

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月 8日(火)
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
 コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレイン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー		
ごはん	白飯																																
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳	
二色そば	鶏ひき肉																					×										鶏肉	
	乾燥大豆ミンチ												×																			大豆	
	おろししょうが																																
	三温糖																																
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆	
	清酒 上撰																																
	本みりん																																
	なたね油																																
	炒り卵	×	×	△		△	△			△				×					△		△	△				△						卵, 小麦, 大豆, △乳, △えび, △かに, △ごま, △さば, △豚肉, △鶏肉, △りんご	
切り干し大根のあえもの	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	切干しだいこん																																
	にんじん																																
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆	
	穀物酢																																
	上白糖																																
	トウバンジャン																																
	ごま油																																大豆
じゃがいもとたまねぎのみそ汁	ごま									×																						ごま	
	木綿豆腐										△			×														△				大豆, △ごま, △山芋	
	油揚げ									△				×														△				大豆, △ごま, △山芋	
	じゃがいも																																
	たまねぎ																																
	根深ねぎ																																
	乾燥わかめ																																
	淡色辛みそ																																大豆
	赤色辛みそ																																大豆
	かたくちいわし 煮干し						△	△																					×			かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば	

小学校 1年 簡易給食

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレイン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
ゆめロール (50 70)	ゆめロール																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
型抜きチーズ	型抜きチーズ			×																												乳

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

令和 7年 4月 9日(水)
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
 コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレイン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー			
丸パン	丸パン横切り		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳			
グリルチキン60・80	若どりもも 皮つき																					×									鶏肉			
	白ワイン																														×	ぶどう		
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆		
	おろしにんにく																																	
コールスローサラダ	キャベツ																																	
	たまねぎ																																	
	きゅうり																																	
	コールスロードレッシング																															×	レモン果汁、パインアップル果汁	
コンソメスープ	ベーコン ショルダー	△	△	×		△						△	△		×	△		△	△	△	△	×	△									乳, 大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏肉		
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	じゃがいも																																	
	キャベツ																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	パセリ生																																	
	ガーリックパウダー 食塩無添加		△	△		△	△								×																		大豆, △小麦, △乳, △えび, △かに, △豚肉, △鶏肉, △りんご	
	白こしょう																																	
	食塩																																	
	野菜ブイヨン																																	
	オリーブ油																																×	オリーブ
	水																																	
スライスチーズ	プロセスチーズ			×																														乳
小学校 1年 簡易給食																																		
料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレイン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー			
黒パン	黒パン		×	×										×																			小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳
グレーゼリー	グレーゼリー F e																																×	ぶどう果汁

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月10日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナツツ	カシューナツツ	大豆	あわび	いか	いくら	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																													
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																										乳
春巻 (Fe) 35・50	春巻 (Fe)		×										×								×									小麦, 大豆, 豚肉
	なたね油																													
うま塩もやし	ブラックマッペもやし																													
	きゅうり																													
	にんじん																													
	スイートコーン 冷凍 カーネル																													
	塩ごまドレッシング									×												×								ごま, 鶏肉
麻婆豆腐	豚ひき肉																				×								豚肉	
	冷凍とうふ											×																	大豆	
	たけのこ ゆで																													
	にんじん																													
	根深ねぎ																													
	干しいたけ																													
	おろししょうが																													
	赤色辛みそ												×																	大豆
	上白糖																													
	トウバンジャン												×																	大豆
	こいくちしょうゆ		×									×																		小麦, 大豆
	片栗粉																													
	おろしにんにく																													
	中華スープの素									×		×									×	×						×		ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	ごま油									×																				ごま
	なたね油																													

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月11日(金)

