豚肉、 ホキ、チーズ ささみチヤンク、寒天	強力粉、クラム、小麦粉、砂糖、黒糖 じゃがいも、小麦粉、マーガリン、 米油、 オリブ油 三温糖、オリブ油	人参、玉葱、マッシュルーム、白菜、 ピーマン 大根、きゅうり、レモン、梅肉	トマトソース、ケチャップ、ワイン、 パプリカ粉、ハヤシロウ トマトソース、 米酢、マスタード、塩	
27日 (木)	牛乳 マーボーラーメン すり身ハンバーグ風 野菜の中華いため くだもの	牛乳 豚ひき肉、鶏ひき肉 たらすり身、豆腐 豚肉、	中華めん(小麦粉)、米油、ごま 油、 砂糖、でん粉、植物油 米油、でん粉	人参、玉葱、椎茸、きくらげ、にんにく、生姜 キャベツ、玉葱、プロッコリー、人参 竹の子、白菜、小松菜、くわい みかん	塩、みそ、豆板醤、しょうゆ、キド中華 しょうゆ、みりん、ケチャップ、米酢 みりん、酒、しょうゆ、豆板醤	
28日 (金)	牛乳 たけのこご飯 魚の香味焼き 野菜のあえもの カップもずく くだもの	牛乳 豚肉、油揚げ さんま ササミチヤンク、寒天 もずく	米、麦、米油、ゴマ 三温糖、 三温糖、 砂糖	人参、玉葱、椎茸、きくらげ、大根 人参、もやし、キャベツ、大根 生姜 みかん	しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん、ゆず粉、酒 しょうゆ、米酢、塩 酢、みりん、しょうゆ	

### ※協力願い

台風、円安の影響により、野菜、鮮魚類、精肉、などの食財費が高騰しています。給食費はすべて給食食材を購入するために使います。期限内に給食費を納めてくださるようお願いいたします。

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料) ※赤ワイン (果実酒)
- ※みりん (もち米 米麹 アルコール 糖類)カレールウ(小麦粉 カレー粉 食用油
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー クミン)
- ※チリミックス (小麦粉 トマト でん粉菜 砂糖 玉葱 チリペッパー パプリカ粉))
- ※チリソース (トマト 玉葱 にんにく 砂糖 酢 香辛料)
- ※みそ (大豆 食塩 酒かす)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 酸味料 香辛料(とうがらし、こしょう)
- ※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)
- ※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
- ※バジル粉(バジル乾燥) ※ゆず粉 (ゆず粉末)
- ※豆板醤 (とうがらし、空豆 食塩 大豆) ※ホトトソース (唐辛子 蒸留酢 食塩)
- ※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)

