令和3年(2021年)5月分　学校給食献立表

茨木市教育委員会

＜栄養三色(えいようさんしょく)＞ 赤(あか)・・・おもに体(からだ)をつくるもとになる食品(しょくひん)　黄(き)・・・おもにエネルギーのもとになる食品(しょくひん)　緑(みどり)・・・おもに体(からだ)の調子(ちょうし)を整(ととの)えるもとになる食品(しょくひん)

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
6日(木)	むぎごはん	むぎごはん	低 161 中 184 高 207	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん(200mL)	赤
	やさいときのこのあまくちマーボー	とうふ(れいとう)	75	赤
		エリンギ	10	緑
		とりミンチ	20	赤
		しろねぎ	5	緑
		つちしょうが	0.3	緑
		にんにく	0.3	緑
		グリーンアスパラガス	20	緑
		パプリカ	10	緑
		さとう	2	黄
		みそ	2.5	赤
		さけ	1	
		こいくちしょうゆ	2.5	
		でんぷん	0.5	黄
		なたねあぶら	1	黄
	もずくじる	かんそうもずく	0.5	赤
		かまぼこ	5	赤
		えのきたけ	10	緑
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		うすくちしょうゆ	4	
		けずりぶし	2	
		だしこんぶ	0.2	
		だしじる	120	
	ひとくちゼリー	ひとくちゼリー(ようなし)	1こ(21)	黄

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
592	23.6	1.7	338	1.3	176	0.3	0.47	9	3.3

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
7日(金)	ごはん	ごはん	低 161 中 184 高 230	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	こめこのビーフカレー	ぎゅうにく	30	赤
		つちしょうが	0.1	緑
		にんにく	0.1	緑
		あかワイン	1	
		じゃがいも	50	黄
		たまねぎ	50	緑
		にんじん	20	緑
		カレーこ	0.7	
		こめこ	5	黄
		みず	15	
		ケチャップ	4	
		ウスターソース	2	
		トンカツソース	2	
		チャツネ	2.4	
		こいくちしょうゆ	0.6	
		しお	0.9	
		こしょう	すこし	
		ポークスープ	55	
		なたねあぶら	2	黄
	ザワークラウト	バラベーコン	10	赤
		キャベツ	60	緑
		す	1.5	
		しお	0.1	
		こしょう	すこし	
		なたねあぶら	0.5	黄

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
684	22.1	1.9	286	1.6	236	0.29	0.46	50	8

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
10日(月)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	じゃがいものそぼろに	じゃがいも	60	黄
		ぶたミンチ	20	赤
		つちしょうが	0.5	緑
		さつまあげ	20	赤
		たまねぎ	30	緑
		にんじん	20	緑
		さとう	2	黄
		みりん	1	
		こいくちしょうゆ	3	
		うすくちしょうゆ	2	
		だしけずり	2	
	しろなのいためもの	しろな	50	緑
		あぶらあげ	5	赤
		にんじん	10	緑
		さとう	0.8	黄
		さけ	0.3	
		うすくちしょうゆ	1.2	
		こいくちしょうゆ	0.8	
		なたねあぶら	0.5	黄

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
629	23.4	1.7	354	1.9	362	0.44	0.53	36	8.3

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
11日(火)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	プリプリちゅうかいため 	とりにく	20	赤
		さけ	1	
		こいくちしょうゆ	0.5	
		ごまあぶら	0.3	黄
		うずらたまご	20	赤
		あかこんにゃく	24	
		にんじん	20	緑
		さやいんげん	5	緑
		くろきくらげ	0.5	緑
		つちしょうが	0.3	緑
		にんにく	0.2	緑
		さとう	1	黄
		す	0.6	
		こいくちしょうゆ	2	
		うすくちしょうゆ	1	
		トウバンジャン	0.05	
		なたねあぶら	0.5	黄
	とうみょうのみそしる	とうみょう	7	緑
		とうふ(れいとう)	25	赤
		あぶらあげ	5	赤
		たまねぎ	20	緑
		にんじん	10	緑
		りゅうおうみそ	11	赤
		にぼし	3	
		にぼしだし	130	

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
612	24.3	2.5	394	21.4	431	0.23	0.49	11	3.6

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
12日(水)	パーカーパン	パーカーパン	低 63 中 78 高 94	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	コロッケ	コロッケ	1こ(60)	黄
		なたねあぶら	9	黄
	こめこのミルクコーンポタージュ	ショルダーベーコン	10	赤
		クリームコーン(かん)	30	緑
		ホールコーン	10	緑
		たまねぎ	40	緑
		にんじん	20	緑
		パセリ	1	緑
		ぎゅうにゅう	30	赤
		こめこ	3	黄
		みず	10	
		しお	0.6	
		こしょう	すこし	
		ポークスープ	65	
		なたねあぶら	1	黄
	キャベツのカレーソテー	キャベツ	25	緑
		カレーこ	0.03	
		しお	0.05	
		なたねあぶら	0.3	黄

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
681	21.6	2.5	331	1.4	295	0.34	0.55	26	4.3

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
13日(木)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	はるさめとぶたにくのいためもの	はるさめ	10	黄
		ぶたにく	30	赤
		つちしょうが	0.5	緑
		さけ	1	
		たまねぎ	40	緑
		チンゲンサイ	30	緑
		たけのこ	10	緑
		にんじん	10	緑
		さとう	0.5	黄
		こいくちしょうゆ	3	
		トウバンジャン	0.1	
		しお	0.2	
		こしょう	すこし	
		なたねあぶら	1	黄
		ごまあぶら	0.5	黄
	わかめじる	わかめ	2	赤
		えのきたけ	10	緑
		たまねぎ	15	緑
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		うすくちしょうゆ	4	
		けずりぶし	2	
		だしこんぶ	0.2	
		だしじる	120	
	かつおのふりかけ	かつおのふりかけ	1こ(2)	赤