調理場名：前橋市東部共同調理

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツ	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー				
ごはん	白飯																																			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																															乳	
ポークカレー	豚肉																					×												豚肉		
	じゃがいも																																			
	たまねぎ																																			
	にんじん																																			
	しょうが																																			
	おろしにんにく																																			
	カレールウ (SB甘口)		×	×										×																					小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 山芋	
	カレールウ (TO)		×											△																					小麦, △大豆, △豚肉, △鶏肉	
	トマトケチャップ																																			
	ウスターソース																																			
	なたね油																																			
	水																																			
コーンサラダ	キャベツ																																			
	きゅうり																																			
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																			
	減塩和風ドレッシング																																			かつおぶしエキス、魚醤
豆乳プリン	豆乳プリン														×																				大豆, 貝カルシウム	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月14日(月)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレイン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー		
菜飯	菜飯(混ぜ込み)																													×	かつお削り節粉末	
牛乳	牛乳(学校給食)			×																												乳
ほきみそフライ	ほきみそフライ		×	△	△				△	△			×		△	△	△													×	小麦, 大豆, ほき, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば	
	なたね油																															
キャベツのごまあえ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	ごま(すり・白)								×																							ごま
	こいくちしょうゆ(1L)		×										×																			小麦, 大豆
	上白糖																															
すまし汁	桜かまぼこ																													×	すけそうたら	
	若どりむね 皮つき																					×										鶏肉
	ほうれん草																															
	だいこん																															
	にんじん																															
	えのきたけ																															
	根深ねぎ																															
	干しいたけ																															
	こいくちしょうゆ		×										×																			小麦, 大豆
	清酒 上撰																															
	本みりん																															
	食塩																															
	かつお節																													×	かつお, △さば	
	水																															
お祝いゼリー	お祝いゼリー(いちご)		△	△	△								×																	×	大豆, いちご, △卵, △小麦, △乳	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

令和 7年 4月15日(火)
全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アマノ	マカダミアナツツ	カシューナツツ	大豆	あわび	いか	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
かに玉	あんかけ																															
	フヨウハイ (丸型)	×	×	△		△	×			×				×					△	△	△	×				△					卵, 小麦, かに, ごま, 大豆, 鶏肉, △乳, △えび, △さば, △牛肉, △豚肉, △りんご	
	おろしにんにく																															
	根深ねぎ																															
	なたね油																															
	トマトケチャップ																															
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																					×										鶏肉
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	ごま油									×																						ごま
	清酒 上撰																															
	片栗粉																															
	水																															
春雨	サラダ																															
	緑豆はるさめ																															
	きゅうり																															
	にんじん																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																		小麦, 大豆
	穀物酢																															
	ごま油									×																						ごま
豆乳	みそスープ																															
	若どりもも 皮つき																					×										鶏肉
	冷凍とうふ													×																		大豆
	にんじん																															
	キャベツ																															
	だいこん																															
	根深ねぎ																															
	チンゲンサイ																															
	調製豆乳													×																		大豆
	おろしにんにく																															
	淡色みそ													×																		大豆
	ごま (すり・白)										×																					ごま
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	ごま油									×																						ごま
	鶏がらだし(顆粒・無塩)																					×										鶏肉
	白こしょう																															

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月16日(水)
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
 コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー			
ココアパン	ココアパン		×	×										×																	小麦, 乳, 大豆			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳			
チキンナゲット(2・3)	チキンナゲット		×	×										×								×									小麦, 乳, 大豆, 鶏肉			
野菜サラダ	きゅうり																																	
	キャベツ																																	
	にんじん																																	
	減塩和風ドレッシング																											×			かつおぶしエキス, 魚醤			
ABCスープ	ベーコン ショルダー		△	△	×		△							×		△		△	△	△	×	△										乳, 大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏肉		
	じゃがいも																																	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	キャベツ																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	マカロニ・アルファベット		×																														小麦	
	野菜ブイヨン																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	オリーブ油																													×			オリーブ	
	水																																	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月17日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツ	マカダミアナツ	大豆	あわび	いか	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																														
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳
和風肉団子	たれつき肉だんご		×							×				×						×	×					×					小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, りんご
昆布づけ	キャベツ																														
	きゅうり																														
	塩ふき昆布		×											×																	小麦, 大豆
	あさづけの素		×											×																	小麦, 大豆
肉じゃが	豚肉																				×										豚肉
	じゃがいも																														
	にんじん																														
	たまねぎ																														
	いんげん (冷凍)																														
	しらたき									△				△																	△ごま, △大豆
	三温糖																														
	本みりん																														
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆
	顆粒和風だし																											×			かつおぶし
	なたね油																														

