

5 月学校給食予定献立表(小学校)

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
1日 (金)	牛乳	牛乳				
	バジルスパゲティ 焼きウインナー 豆と野菜のあえもの くだもの	ベーコン ひよこ豆、レッドキドニー、ささみ、 かんてん	小麦粉、小麦粉、米油、オリーブ 油 三温糖、でん粉 三温糖	人参、パジル、玉葱、 マッシュルーム 青豆、小松菜、白菜、きゅうり、 人参、レモン みかん	バジル、こしょう、 ジェノバペースト ケチャップ、スターソース しょうゆ、米酢、塩	比屋根小 美東小 高原小 欠食
7日 (木)	牛乳	牛乳				
	たけのこご飯 魚の大根おろしかけ 青菜と白菜のおかかあえ かしわもち	豚肉、油揚げ さば 糸削りけずり節 あずき、	米、麦、米油 でん粉、三温糖 三温糖 上新粉、砂糖、もち米、大麦、でん粉	人参、椎茸、竹の子、長ねぎ 大根 小松菜、白菜、きゅうり	しょうゆ、みりん、酒、塩 薄口しょうゆ、みりん、塩 しょうゆ、米酢、塩 塩	
8日 (金)	牛乳	牛乳				
	麦ごはん パパイヤとじゃがいもの煮つけ 納豆みそ にがうりの梅肉あえ 焼のり	鶏肉、かまぼこ ひきわり納豆、糸けずり ツナフレーク のり	米、麦 こんにやく、じゃがいも、三温糖 米油、三温糖 三温糖、	人参、椎茸、大根、長ねぎ 生姜、ねぎ にがうり、きゅうり、大根、梅肉	しょうゆ、みりん、酒 みそ	泡瀬小欠食
11 (月)	牛乳	牛乳				
	中身そば(卵) 魚のあんかけ 野菜炒め くだもの	昆布、中身、豚ロース、 カステラかまぼこ(卵) いわし ツナフレークフレーク	小麦粉、こんにやく 三温糖、でん粉 米油	椎茸、生姜、ねぎ 人参、玉葱、キャベツ、小松菜 木くらげ、もやし みかん	塩、しょうゆ、みりん、 豚骨 しょうゆ、みりん しょうゆ、みりん	
12日 (火)	牛乳	牛乳				
	麦ごはん さんぴらごぼう まぐろフライ 大根のすまし汁(あさり) くだもの	米、麦 こんにやく、米油、砂糖、ごま はちみつ、ごま油 まぐろ ささみ、かまぼこ、あさり	米、麦 こんにやく、米油、砂糖、ごま はちみつ、ごま油 小麦粉、なたね油、パン粉	ごぼう、人参、レンコン 大根、椎茸、生姜、ねぎ みかん	しょうゆ、みりん、 七味唐辛子、塩 しょうゆ、みりん、 しょうゆ、みりん	
13日 (水)	牛乳	牛乳				
	ワカメごはん 八宝菜(イカ・エビ・卵) 豆腐焼売 ごぼうの中華あえ	わかめ エビ、うずら卵 豆腐、ひじき、たらすり身、豆乳 無添加ハム	米、麦 こんにやく、じゃがいも、三温糖 小麦粉、なたね油、砂糖 三温糖	人参、玉葱、椎茸、大根、長ねぎ 玉葱、人参、枝豆、とうもろこし ごぼう、切干大根、きゅうり、 塩	しょうゆ、みりん、酒、 木戸中華 みそ、豆板醤、米酢、 塩	
14日 (木)	牛乳	牛乳				
	紅芋パン(乳) チキンのトマトソースかけ ポテトとトマトのスープ 青菜のサラダ くだもの	脱脂粉乳 鶏肉 無添加ベーコン ツナフレーク	強力粉、グラニュー糖、ショート ン、紅芋粉 三温糖、でん粉 じゃがいも、でん粉 三温糖、オリーブ油	トマト、冬瓜、生姜 人参、玉葱、セロリ、トマト 小松菜、きゅうり、大根、人参、レモン みかん	トマトソース、しょうゆ トマトソース、ケチャップ 塩、米酢、パウンドソース、 マスタード	
15日 (金)	牛乳	牛乳				
	クープジュシー 魚の梅焼き 大根と小松菜のあえもの ヨーグルト(乳)	昆布、油揚げ、豚肉 さば 糸削り、ツナフレーク 脱脂粉乳、クリーム、セラチン、寒天	米、麦、米油 三温糖 三温糖 砂糖	椎茸、竹の子、人参、ねぎ 梅肉、生姜 小松菜、きゅうり、大根、人参、レモン みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん、酒 米酢、塩	
18日 (月)	牛乳	牛乳				
	麦ごはん 豆のチリソース煮 あさりの中華スープ(あさり) キャベツのサラダ アーモンド	鶏肉、牛肉、金時豆、ひよこ豆 あさり、わかめ、絹ごし豆腐 ささみ、チヤンク、寒天	米、麦 米油、三温糖 でん粉 三温糖、オリーブ油 アーモンド、大豆油	人参、玉葱、ピーマン、トマト にんにく コーン、人参、椎茸、えのき茸 人参、キャベツ、きゅうり、レモン 塩	ケチャップ、トマトソース、 チリソース、カレー粉、 ウスターソース、チリミックス チリパウダー しょうゆ、塩 マスタード、米酢、塩 塩	高原小 欠食
19日 (火)	牛乳	牛乳				
	ゆかりごはん 豆あじのからあげ パパイヤの煮つけ 野菜のあえもの	豚肉、昆布、厚揚げ かまぼこ	米、麦 小麦粉、でん粉、なたね油 こんにやく、三温糖 三温糖	パパイヤ、人参、大根、椎茸、 さやいんげん 人参、きゅうり、小松菜、切干大根	しそ粉 しょうゆ、みりん、酒、塩 塩、米酢、しそ粉	