曜日	献立名	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 (体の調子を整える)	調味料	欠食
4日 (火)	牛乳	牛乳	米、三温糖		米酢、塩	
	すしめし	豚ひき肉、牛ひき肉	米油、三温糖	きくらげ、玉葱、生姜	しょうゆ、みりん	
5日 (水)	野菜の甘酢あえ	ちくわ のり	三温糖	人参、きゅうり、小松菜、もやし	米酢、塩	
	じゃがいもの汁(あさり)	あさり、油あげ	じゃがいも、	白菜、こんにゃく	みそ	
6日 (木)	牛乳	牛乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング			
	倉パン(乳)	脱脂粉乳	マーガリン、米油	小松菜、人参、キャベツ、しめじ、 コーン、白菜	塩、こしょう	
7日 (金)	野菜のソテー	豚肉	バター、小麦粉、豆油、パン粉、 でん粉、なたね油、砂糖	コーン	ゼラチン	
	コーンたっぷりコロックケ (乳)	牛乳、豚肉	でん粉、砂糖、パン粉、砂糖、でん粉	トマト、セロリ、マッシュルーム、青豆	トマトソース、ケチャップ	
8日 (土)	ミートボールスープレ ソフトチーズ(乳)	豚ひき肉、牛ひき肉	チーズ			
	牛乳	牛乳	米、麦、米油	きくらげ、椎茸、竹の子、人参、ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
9日 (日)	クアアジュシー	ひよこ豆、豚肉	三温糖	生姜	醤油、みりん、	
	魚のてりやき	さば	三温糖	小松菜、きゅうり、人参、大根	しょうゆ、米、塩	
10日 (月)	青菜のごまあえ	菜薹	三温糖、ごま、すりごま、ごま油	みかん		
	くだもの	きな粉	もち粉、上新粉、でん粉、白糖、黒糖			
11日 (火)	黒蜜たれもち	牛乳	米、麦	人参、大根、椎茸、	みそ、みそ、しょうゆ、みりん、酒	
	牛乳	牛乳	じゃがいも、米油、小麦粉、 マーガリン	人参、玉葱、マッシュルーム ピーマン、にんにく	チリパウダー、パプリカ、ワイ ン、ケチャップ、チリソース	
12日 (水)	麦ごはん(カレー用)	豚肉	じゃがいも、米油、小麦粉、 マーガリン	らっきょう漬け、きゅうり、しそ粉	米酢、塩	
	チリソース	卵	三温糖			
13日 (木)	ゆでたまご(卵)	糸削り	米、麦	しそ粉		
	切干大根と胡瓜の酢の物	牛乳	豚肉、昆布、厚揚げ、かまぼこ	人参、大根、椎茸、	みそ、みそ、しょうゆ、みりん、酒	
14日 (金)	牛乳	牛乳	小さい	でん粉、なたね油	塩	
	ゆかりごはん	牛乳	三温糖	三温糖	薄口しょうゆ、米酢、塩、 塩	
15日 (土)	大根と昆布の煮付け	豚肉、昆布	三温糖	ごぼう、人参、きゅうり、大根、 小松菜、しめじ、シークワ、サー液		
	小魚のからあげ (4~5尾)	小さい	三温糖			
16日 (日)	野菜の甘酢あえ	ツナフレーク	三温糖			
	牛乳	牛乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング			
17日 (月)	ハーガパン(乳)	脱脂粉乳	パン、砂糖、でん粉	玉葱	ケチャップ、ウスターソース	
	国産ミートハンバーグ	豚ひき肉、鶏ひき肉、大豆	米油、マーガリン	人参、小松菜、玉葱、キャベツ、しめじ、コーン	塩、こしょう	
18日 (火)	コーンソテー	豚肉	じゃがいも、でん粉	マッシュルーム、セロリ、トマト	トマトソース、ケチャップ、塩	
	あざりとポテトのスープレ (あさり)	鶏肉、いんげん豆、あさり	米、麦	ラフランス		
19日 (水)	チーズ、くだもの	チーズ	米、麦			
	牛乳	牛乳	米油、	にんにく、人参、小松菜、白菜、長 葱、糸こんにゃく、椎茸	しょうゆ、みりん、酒、塩	
20日 (木)	麦ごはん	豚肉、豆腐	小麦粉、でん粉	キャベツ、玉葱、白果、にんにく、生姜	みそ、米酢、みりん	
	豆腐と野菜のいため	豚肉、もずく	三温糖、ねりごま	ごぼう、きゅうり、大根		
21日 (金)	もずく餃子<2コ>	ツナフレーク、	米、麦			
	ごぼうの中華あえ	牛乳	米、麦			
22日 (土)	牛乳	牛乳	米、麦			
	麦ごはん	豚肉、油あげ	米油	にんにく、人参、玉葱、トマト、ピーマ ン	ケチャップ、チリソース、塩	
23日 (日)	豆のチリソース煮	豚ひき肉、牛ひき肉、金時豆、 ひよこ豆	米油	グリーンピース	ホットソース、チリミックス、	
	ジャガバター茶巾(卵)	卵	じゃが芋、バター、小麦粉、	冬瓜、大根、生姜、葱	しょうゆ、塩	
24日 (月)	冬瓜のスープレ(あさり)	あさり、わかめ、かまぼこ くだもの	春雨、でん粉、	みかん		
	牛乳	牛乳	米、麦、米油	人参、椎茸、大根、竹の子、ごぼう、だいこん、薬	しょうゆ、みりん、酒、塩	
25日 (火)	炊き込みごはん	豚肉、油あげ	三温糖、でん粉	生姜、長ねぎ	甘口みそ、赤みそ、みりん	
	魚のみそあんかけ	さわら	三温糖	小松菜、白菜、きゅうり	米酢、塩	
26日 (水)	青菜と白菜のおかかあえ	菜けずり	アーモンド、大豆油	みかん	塩	
	くだもの					
27日 (木)	スナックアーモンド	牛乳	米、麦			
	牛乳	牛乳	米、麦			
28日 (金)	麦ごはん	豚肉、油あげ	米、麦			
	鶏肉とじゃが芋の煮付け	鶏肉、油あげ	こんこんやく、三温糖、じゃが芋	人参、椎茸、大根、長葱	しょうゆ、みりん、酒、塩	沖縄東中 欠食
29日 (土)	あげだし豆腐	とうふ	小麦粉、でん粉、なたね油、三温糖	大根、生姜、ねぎ	しょうゆ、みりん	
	ひじきのあえもの	ひじき、ツナフレーク		大根、きゅうり、レモン	塩、米酢	