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月21日(月)
全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナッツ	マカダミアナッツ	大豆	あわび	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
ラーメン	中華めん ゆで		×																												小麦	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																											乳	
たこメンチ40・50	たこメンチ	△	×	△	△	△				△				×	△	△	△	△	△	△	△	△							×		小麦, 大豆, すけそうだら, たこ, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △さけ, △牛肉, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン	
	なたね油																															
もやし	ときゅうりの中華あえ																															
	キャベツ																															
	ブラックマッペもやし																															
	上白糖																															
	こいくちしょうゆ(1L)		×												×																	小麦, 大豆
	穀物酢																															
	ごま油									×																						ごま
みそラーメンスープ	豚肉																				×											豚肉
	なると					△	△																									スナク, ｲﾄﾓ, △えび, △かに
	にんじん																															
	ブラックマッペもやし																															
	根深ねぎ																															
	にら																															
	おろしにんにく																															
	おろししょうが																															
	赤色辛みそ														×																	大豆
	がらスープチキン(液体)																															鶏肉
	中華スープの素									×				×							×	×										ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー
	トウバンジャン													×																		大豆
	食塩																															
	白こしょう																															
	ごま油									×																						ごま
	なたね油																															
	水																															

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月22日(火)
全てのアレルギー

調理場名：前橋市東部共同調理場
コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツツ	マカダミアナツツ	大豆	あわび	いか	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
だし	巻きたまご50・60																															
	だし巻き卵 Q	×	×											×																×	卵, 小麦, 大豆, かつお節エキス	
上州きんぴら	ごぼう																															
	にんじん																															
	こんにゃく																															
	豚肉																				×										豚肉	
	さつま揚げ	△	×	△		△	△			△				×		△		△			△								×		小麦, 大豆, たら, △卵, △乳, △えび, △かに, △ごま, △いか, △さけ, △豚肉	
	干しいたけ																															
	ごま (いり・白)									×																						ごま
	三温糖																															
	こいくちしょうゆ		×												×																	小麦, 大豆
	本みりん																															
	なたね油																															
鶏だんご汁	鶏つみれ		×							×				×							×	×								×	小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース	
	だいこん																															
	にんじん																															
	こまつな																															
	根深ねぎ																															
	冷凍とうふ														×																	大豆
	淡色辛みそ														×																	大豆
	赤色辛みそ														×																	大豆
	かたくちいわし 煮干し						△	△												△									×		かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば	
	水																															
ももミ	ミゼリー																															
	ミゼリー (もも)	△		△										△						△	△	△	△	△	×	△	△				もも, △卵, △乳, △大豆, △牛肉, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △オレンジ, △りんご, △バナナ	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月24日(木)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナツツ	カシューナツツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー			
ごはん	白飯																																		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																														乳	
鮭とチーズのソフトカツ40・60	鮭とチーズのソフトカツ		×	×										×																				小麦, 乳, 大豆, さけ	
	なたね油																																		
海藻ツナサラダ	きゅうり																																		
	海藻ミックス																																		
	ツナ缶詰 水煮フレークライト																																	きはだまぐろ	
	減塩和風ドレッシング																																	かつおぶしエキス, 魚醤	
ワンタンスープ	ワンタンの皮		×																															小麦	
	豚肉																					×												豚肉	
	ブラックマッペもやし																																		
	にんじん																																		
	たまねぎ																																		
	チンゲンサイ																																		
	にら																																		
	干しいたけ																																		
	なると						△	△																										×	スナック, ｲﾄﾓ, ｵｴﾋﾞ, ｵｶに
	中華スープの素									×				×								×	×										×	ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆
	白こしょう																																		