20日 (水)	牛乳 米粉パン かぼちゃグラタン(乳) 牛肉と野菜のソテー 魚のスープ いちごジャム	牛乳 脱脂粉乳 牛乳、チーズ 牛肉、 さけ さとう	強力粉、グラニュー糖、ショートニング、米粉 小麦粉、パン粉、マーガリン、バター、マカロニ、なたね油 米油、マーガリン、 じゃが芋、でん粉	人参、玉葱、小松菜、キャベツ にんにく トマト、白菜、人参、セロリ、青豆 いちご	塩、こしょう 薄口しょうゆ トマトソース、ケチャップ	
21日 (木)	牛乳 チキンライス ジャガバタ茶巾(卵) 野菜の梅肉サラダ くだもの	牛乳 豚肉、ベーコン うすやき卵、 ツナフレーク	米、麦、米油 砂糖、でん粉、小麦粉、バター サラダ油 三温糖、オリーブ油	人参、マッシュルーム、玉葱、 コーン、ピーマン、 グリーンピース にがうり、きゅうり、大根、梅肉 みかん	パプリカ、ケチャップ、 塩、トマトジュース、 米酢、シークワサー果汁	
22日 (金)	牛乳 麦ごはん ハヤシライス 蒸しコーン ひじきと豆のあえもの	牛乳 牛肉 ひじき、ひよこ豆、ツナフレーク	米、麦 小麦粉、マーガリン、米油 三温糖	人参、玉葱、人参、トマト、セロリ、 ピーマン、マッシュルーム とうもろこし きゅうり、大根、人参、レモン	ウスターソース、ワイン、 塩、りんごピューレ、 カレー粉、ケチャップ、 ハヤシルー 塩、米酢、しょうゆ	
25日 (月)	牛乳 麦ごはん 冬瓜のと大根の煮付け じゃが芋の甘醬油かけ 春雨のあえもの	牛乳 豚肉、厚揚げ、ちくわ 無添加ハム	米、麦 三温糖 ごま、じゃが芋、三温糖、米油 春雨	人参、大根、ごぼう、こんにゃく、 椎茸 人参、きゅうり、大根、小松菜	しょうゆ、みりん、酒、 しょうゆ、みりん、 薄口しょうゆ、米酢、塩	
26日 (火)	牛乳 パッカーハウスパン ハンバーグ ブロッコリーのソテー 卵とトマトのスープ(卵) チーズ	牛乳 脱脂粉乳 鶏ひき肉 無添加ベーコン 卵、白インゲン チーズ	強力粉、グラニュー糖、ショートニング、 小麦粉、パン粉、牛脂、三温糖 でん粉 米油、マーガリン じゃが芋、でん粉	人参、玉葱、ピーマン、トマト ブロッコリー、キャベツ、コーン、 しめじ、人参 人参、玉葱、トマト、セロリ	ケチャップ、ウスターソース 塩、こしょう しょうゆ、塩、豚骨	高原小5年 欠食
27日 (水)	牛乳 麦ごはん 豆腐と野菜中華の炒め いわしの香りあげ 海藻のあえもの	牛乳 豆腐、豚肉 いわし ツナフレーク、海藻ミックス、ひじき	米、麦 米油、でん粉 小麦粉、パン粉、米粉、なたね油 三温糖	人参、玉葱、小松菜、白菜、 にんにく、椎茸、生姜 梅肉 人参、きゅうり、大根	しょうゆ、みりん、 豆板醤 薄口しょうゆ、米酢、塩	高原小5年 欠食
28日 (木)	牛乳 麦ごはん 野菜ともずくあん 冬瓜のすまし汁(あさり) ごぼうのと野菜の酢の物 くだもの	牛乳 豚肉、豆腐 かまぼこ、ささみ、あさり 糸けずり	米、麦 こんにゃく、米油 三温糖	にんにく、人参、玉葱、ピーマン、 冬瓜、椎茸、こんにゃく、生姜、ねぎ ごぼう、白菜、大根、小松菜、レモン みかん	しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん、塩 米酢、塩、	
29日 (金)	牛乳 ウッチンライス 魚の甘酢かけ キャベツのサラダ くだもの	牛乳 とり肉、ベーコン さわら ツナフレーク	米、麦、米油 三温糖、 三温糖、オリーブ油	人参、マッシュルーム、玉葱、 コーン、ピーマン、木くらげ キャベツ、きゅうり、大根、梅肉、レモン みかん	うっちゃん粉、薄口しょうゆ 酒、塩、カレー粉、 米酢、シークワサー液 米酢、	

