

センター調理小学校
(元郷学校給食センターA献立)

献立実施校

木曾呂小 上青木南小 柳崎小 戸塚綾瀬小
在家小

令和6年

川口市学校給食献立日誌

1月



川口市マスコット「きゅぼらん」

川口市教育委員会

～食物アレルギーに関する留意事項～

- 本誌に記載の食物アレルギーについては、食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）についてのみ記載しており、その他のアレルギー物質については、記載していません。
- コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。
- 調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではございません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
- 揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。
- 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類（ちりめんじゃこ等の小魚）や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性がございます。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。
- 製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 μg /mlの濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。



川口市マスコット「きゅぼらん」

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年1月10日水曜日

<献立名> 食パン いちごジャム 牛乳 マカロニスープ ポテトコロッケ ツナと野菜の炒め物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
食パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
食パン (中)	1個	40.00	
食パン (高)	1個	50.00	
いちごジャム	1個	15.00	
牛乳	1個	206.00	乳
マカロニ (シェル・乾)	7.00	7.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
たまねぎ (生)	23.40	22.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ほうれんそう (冷凍)	12.00	12.00	
ホールコーン (冷凍)	15.00	15.00	
なたね油	0.50	0.50	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
こしょう (白)	0.03	0.03	
水	140.00	140.00	
ポテトコロッケ (冷凍)	1個	50.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
中濃ソース (ボトル)	5.00	5.00	
キャベツ (生)	29.41	25.00	
青ピーマン (生)	5.88	5.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
ライトツナ (水煮・レトルト)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
コンソメのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
食塩	0.10	0.10	
こしょう (白)	0.01	0.01	

<献立名> ごはん 牛乳 トック入りスープ 豚キムチ炒め

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
トック	25.00	25.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
えのきたけ(バラカット)	4.00	4.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
チキンスープ	2.00	2.00	小麦、大豆、鶏肉
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
豚肉(もも・こま)	40.00	40.00	豚肉
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	10.00	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
キャベツ(生)	35.29	30.00	
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にら(生)	5.26	5.00	
ながねぎ(生)	16.67	10.00	
しょうが(生)	0.25	0.20	
にんにく(生)	0.22	0.20	
みそ(赤)	5.50	5.50	大豆
こいくちしょうゆ	1.00	1.00	小麦、大豆
三温糖	0.55	0.55	
清酒	1.60	1.60	
ごま油	0.60	0.60	ごま

<献立名> けんちんうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ わかめとえのきの煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
地粉うどん (低)	1個	60.00	小麦
地粉うどん (中)	1個	70.00	小麦
地粉うどん (高)	1個	80.00	小麦
鶏むねこま (皮つき)	8.00	8.00	鶏肉
油揚げ (カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
ながねぎ (生)	13.33	8.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
豆腐 (木綿)	10.00	10.00	大豆
さといも (いちょう)	10.00	10.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	12.00	12.00	小麦、大豆
みりん (本みりん)	3.00	3.00	
食塩	0.50	0.50	
三温糖	0.18	0.18	
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
焼きちくわ (4分の1カット)	1.8個	45.00	
小麦粉	4.50	4.50	小麦
あおさ (粉末)	0.07	0.07	
水	3.60	3.60	
なたね油 (揚油)	5.00	5.00	
カットわかめ	1.30	1.30	
えのきたけ (バラカット)	12.00	12.00	
もやし (生)	10.00	10.00	
こいくちしょうゆ	0.50	0.50	小麦、大豆
みりん (本みりん)	1.00	1.00	
だしのもと	0.30	0.30	
水	2.00	2.00	

<献立名> ルーローハン 牛乳 ミーフアンタン しゅうまい

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・角切)	35.00	35.00	豚肉
しょうが(生)	0.13	0.10	
にんにく(生)	0.11	0.10	
清酒	1.00	1.00	
穀物酢	1.00	1.00	
なたね油	0.30	0.30	
たけのこ(レトルト)	10.00	10.00	
チンゲンサイ(冷凍)	10.00	10.00	
干しいたけ(スライス)	0.40	0.40	
こいくちしょうゆ	3.50	3.50	小麦、大豆
オイスターソース	1.00	1.00	
三温糖	1.80	1.80	
中華スープのもと	0.30	0.30	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
五香粉	0.10	0.10	
水	3.00	3.00	
牛乳	1個	206.00	乳
ビーフン	6.00	6.00	
鶏むねこま(皮つき)	13.00	13.00	鶏肉
にんじん(生)	12.37	12.00	
たまねぎ(生)	21.28	20.00	
ほうれんそう(冷凍)	20.00	20.00	
にんにく(生)	0.22	0.20	
ごま油	0.60	0.60	ごま
食塩	0.70	0.70	
こしょう(白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	1.20	1.20	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	150.00	150.00	
ポークしゅうまい(冷凍)	2個	36.00	小麦、豚肉