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月25日 (金)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレチン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー		
こめっこぼん	こめっこぼん		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
ハンバーグ	ハンバーグトマトソースかけ60・80													×								×	×									大豆, 豚肉, 鶏肉		
	たまねぎ													×																		大豆, アサリエキス, ワイン		
	マリナラソース																																	
	トマトケチャップ																																	
	ウスターソース																																	
	上白糖																																	
	なたね油																																	
イタリアン	イタリアンサラダ																																	
	きゅうり																																	
	キャベツ																																	
	赤ピーマン																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	イタリアンドレッシング	×																																小麦
コーン	コーンチャウダー																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	ベーコン ショルダー	△	△	×	△						△	△		×	△				△	△	△	×	△										乳, 大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏肉	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	マッシュルーム 水煮缶詰																																	
	普通牛乳			×																														乳
	コーンスープ		×	×																			×											小麦, 乳, 鶏肉, 魚醤パウダー
	野菜ブイヨン																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	なたね油																																	
	水																																	

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月28日(月)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	かに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ	カシューナッツ	大豆	あわび	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレジン	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー
ごはん	白飯																													
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																										乳
若鶏	のからあげ(2)																													
	若どりもも 皮つき																					×								鶏肉
	なたね油																													
	こいくちしょうゆ		×									×																		小麦, 大豆
	粉しょうが																													
	清酒 上撰																													
	片栗粉																													
キャベツ	のおかかあえ																													
	キャベツ																													
	にんじん																													
	ブラックマッペもやし																													
	こいくちしょうゆ(1L)		×										×																	小麦, 大豆
	花かつお																△											×		かつお, △さば
にら	のみそ汁																													
	じゃがいも																													
	たまねぎ																													
	にんじん																													
	にら																													
	根深ねぎ																													
	冷凍とうふ(鉄)												×																	大豆
	淡色辛みそ												×																	大豆
	赤色辛みそ												×																	大豆
	かたくちいわし 煮干し						△	△								△		△										×		かたくちいわし, △えび, △かに, △いか, △さば
	水																													

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー詳細献立表 (小A)

令和 7年 4月30日(水)

調理場名：前橋市東部共同調理場

全てのアレルギー

コース名：A 献立

料理名	材料名	卵	小麦	乳	そば	えび	かに	ピーナツ	くるみ	ごま	アーモンド	カシューナツツ	マカダミアナツツ	大豆	あわび	いか	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全てのアレルギー	
ごはん	白飯																															
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳
韓国風焼肉	豚肉																				×										豚肉	
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	根深ねぎ																															
	にら																															
	ごま (いり・白)									×																					ごま	
	おろしにんにく																															
	おろししょうが																															
	こいくちしょうゆ		×												×																小麦, 大豆	
	上白糖																															
	清酒 上撰																															
	穀物酢																															
	ごま油									×																					ごま	
	トウバンジャン														×																大豆	
小松菜のナムル	ごまつな																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	こいくちしょうゆ (1L)		×												×																小麦, 大豆	
	上白糖																															
	ごま (いり・白)										×																				ごま	
	ごま油									×																					ごま	
カムジャック	豚ひき肉																				×										豚肉	
	乾燥大豆ミンチ													×																	大豆	
	にんじん																															
	じゃがいも																															
	にら																															
	大豆水煮缶詰													×																	大豆	
	えのきたけ																															
	はくさい キムチ		×								△			×		△										×		△	×		小麦, 大豆, りんご, おきあみエキス, 魚醤, △ごま, △いか, △山芋	
	おろしにんにく																															
	キムチの素													×													×				大豆, りんご	
	赤色辛みそ													×																	大豆	
	なたね油																															
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																					×									鶏肉	
	こいくちしょうゆ		×											×																	小麦, 大豆	
	水																															

×：原材料として使用 △：コンタミネーション