※材料等都合により献立を変更する場合があります。魚介類(カニ・イカ・エビ・アサリ)卵・乳のアレルギーマーカーを持つている児童は献立の横に記入してありますので取り除いて食べる、若しくは食べない、を決めて給食をとるようにしてください。

※給食費はすべて給食食材費を購入するために使いますので、期限内に納めてください。

○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)
- ※みりん (もち米 米麹 アルコール 糖類)
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※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)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー クミン)
- ※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)
- ※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)
- ※シークワサー果汁(シークワサー100%)
- ※ジェノバペースト(なたね油 オリーブ油 バジル チーズ

- ※みそ (大麦 大豆 食塩 酒かす)
- ※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)
- ※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)
- ※チリパウダー(赤唐辛子 蒸留酒 食塩)
- ※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)
- ※ホットソース (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)
- ※リンゴピューレ(リンゴ)
- ※ハットソース(辛子 蒸留酢 食塩)

5 月学校給食予定献立表(中学校)

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
1日 (金)	牛乳	牛乳	小麦粉、小麦粉、米油、オリーブ油	人参、パジル、玉葱、マッシュルーム	パジル、こしょう、ジェノバペースト	
	バジルスバゲティ	ベーコン	三温糖、でん粉		ケチャップ、スターソース	
	焼きウインナー	ひよこ豆、レッドキドニー、ささみ、かんてん	三温糖	青豆、小松菜、白菜、きゅうり、人参、レモン	しょうゆ、米酢、塩	
	豆と野菜のあえもの くだもの			みかん		
7日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦、米油	人参、椎茸、竹の子、長ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	たけのこご飯	豚肉、油揚げ	でん粉、三温糖	大根	薄口しょうゆ、みりん、塩	
	魚の大根おろしかけ	さば	三温糖	小松菜、白菜、きゅうり	しょうゆ、米酢、塩	
	青菜と白菜のおかかあえ かしわもち くだもの	糸削りけずり節 あずき、	上新粉、砂糖、もち米、大麦、でん粉	みかん	塩	
8日 (金)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、椎茸、大根、長ねぎ	しょうゆ、みりん、酒	
	麦ごはん	鶏肉、かまぼこ	こんにやく、じゃがいも、三温糖	生姜、ねぎ	みそ	
	パパイヤとじゃがいもの煮つけ	ひきわり納豆、糸けずり	米油、三温糖	にがうり、きゅうり、大根、梅肉		