<献立名> ごはん 牛乳 ごまみそ汁 鶏のから揚げ ひじきの煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	27.78	25.00	
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
ながねぎ(生)	13.33	8.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
すりごま(白)	3.00	3.00	ごま
だしのもと	1.00	1.00	
水	140.00	140.00	
鶏むね肉(皮なし)	2個	50.00	鶏肉
しょうが(生)	0.50	0.40	
にんにく(生)	0.22	0.20	
三温糖	0.20	0.20	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
でん粉(じゃがいも)	9.00	9.00	
なたね油(揚油)	5.00	5.00	
ひじき	2.00	2.00	
大豆(冷凍)	3.00	3.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.30	0.30	
三温糖	2.50	2.50	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
水	5.00	5.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年1月17日水曜日

<献立名> マーブル食パン 牛乳 クリームシチュー オムレツ マカロニサラダ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
マーブル食パン(ココア) (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン(ココア) (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
マーブル食パン(ココア) (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
にんじん(生)	15.46	15.00	
たまねぎ(生)	37.23	35.00	
じゃがいも(生)	38.89	35.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.50	0.50	
こしょう(白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
牛乳(調理用)	50.00	50.00	乳
ホワイトルウ	8.00	8.00	乳、小麦、大豆、豚肉
水	70.00	70.00	
プレーンオムレツ(冷凍)	1個	40.00	卵、大豆
トマトケチャップ(ボトル)	5.00	5.00	
マカロニ(ツイスト・乾)	5.00	5.00	小麦
キャベツ(生)	14.12	12.00	
にんじん(生)	5.15	5.00	
たまねぎ(生)	5.32	5.00	
ホールコーン(冷凍)	5.00	5.00	
穀物酢	0.60	0.60	
食塩	0.30	0.30	
こしょう(白)	0.01	0.01	
三温糖	0.10	0.10	
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	6.00	6.00	大豆

<献立名> かてめし 牛乳 呉汁 さばのピリ辛焼き

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
だいこん(生)	22.22	20.00	
ごぼう(ささがき)	10.00	10.00	
にんじん(生)	15.46	15.00	
干しいたけ(スライス)	0.50	0.50	
ごま油	0.30	0.30	ごま
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	0.50	0.50	
清酒	1.00	1.00	
食塩	0.20	0.20	
だしのもと	0.50	0.50	
水	5.00	5.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豚肉(もも・こま)	5.00	5.00	豚肉
ごぼう(半月)	5.00	5.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
じゃがいも(生)	16.67	15.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
大豆(冷凍)	18.00	18.00	大豆
だしのもと	1.00	1.00	
なたね油	1.00	1.00	
みそ(白)	12.00	12.00	大豆
水	140.00	140.00	
さばの辛味焼き(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、さば、さけ、ごま

<献立名> ミートソーススパゲティ 牛乳 キャベツとウインナーのソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ソフトめん (低)	1個	60.00	小麦
ソフトめん (中)	1個	70.00	小麦
ソフトめん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
にんじん (生)	37.11	36.00	
たまねぎ (生)	63.83	60.00	
たまねぎ (スライス・冷凍)	10.00	10.00	大豆
にんにく (生)	0.33	0.30	
オリーブ油	0.50	0.50	
トマトケチャップ	24.00	24.00	
中濃ソース	3.90	3.90	
ハヤシルウ	7.00	7.00	小麦、大豆、豚肉
デミグラスソース	6.00	6.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
鶏レバーペースト	1.00	1.00	鶏肉
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
三温糖	1.00	1.00	
こしょう (白)	0.03	0.03	
食塩	0.10	0.10	
水	60.00	60.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ (生)	35.29	30.00	
ウインナーソーセージFe入り (輪切)	10.00	10.00	豚肉
にんじん (生)	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.30	0.30	
こしょう (白)	0.01	0.01	
中華スープのもと	0.10	0.10	大豆、鶏肉、豚肉、ごま

<献立名> ごはん 牛乳 八杯汁 みそカツ きんぴられんこん

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
さといも(いちょう)	15.00	15.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
食塩	0.90	0.90	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
だしのもと	1.00	1.00	
水	155.00	155.00	
ひれかつ(冷凍)	1個	40.00	小麦、大豆、豚肉
なたね油(揚油)	4.00	4.00	
みそ(赤)	3.50	3.50	大豆
みりん(本みりん)	1.20	1.20	
清酒	1.00	1.00	
三温糖	2.00	2.00	
すりごま(白)	0.50	0.50	ごま
水	4.00	4.00	
れんこん水煮(いちょう切り)	25.00	25.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
なたね油	0.50	0.50	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年1月23日 火曜日

