

アレルギー詳細献立表 (小学校)

令和 8年 4月 8日(水)小1簡易給食  
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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
ココアパン	ココアパン		×	×										×																小麦, 乳, 大豆	
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

アレルギー詳細献立表 (小学校)

令和 8年 4月 9日(木)小1簡易給食  
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	オレジン	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
ツイストロール	ツイストロールパン		×	×										×																小麦, 乳, 大豆	
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																										乳	
グレープゼリー	グレープゼリー Fe																											×	ぶどう果汁, ワイン		

アレルギー詳細献立表 (小学校)

令和 8年 4月 8日(水)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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
さばのみそ煮	さばのみそ煮				△	△								×						×												大豆, さば, △小麦, △乳
干草あえ	ほうれん草																															
	ブラックマッペもやし																															
	にんじん																															
	スイートコーン 冷凍 カーネル																															
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																		小麦, 大豆
	上白糖																															
キャベツ豚汁	豚肉																				×											豚肉
	清酒 上撰																															
	木綿豆腐								△					×														△				大豆, △ごま, △山芋
	こんにゃく																															
	キャベツ																															
	にんじん																															
	たまねぎ																															
	だいこん																															
	ごぼう																															
	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
	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 (小学校)

令和 8年 4月 9日(木)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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		
ゆめロール	ゆめロール		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
チキンのチーズ焼き	チキンチーズのオープン焼き		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆, 鶏肉		
海藻サラダ	きゅうり																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	だいこん																																	
	にんじん																																	
	海藻ミックス																																	
	上白糖																																	
	こいくちしょうゆ(1L)		×											×																			小麦, 大豆	
	穀物酢																																	
	ごま油									×																								ごま
野菜スープ	ウィンナー (ポーク・輪切り)		△	△	△	△				△	△			△	△	△	△	△	△	△	△	×	△										豚肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △大豆, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏肉	
	じゃがいも																																	
	たまねぎ																																	
	キャベツ																																	
	にんじん																																	
	チンゲンサイ																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	野菜ブイヨン																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	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 (小学校)

令和 8年 4月10日(金)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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		
麦ごはん	無圧ペン麦ご飯(炊き込み)																																	
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																																	
	おろししょうが																																	
	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
	カレールウ(SBディナー)		×	×									×										×				×	×						小麦, 乳, 大豆, 鶏肉, りんご, バナナ
	トマトケチャップ																																	
	ウスターソース																																	
	清酒 上撰																																	
	なたね油																																	
ウインナー	ウインナー(鉄分酵母) 20g			△										△									△	×	△									豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉
カラフルサラダ	きゅうり																																	
	キャベツ																																	
	にんじん																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	上白糖																																	
	穀物酢																																	
	なたね油																																	
	食塩																																	

×：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 (小学校)

令和 8年 4月13日(月)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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
チキンソースカツ	チキンカツ		△	×	△		△			△				×							△	△	×	△									小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △乳, △かに, △ごま, △牛肉, △豚肉, △ゼラチン	
	なたね油																																	
	こいくちしょうゆ			×											×																			小麦, 大豆
	ウスターソース																																	
	本みりん																																	
	上白糖																																	
小松菜	ごまあえ																																	
	こまつな																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	にんじん																																	
	ごま (すり・白)										×																							ごま
	上白糖																																	
	こいくちしょうゆ (1L)			×											×																			小麦, 大豆
なめこ汁	カットなめこ																																	
	だいこん																																	
	にんじん																																	
	たまねぎ																																	
	根深ねぎ																																	
	木綿豆腐										△				×															△				大豆, △ごま, △山芋
	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

×：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 (小学校)

令和 8年 4月14日(火)  
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	
しゅうまい	しゅうまい (地場産) パラ	△	×	△	△					×				×		△			△	△	×	×	△				△							小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △いか, △さば, △牛肉, △ゼラチン, △りんご		
もやし	のナムル																																			
	ブラックマッペもやし																																			
	きゅうり																																			
	にんじん																																			
	はくさい																																			
	こいくちしょうゆ (1L)		×											×																					小麦, 大豆	
	上白糖																																			
	穀物酢																																			
	ごま (いり・白)									×																									ごま	
	食塩																																			
	ごま油									×																										ごま
麻婆豆腐	豚ひき肉																																		豚肉	
	乾燥大豆ミンチ													×																					大豆	
	冷凍とうふ												×																						大豆	
	たまねぎ																																			
	にんじん																																			
	根深ねぎ																																			
	おろししょうが																																			
	おろしにんにく																																			
	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	
	中華スープの素										×			×								×	×												ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																																		鶏肉	
	ごま油									×																									ごま	
	片栗粉																																			
	なたね油																																			
	清酒 上撰																																			