	納豆みそ	ツナフレーク のり	三温糖、			
11 (月)	牛乳	牛乳	小麦粉、こんにやく	椎茸、生姜、ねぎ	塩、しょうゆ、みりん、 豚骨	沖縄東中欠 食
	中身そば(卵)	昆布、中身、豚ロース、 カステラかまぼこ(卵)	三温糖、でん粉	人参、玉葱、キヤベツ、小松菜 木くらげ、もやし、 みかん	しょうゆ、みりん	
	魚のあんかけ	いわし	米油		しょうゆ、みりん	
	野菜炒め くだもの	ツナフレークフ레이크			しょうゆ、みりん	
12日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦	ごぼう、人参、レンコン	しょうゆ、みりん、 七味唐辛子、塩	
	麦ごはん		こんにやく、米油、砂糖、ごま はちみつ、ごま油			
	さんぴらごぼう	まぐろ	小麦粉、なたね油、パン粉	大根、椎茸、生姜、ねぎ	しょうゆ、みりん、	
	まぐろフライ	ささみ、かまぼこ、あさり		みかん	しょうゆ、みりん、	
13日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、椎茸、大根、長ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、 木戸中華	
	ワカメごはん	わかめ		玉葱、人参、枝豆、とうもろこし	みそ、豆板醤、米酢、 塩	
	八宝菜(イカ・エビ・卵)	エビ、うずら卵	こんにやく、じゃがいも、三温糖			
	豆腐焼売	豆腐、ひじき、たらすり身、豆乳	小麦粉、なたね油、砂糖	ごぼう、切干大根、きゅうり、		
14日 (木)	牛乳	牛乳	強力粉、グラニュー糖、ショート ク、紅芋粉	トマト、冬瓜、生姜	トマトソース、しょうゆ	
	紅芋パン(乳)	脱脂粉乳	三温糖、でん粉	人参、玉葱、セロリ、トマト	トマトソース、ケチャップ	
	チキンのトマトソースかけ	鶏肉	じゃがいも、でん粉	小松菜、きゅうり、大根、人参、レモン	塩、米酢、ハットソース、 マスタード	
	ポテトトマトのスープ	無添加ベーコン	三温糖、オリーブ油	みかん		
15日 (金)	牛乳	牛乳	米、麦、米油	椎茸、竹の子、人参、ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	クープジュシー	昆布、油揚げ、豚肉、 さば	三温糖	梅肉、生姜	しょうゆ、みりん、酒	
	魚の梅焼き	糸削り、ツナフ레이크	三温糖	小松菜、きゅうり、大根、人参、レモン	米酢、塩	
	大根と小松菜のあえもの ヨーグルト(乳)	脱脂粉乳、クリーム、セラチン、寒天	砂糖			
18日 (月)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、ピーマン、トマト にんにく	ケチャップ、トマトソース、 チリソース、カレー粉、 ウスターソース、チリミックス チリパウダー	
	麦ごはん			コーン、人参、椎茸、えのき茸	しょうゆ、塩	
	豆のチリソース煮	豚肉、牛肉、金時豆、ひよこ豆	米油、三温糖	人参、キヤベツ、きゅうり、レモン	マスタード、米酢、塩	
	あさりの中華スープ(あさり)	あさり、わかめ、絹ごし豆腐	でん粉	みかん		
19日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、きゅうり、小松菜、切干大根	塩、米酢、しそ粉	
	ゆかりごはん				しそ粉	
	豆あじのからあげ	豚肉、昆布、厚揚げ	こんにやく、三温糖	パパイヤ、人参、大根、椎茸、 さやいんげん	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	パパイヤの煮つけ	かまぼこ	三温糖		塩、米酢、しそ粉	