<献立名> ハヤシライス 牛乳 フレンチサラダ 米粉のいちごクレープ

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
豚肉(もも・こま)	12.00	12.00	豚肉
じゃがいも(生)	27.78	25.00	
たまねぎ(生)	31.91	30.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
コンソメのもと	0.65	0.65	大豆、鶏肉、豚肉
ぶどう酒(赤)	2.00	2.00	
食塩	0.34	0.34	
こしょう(白)	0.03	0.03	
なたね油	0.50	0.50	
デミグラスソース	5.00	5.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
ハヤシルウ	15.00	15.00	小麦、大豆、豚肉
ウスターソース	3.00	3.00	
三温糖	0.80	0.80	
水	130.00	130.00	
牛乳	1個	206.00	乳
キャベツ(生)	35.29	30.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
きゅうり(生)	10.20	10.00	
オリーブ油	2.70	2.70	
穀物酢	1.17	1.17	
食塩	0.43	0.43	
こしょう(白)	0.02	0.02	
三温糖	0.45	0.45	
米粉クレープ(いちご・冷凍)	1個	35.00	大豆

<献立名> 黒パン 牛乳 野菜スープ ハンバーグデミグラスソース コーンソテー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
黒パン (低)	1個	30.00	乳、小麦、大豆
黒パン (中)	1個	40.00	乳、小麦、大豆
黒パン (高)	1個	50.00	乳、小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	17.00	17.00	鶏肉
キャベツ (生)	23.53	20.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
たまねぎ (生)	19.15	18.00	
じゃがいも (生)	33.33	30.00	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
こしょう (白)	0.01	0.01	
食塩	0.70	0.70	
水	130.00	130.00	
ハンバーグ (冷凍)	1個	50.00	大豆、鶏肉、豚肉
なたね油	0.10	0.10	
たまねぎ (生)	8.51	8.00	
エリンギ (冷凍)	5.00	5.00	
デミグラスソース	7.00	7.00	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
トマトケチャップ	5.00	5.00	
なたね油	0.20	0.20	
水	3.00	3.00	
ホールコーン (冷凍)	30.00	30.00	
いんげん (冷凍)	10.00	10.00	
プレスハム (短冊)	5.00	5.00	豚肉
なたね油	0.50	0.50	
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年1月25日 木曜日

<献立名> ごはん 牛乳 すいとん さけの塩焼き 小松菜の煮浸し

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	30.00	30.00	小麦
鶏むねこま(皮つき)	12.00	12.00	鶏肉
油揚げ(カット・冷凍)	4.00	4.00	大豆
にんじん(生)	10.31	10.00	
だいこん(生)	16.67	15.00	
ほうれんそう(冷凍)	10.00	10.00	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
食塩	0.80	0.80	
水	140.00	140.00	
さけの塩焼き(冷凍)	1個	50.00	さけ
はくさい(生)	21.28	20.00	
小松菜(冷凍)	20.00	20.00	
えのきたけ(バラカット)	5.00	5.00	
かつお節(碎片)	0.70	0.70	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
三温糖	1.10	1.10	

センター調理小学校
(元郷センターA献立)

給食日誌

令和6年1月26日 金曜日

<献立名> 塩ラーメン 牛乳 揚げパン ブロッコリー

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
ホット中華めん (低)	1個	60.00	小麦
ホット中華めん (中)	1個	70.00	小麦
ホット中華めん (高)	1個	80.00	小麦
豚肉 (もも・こま)	15.00	15.00	豚肉
もやし (生)	20.00	20.00	
にんじん (生)	10.31	10.00	
ながねぎ (生)	8.33	5.00	
キャベツ (生)	23.53	20.00	
カットわかめ	1.00	1.00	
ホールコーン (冷凍)	10.00	10.00	
中華スープのもと	1.50	1.50	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
食塩	1.23	1.23	
こしょう (白)	0.02	0.02	
ごま油	0.50	0.50	ごま
水	150.00	150.00	
牛乳	1個	206.00	乳
コッペパン (乳・卵抜き 袋なし)	1個	20.00	小麦、大豆
なたね油 (揚げ油)	2.00	2.00	
ざらめ糖 (グラニュー糖)	5.00	5.00	
ブロッコリー (冷凍)	40.00	40.00	
ごまドレッシング (ボトル)	6.00	6.00	小麦、大豆、ごま