18日 (火)	牛乳 麦ごはん 納豆みそ 豚肉と野菜のいため 肉団子スープ 焼のり	牛乳 ひきわり納豆、糸削り 豚肉、かまぼこ 牛ひき肉肉、豚ひき肉、鶏肉 のり	米、麦 米油、三温糖 こんにやく、ごま油、米油、でん粉 パン粉、(小麦粉)でん粉、砂糖 なたね油、オリーブ油、菜油、 スバグライ(小麦粉) じゃが芋、マーガリン 三温糖、オリーブ油	生姜、ねぎ にんにく、人参、玉葱、竹の子、白葱、きくらげ、 小松菜 椎茸、玉葱、大根、生姜、葱	みそ、みりん しょうゆ、酒、塩 しょうゆ、みりん、塩	
19日 (水)	牛乳 パンルス/バケティ(乳) 焼きじゃが芋 豆と野菜のサラダ くだもの	牛乳 無添加ペーコン、チーズ ササミチャンク、レットキドニー、ひよこ豆、寒天		人参、パジル、玉葱、マッシュルーム 塩、こしょう 米酢、塩 ラフランス		
20日 (木)	牛乳 バックハウスパン(乳) オムレツのソースかけ 牛肉と野菜のソテー あざりのスープ(あざり) くだもの	牛乳 脱脂粉乳 全卵 牛肉 あざり、無添加ペーコン	強力粉、グラニュー糖、オートミシロ でん粉、なたね油、砂糖、でん粉 米油、マーガリン じゃがいも、でん粉	トマトソース、チリソース、ケチャップ、 ホットソース 塩、こしょう ケチャップ、塩		
21日 (金)	牛乳 韓国風炊き込みごはん 魚のキムチソースかけ 春雨のあえもの 黒糖黍しケーキ(乳)	牛乳 鶏肉、ひよこ豆 いわし ちくわ	米、麦、ごま油、米油 三温糖、でん粉 春雨、でん粉、三温糖、白ごま 小麦粉、黒糖	きくらげ、人参、竹の子、長ねぎ 三温糖 きゅうり、小松菜	しょうゆ、みりん、酒、豆板醤 しょうゆ、みりん、キムチの素 米酢、しょうゆ	比屋根小6年 欠食
25日 (火)	牛乳 わかめごはん 切干大根と野菜の炒め きびなごのからあげ 豚肉と里芋の汁 くだもの	牛乳 わかめ 油あげ、ツナフレーク きびなご 豚ひき肉、牛ひき肉	米、麦、砂糖 米油 小麦粉、でん粉、なたね油 里芋	切干大根、人参、小松菜、キャベツ、もやし 椎茸、大根、こんにやく、生姜、葱 みかん	しょうゆ、みりん、塩 みそ	比屋根小6年 欠食
26日 (水)	牛乳 黒糖パン トマトシチュー 魚のチーズ焼き(乳) 大根サラダ	牛乳 脱脂粉乳 豚肉、 ホキ、チーズ ささみチャンク、寒天	強力粉、グラニュー糖、オートミシロ、砂糖、 黒糖 じゃがいも、小麦粉、マーガリン、 米油、 オリーブ油 三温糖、オリーブ油	人参、玉葱、マッシュルーム、白菜、 ピーマン 大根、きゅうり、レモン、梅肉	トマトソース、ケチャップ、ワイン、 パプリカ粉、ハヤシラウ トマトソース、 米酢、マスタート、塩	
27日 (木)	牛乳 マーボーラーメン すり身ハンバーグ風 野菜の中華いため くだもの	牛乳 豚ひき肉、鶏ひき肉 たらすり身、豆腐 豚肉、	中華めん(小麦粉)、米油、ごま 油、 砂糖、でん粉、植物油 米油、でん粉	人参、玉葱、椎茸、さくらげ、にんにく、生姜 キャベツ、玉葱、ブロッコリー、人参 竹の子、白菜、小松菜、くわい みかん	塩、みそ、豆板醤、しょうゆ、キド中華 しょうゆ、みりん、ケチャップ、米酢 みりん、酒、しょうゆ、豆板醤	比屋根小 1年~5年 欠食
28日 (金)	牛乳 たけのこご飯 魚の香味焼き 野菜のあえもの カップもずく	牛乳 豚肉、油揚げ さんま ササミチャンク、寒天 もずく	米、麦、米油、ゴマ 三温糖、 三温糖、 砂糖	人参、大根、椎茸、えのき草、大根葉 人参、もやし、きゃべつ、大根 生姜	しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん、ゆず粉、酒 しょうゆ、米酢、塩 酢、みりん、しょうゆ	

### ※協力願い

台風、円安の影響により、野菜、鮮魚類、精肉、などの食財費が高騰しています。給食費はすべて給食食材を購入するために使います。期限内に給食費を納めてくださるようお願いいたします。

○今月の調味料分解食材

- ※醬油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料) ※赤ワイン (果実酒)
- ※みりん (もち米 米麴 アルコール 糖類)カレールウ(小麦粉 カレー粉 食用油
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー クミン)
- ※チリミックス (小麦粉 トマト でん粉菜 砂糖 玉葱 チリペッパー パプリカ粉))
- ※チリソース (トマト 玉葱 にんにく 砂糖 酢 香辛料)
- ※みそ (大麦 大豆 食塩 酒かす)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 酸味料 香辛料(とうがらし、こしょう)
- ※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)
- ※木戸中華 (醬油 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
- ※パジル粉(パジル乾燥) ※ゆず粉 (ゆず粉末)
- ※豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆) ※ホットソース (唐辛子 蒸留酢 食塩)
- ※ハヤシラウ(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 食塩 ブドウ糖 香辛料)

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)