×：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 (小学校)

令和 8年 4月15日(水)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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)			×																												
赤魚の西京焼き	赤魚の西京焼き				△					△				×		△		△	△											×		大豆, 赤魚, △小麦, △ごま, △いか, △さけ, △さば
ひじきの炒り煮	ほしひじき																															
	にんじん																															
	こんにやく (つきこん)									△				△																		△ごま, △大豆
	さつま揚げ					△	△																							×		すけとうだら, いとより, えそ, △えび, △かに
	大豆水煮缶詰													×																		大豆
	三温糖																															
	本みりん																															
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	なたね油																															
tonton汁	豚肉																					×										豚肉
	木綿豆腐									△				×															△			大豆, △ごま, △山芋
	油揚げ									△				×															△			大豆, △ごま, △山芋
	すいとん (地粉)		×																													小麦
	だいこん																															
	じゃがいも																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	ごぼう																															
	根深ねぎ																															
	ぶなしめじ																															
	えのきたけ																															
	無発酵バター 有塩バター			×																												乳
	しょうが																															
	清酒 上撰																															
	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

×：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 (小学校)

令和 8年 4月16日(木)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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		
パーカーハウス	パーカーハウス		×	×										×																小麦, 乳, 大豆			
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																										乳			
グリルチキン	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																																
だいこん	ツナ缶詰 水煮フレークライト																											×		きはだまぐろ			
	だいこん																																
	きゅうり																																
	にんじん																																
	ノンエッグマヨネーズ													×																	大豆		
	上白糖																																
	穀物酢																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	なたね油																																
ABCスープ	ウインナー(鉄分酵母) カット		△											△								△	×	△							豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉		
	にんじん																																
	たまねぎ																																
	キャベツ																																
	チンゲンサイ																																
	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																																

×：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 (小学校)

令和 8年 4月17日(金)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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	
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
花型ハンバーグ	花型ハンバーグ													×									×	×								大豆, 豚肉, 鶏肉
	こいくちしょうゆ		×											×																		小麦, 大豆
	上白糖																															
	本みりん																															
	顆粒和風だし																												×		かつおぶし	
	片栗粉																															
キャベツのあさづけ	キャベツ																															
	きゅうり																															
	ブラックマツペもやし																															
	にんじん																															
	ごま(いり・白)									×																						ごま
	食塩																															
	穀物酢																															
	上白糖																															
すまし汁	木綿豆腐									△				×															△		大豆, △ごま, △山芋	
	若どりささみ																							×								鶏肉
	桜かまぼこ																												×		すけそうだら	
	こまつな																															
	だいこん																															
	たまねぎ																															
	にんじん																															
	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
お祝いゼリー	お祝いゼリー		△	△	△									×																×	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





アレルギー詳細献立表 (小学校)

令和 8年 4月22日(水)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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	
若鶏のからあげ	若どりむね 皮つき																						×									鶏肉	
	なたね油																																
	こいくちしょうゆ		×									×																				小麦,大豆	
	おろししょうが																																
	おろしにんにく																																
	清酒 上撰																																
	片栗粉																																
野菜炒め	ウインナー(鉄分酵母) カット		△										△										△	×	△							豚肉, △小麦, △大豆, △牛肉, △鶏肉	
	キャベツ																																
	たまねぎ																																
	にんじん																																
	チンゲンサイ																																
	野菜ブイヨン																																
	食塩																																
	白こしょう																																
	こいくちしょうゆ		×									×																					小麦,大豆
	なたね油																																
はくさいのみそ汁	はくさい																																
	だいこん																																
	にんじん																																
	じゃがいも																																
	根深ねぎ																																
	生揚げ(ミニ)													×																			大豆
	干ししいたけ																																
	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	

×：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 (小学校)