<献立名> ごはん 牛乳 すまし汁 豚肉のしょうが焼き 切り干し大根の煮物

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(木綿)	30.00	30.00	大豆
だいこん(生)	22.22	20.00	
にんじん(生)	10.31	10.00	
ほうれんそう(冷凍)	15.00	15.00	
だしのもと	1.00	1.00	
こいくちしょうゆ	2.00	2.00	小麦、大豆
食塩	1.00	1.00	
水	145.00	145.00	
豚肉(ロース・切り身)	1個	40.00	豚肉
しょうが(生)	1.25	1.00	
こいくちしょうゆ	3.00	3.00	小麦、大豆
清酒	1.00	1.00	
みりん(本みりん)	1.00	1.00	
なたね油	0.10	0.10	
切り干し大根	5.00	5.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
油揚げ(カット・冷凍)	5.00	5.00	大豆
なたね油	0.30	0.30	
だしのもと	0.20	0.20	
三温糖	1.80	1.80	
こいくちしょうゆ	3.60	3.60	小麦、大豆
水	7.00	7.00	

<献立名> ごはん 牛乳 マーボー豆腐 小松菜のナムル

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
精米・強化米	(低) 60.00 (中) 70.00 (高) 80.00	60.00 70.00 80.00	
牛乳	1個	206.00	乳
豆腐(冷凍)	110.00	110.00	大豆
豚肉(もも・ひき)	20.00	20.00	豚肉
たまねぎ(生)	26.60	25.00	
にんじん(生)	20.62	20.00	
干ししいたけ(スライス)	0.50	0.50	
しょうが(生)	0.38	0.30	
にんにく(生)	0.54	0.50	
ながねぎ(生)	8.33	5.00	
トウバンジャン	0.10	0.10	
黒ソース(冷凍)	1.20	1.20	小麦、大豆、鶏肉、ごま
清酒	3.00	3.00	
みそ(赤)	8.00	8.00	大豆
こいくちしょうゆ	2.50	2.50	小麦、大豆
中華スープのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉、ごま
でん粉(じゃがいも)	1.60	1.60	
ごま油	0.50	0.50	ごま
三温糖	1.00	1.00	
なたね油	0.50	0.50	
水	30.00	30.00	
こまつな(生)	23.53	20.00	
にんじん(生)	12.37	12.00	
もやし(生)	15.00	15.00	
こいくちしょうゆ	2.60	2.60	小麦、大豆
三温糖	1.30	1.30	
ごま油	0.50	0.50	ごま

<献立名> コッペパン 牛乳 パンプキンポタージュ ウィンナーの香味揚げ チリコンカン

食品名	一人使用量 (g)	一人正味重量 (g)	備考
コッペパン (乳・卵抜き) (低)	1個	30.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (中)	1個	40.00	小麦、大豆
コッペパン (乳・卵抜き) (高)	1個	50.00	小麦、大豆
牛乳	1個	206.00	乳
鶏むねこま (皮つき)	10.00	10.00	鶏肉
なたね油	1.00	1.00	
パンプキンペースト (冷凍)	30.00	30.00	
たまねぎ (生)	37.23	35.00	
ホワイトルウ	6.00	6.00	乳、小麦、大豆、豚肉
牛乳 (調理用)	60.00	60.00	乳
食塩	0.40	0.40	
こしょう (白)	0.02	0.02	
コンソメのもと	1.00	1.00	大豆、鶏肉、豚肉
水	85.00	85.00	
ウィンナーソーセージ	2個	30.00	豚肉
小麦粉	2.50	2.50	小麦
ごま・いり (黒)	0.20	0.20	ごま
カレー粉	0.05	0.05	
水	2.50	2.50	
なたね油 (揚油)	3.00	3.00	
大豆 (冷凍)	6.00	6.00	大豆
ひよこ豆	6.00	6.00	
たまねぎ (生)	12.77	12.00	
にんじん (生)	12.37	12.00	
豚肉 (もも・ひき)	10.00	10.00	豚肉
にんにく (生)	0.22	0.20	
ホールコーン (冷凍)	5.00	5.00	
しょうが (生)	0.25	0.20	
オリーブ油	1.00	1.00	
トマトピューレ	12.00	12.00	
トマトケチャップ	6.00	6.00	
ウスターソース	1.00	1.00	
チリパウダー	0.08	0.08	
三温糖	0.30	0.30	
こいくちしょうゆ	0.30	0.30	小麦、大豆
食塩	0.20	0.20	
こしょう (白)	0.01	0.01	