20日 (水)	牛乳 米粉パン かぼちゃグラタン(乳) 牛肉と野菜のソテー 魚のスープ いちごジャム	牛乳 脱脂粉乳 牛乳、チーズ 牛肉、 さけ いちごジャム	強力粉、グラニュー糖、ショートニング、米粉 小麦粉、パン粉、マーガリン、バター、マカロニ、なたね油 米油、マーガリン、 じゃが芋、でん粉 さとう	強力粉、グラニュー糖、ショートニング、米粉 小麦粉、パン粉、マーガリン、バター、マカロニ、なたね油 米油、マーガリン、 じゃが芋、でん粉 さとう	塩、こしょう 薄口しょうゆ トマトソース、ケチャップ
21日 (木)	牛乳 チキンライス ジャガバタ茶巾(卵) 野菜の梅肉サラダ くだもの チーズ大福(乳)	牛乳 豚肉、ベーコン うすやき卵、 ツナフレーク	米、麦、米油 砂糖、でん粉、小麦粉、バター サラダ油 三温糖、オリーブ油 もち粉、砂糖、植物油、でん粉 コーンスターチ	人参、マッシュルーム、玉葱、 コーン、ピーマン、 グリーンピース にがうり、きゅうり、大根、梅肉 みかん	パプリカ、ケチャップ、 塩、トマトソース 米酢、シーワグサー果 汁
22日 (金)	牛乳 麦ごはん ハヤシライス 蒸しコーン ひじきと豆のあえもの	牛乳 牛肉 ひじき、ひよこ豆、ツナフレーク	米、麦 小麦粉、マーガリン、米油 三温糖	人参、玉葱、人参、トマト、セロリ、 ピーマン、マッシュルーム とうもろこし きゅうり、大根、人参、レモン	ウスターソース、ワイン、 塩、りんごピューレ、 カレー粉、ケチャップ、 ハヤシルー 塩、米酢、しょうゆ
25日 (月)	牛乳 麦ごはん 冬瓜と大根の煮付け じゃが芋の甘醤油かけ 春雨のあえもの	牛乳 豚肉、厚揚げ、ちくわ 無添加ハム	米、麦 三温糖 ごま、じゃが芋、三温糖、米油 春雨	人参、大根、ごぼう、こんにやく、 椎茸 人参、きゅうり、大根、小松菜	しょうゆ、みりん、酒、 しょうゆ、みりん、 薄口しょうゆ、米酢、塩
26日 (火)	牛乳 パッカーハウスパン ハンバーグ フロッコリーのソテー 卵とトマトのスープ(卵) くだもの チーズ	牛乳 脱脂粉乳 鶏ひき肉 無添加ベーコン 卵、白インゲン くだもの チーズ	強力粉、グラニュー糖、ショートニング 小麦粉、パン粉、牛脂、三温糖 でん粉 米油、マーガリン じゃが芋、でん粉	人参、玉葱、ピーマン、トマト ブロッコリー、キャベツ、コーン、 しめじ、人参 人参、玉葱、トマト、セロリ みかん	ケチャップ、ウスターソース 塩、こしょう しょうゆ、塩、豚骨
27日 (水)	牛乳 麦ごはん 豆腐と野菜中華の炒め いわしの香りあげ 海藻のあえもの	牛乳 豆腐、豚肉 いわし ツナフレーク、海藻ミックス、ひしき	米、麦 米油、でん粉 小麦粉、パン粉、米粉、なたね油 三温糖	人参、玉葱、小松菜、白菜、 こんにやく、椎茸、生姜 梅肉 人参、きゅうり、大根	しょうゆ、みりん、 豆板醤 薄口しょうゆ、米酢、塩
28日 (木)	牛乳 麦ごはん 野菜ともずくあん 冬瓜のすまし汁(あさり) ごぼうの野菜の酢の物 くだもの	牛乳 豚肉、豆腐 かまぼこ、ささみ、あさり 糸けずり	米、麦 こんにやく、米油 三温糖	こんにやく、人参、玉葱、ピーマン、 冬瓜、椎茸、こんにやく、生姜、ねぎ ごぼう、白菜、大根、小松菜、レモン みかん	しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん、塩 米酢、塩、
29日 (金)	牛乳 ウッチンライス 魚の甘酢かけ キャベツのサラダ くだもの アーモンド	牛乳 とり肉、ベーコン さわら ツナフレーク	米、麦、米油 三温糖、 三温糖、オリーブ油 アーモンド、大豆油	人参、マッシュルーム、玉葱、 コーン、ピーマン、木くらげ キャベツ、きゅうり、大根、梅肉、レモン みかん	うっちゃん粉、薄口しょうゆ、 酒、塩、カレー粉、 米酢、シーワグサー 液

※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(カニ・イカ・エビ・アサリ)卵・乳のアレルギーマネジメントを持っていない生徒は献立の横に記入してありますので取り除いて食べる、若しくは食べない、を決めて給食をとるようにしてください。

※給食費はすべて給食食料費を納入するために使いますので、期限内に納めてください。

○今月の調味料分解食料
 ※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)
 ※みりん (もち米、米麹、アルコール、糖類)
 ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
 ※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))
 ※カレー粉 (ターメリック、コリアンダー、クミン)
 ※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))
 ※ウスターソース(玉葱、人参、こんにやく、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)
 ※シーワグサー果汁(シーワグサー100%)
 ※ジェノバペースト(なたね油、オリーブ油、バジル、チーズ)

※みそ (大麦、大豆、食塩、酒かす)
 ※木戸中華(醤油、食塩、還元水あめ、玉葱、こんにやく、肉エキス)
 ※オイスターソース、香辛料、酵母エキス)
 ※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)
 ※チリパウダー(赤唐辛子、蒸留酒、食塩)
 ※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)
 ※ホットソース (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、こんにやく、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)
 ※りんごピューレ (りんご)
 ※ハットソース(辛子、蒸留酢、食塩)