令和 8年 4月23日(木)  
 全てのアレルギー

調理場名：前橋市富士見共同調理場

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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	
あじの一夜干し	あじ一夜干し				△	△				△				△		△		△	△		△	△	△			△				×		あじ, △小麦, △乳, △ごま, △大豆, △いか, △さけ, △さば, △豚肉, △鶏肉, △ゼラチン, △りんご		
のり酢あえ	きゅうり																																	
	こまつな																																	
	ブラックマッペもやし																																	
	にんじん																																	
	素干し風焼きのり					△	△																										△えび, △かに	
	穀物酢																																	
	こいくちしょうゆ(1L)		×													×																	小麦, 大豆	
	上白糖																																	
	ごま油									×																								ごま
鶏肉とだいこんの煮付け	だいこん																																	
	若どりもも 皮なし																																	鶏肉
	若どりむね 皮なし																																	鶏肉
	さつま揚げ					△	△																								×			すけとうだら, いとより, えそ, △えび, △かに
	生揚げ(ミニ)															×																		大豆
	こんにやく																																	
	にんじん																																	
	ごぼう																																	
	なたね油																																	
	こいくちしょうゆ		×													×																		小麦, 大豆
	三温糖																																	
	顆粒和風だし																														×			かつおぶし
	本みりん																																	
	清酒 上撰																																	

×：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 (小学校)

令和 8年 4月27日(月)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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		
豚キムチ	豚肉																						×											豚肉		
	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			
	にんじん																																			
	たまねぎ																																			
	おろししょうが																																			
	上白糖																																			
	こいくちしょうゆ		×											×																				小麦, 大豆		
	中華スープの素									×				×									×	×						×				ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー		
	清酒 上撰																																			
	ごま油									×																									ごま	
春雨サラダ	緑豆はるさめ																																			
	きゅうり																																			
	ブラックマッペもやし																																			
	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
わかめスープ	乾燥わかめ						△ △																												△えび, △かに	
	木綿豆腐									△				×																△					大豆, △ごま, △山芋	
	なると						△ △																								×				すけそうだら, いとより, △えび, △かに	
	にんじん																																			
	たまねぎ																																			
	キャベツ																																			
	チンゲンサイ																																			
	根深ねぎ																																			
	中華スープの素									×				×										×	×					×					ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, 魚醤パウダー	
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)																																		鶏肉	
	鶏豚湯		×											×																					小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉	
	がらスープチキン (液体)																																		鶏肉	
	清酒 上撰																																			
	こいくちしょうゆ		×											×																					小麦, 大豆	
	食塩																																			
	ごま (いり・白)																																		ごま	
	ごま油									×																									ごま	

×：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 (小学校)

令和 8年 4月28日(火)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	カシューナッツ	マカダミアナッツ	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		
丸パン横切り	丸パン横切り		×	×										×																		小麦, 乳, 大豆		
牛乳	牛乳 (学校給食)			×																												乳		
まえばしメンチカツ	メンチカツ (前橋産豚肉)	△	×	△			△			△				×							△	×	△	△								小麦, 大豆, 豚肉, △卵, △乳, △かに, △ごま, △牛肉, △鶏肉, △ゼラチン		
	なたね油																																	
中濃ソース (5ml)	中濃ソース (5ml)													×												×				×	大豆, りんご, プルーン, レモン			
ジャーマンポテト	じゃがいも																																	
	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		
	たまねぎ																																	
	なたね油																																	
	食塩																																	
	白こしょう																																	
ミネストローネ	若どりもも 皮なし																						×									鶏肉		
	たまねぎ																																	
	にんじん																																	
	キャベツ																																	
	だいこん																																	
	スイートコーン 冷凍 カーネル																																	
	マカロニ・シェル		×																														小麦	
	カットホールトマト																									△							△もも	
	おろしにんにく																																	
	野菜ブイヨン																																	
	赤ワイン																																×	ぶどう, エルダーベリー
	食塩																																	
	白こしょう																																	
	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 (小学校)

令和 8年 4月30日(木)

調理場名：前橋市富士見共同調理場

全てのアレルギー

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	
さわら	の甘酢あんかけ																																
	さわらでんぷん付き		△	△	△	△					△	△		△		△		△	△											×		さわら, △卵, △小麦, △乳, △えび, △ごま, △アーモンド, △大豆, △いか, △さけ, △さば	
	なたね油																																
	たまねぎ																																
	上白糖																																
	こいくちしょうゆ			×											×																	小麦, 大豆	
	穀物酢																																
	ごま油										×																						ごま
	片栗粉																																
塩麹あえ	キャベツ																																
	きゅうり																																
	ブラックマッペもやし																																
	にんじん																																
	(減塩)液体塩麹																																
	食塩																																
	ごま (いり・白)										×																						ごま
田舎汁	じゃがいも																																
	だいこん																																
	にんじん																																
	えのきたけ																																
	根深ねぎ																																
	油揚げ										△			×																	△		大豆, △ごま, △山芋
	木綿豆腐									△			×																△				大豆, △ごま, △山芋
	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

×：原材料として使用 △：コンタミネーション