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
604	23	1.8	353	1.5	292	0.51	0.48	15	3.9

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
14日(金)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	さばのソースに	さば	1きれ(50)	赤
		つちしょうが	1	緑
		ウスターソース	6	
		さとう	6	黄
		さけ	3	
		こいくちしょうゆ	4.5	
		みず	8	
	じゃがいものみそしる	じゃがいも	30	黄
		あぶらあげ	5	赤
		たまねぎ	20	緑
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		りゅうおうみそ	11	赤
		にぼし	3	
		にぼしだし	130	

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
733	25.6	3.2	348	2.2	184	0.25	0.54	14	4.7

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
17日(月)	おおきいコッペパン	コッペパン	低 75 中 89 高 104	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	しろいんげんとフランクフルトのにこみ	しろいんげんまめ(かんそう)	10	赤
		フランクフルト	15	赤
		にんにく	0.1	緑
		じゃがいも	40	黄
		たまねぎ	30	緑
		にんじん	20	緑
		トマトみずに(かん)	10	緑
		パセリ	0.5	緑
		ケチャップ	10	
		あかワイン	1	
		こいくちしょうゆ	1	
		しお	0.3	
		こしょう	すこし	
		ポークスープ	40	
		なたねあぶら	1	黄
	ハムとキャベツのソテー	ハム	10	赤
		キャベツ	60	緑
		しお	0.2	
		こしょう	すこし	
		なたねあぶら	0.5	黄
	いちごジャム	いちごジャム	1こ(10)	黄

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
602	23.8	2.8	324	1.9	245	0.45	0.5	52	9.9

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
18日(火)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	おかりばやき	とりにく	70	赤
		さけ	0.5	
		しお	0.1	
		あかだしみそ	5	赤
		さとう	1	黄
		みりん	2	
		さけ	0.5	
		さんしょう(こな)	0.1	
		みず	2	
	かきたまじる 	たまご	20	赤
		でんぷん	0.5	黄
		かまぼこ	10	赤
		たまねぎ	30	緑
		にんじん	10	緑
		みつば	3	緑
		うすくちしょうゆ	5	
		けずりぶし	2	
		だしこんぶ	0.2	
		だしじる	130	

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
616	32.8	2.4	275	1.5	213	0.23	0.56	7	1.8

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
19日(水)	しょくパン	しょくパン	低 46 中 62 高 77	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ラーメン	ちゅうかめん(れいとう)	50	黄
		やきぶた	15	赤
		もやし	20	緑
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		うすくちしょうゆ	5	
		しお	0.1	
		こしょう	すこし	
		とんこつ	15	
		にんじん	4	緑
		あおねぎ	2	緑
		つちしょうが	1.5	緑
		とんこつスープ	150	
	チンジャオロースー	ぎゅうにく(ほそぎり)	30	赤
		ピーマン	15	緑
		たけのこ	10	緑
		にんじん	10	緑
		みりん	0.5	
		こいくちしょうゆ	2	
		しお	0.1	
		こしょう	すこし	
		でんぷん	0.3	黄
		なたねあぶら	0.5	黄
	スライスチーズ	スライスチーズ	1まい(20)	赤

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
575	31.8	3.3	409	1.5	329	0.34	0.57	21	3.7

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
20日(木)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	かつおとじゃがいものごまねぎソース	かつお(かくぎり)	40	赤
		さけ	0.5	
		こいくちしょうゆ	0.5	
		でんぷん	8	黄
		なたねあぶら	2	黄
		じゃがいも	30	黄
		なたねあぶら	2	黄
		しろごま	1	黄
		あおねぎ	5	緑
		さとう	3	黄
		す	3	
		こいくちしょうゆ	3	
	えのきたけのみそしる	えのきたけ	10	緑
		とうふ(れいとう)	25	赤
		あぶらあげ	5	赤
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		わかめ	2	赤
		りゅうおうみそ	11	赤
		にぼし	3	
		にぼしだし	130	

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
678	28.7	2.3	383	2.7	172	0.26	0.46	14	5.2

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
21日(金)	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ミートボールシチュー	にくだんご	35	赤
		たまねぎ	50	緑
		にんじん	20	緑
		パセリ	1	緑
		こむぎこ	5	黄
		バター	2	黄
		なたねサラダあぶら	2	黄
		ケチャップ	15	
		トマトピューレ	10	
		ウスターソース	2	
		さとう	0.3	黄
		あかワイン	1	
		こいくちしょうゆ	1	
		しお	0.5	
		こしょう	すこし	
		ポークスープ	55	
		なたねあぶら	1	黄
	もぐもぐサラダ	ささがきごぼう	25	緑
		にんじん	10	緑
		ホールコーン	10	緑
		うすくちしょうゆ	0.5	
	たまごぬきマヨネーズ	たまごぬきマヨネーズ	クラス1ぽん	黄

エネルギー	たん白質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	レチノール活性当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g
740	18.7	2.3	278	1.4	348	0.25	0.45	11	4.9

※栄養価(えいようか)は、中学年(ちゅうがくねん)の栄養摂取量(えいようせっしゅりょう)です。

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
24日（月）	なめし （えんぞうひろしまな・しお・さとう・すいさんかカルシウム）	なめし	低 163 中 186 高 209	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	こうやどうふと えんどうのたまごとじ	こうやどうふ	7	赤
		えんどうまめ	3	緑
		たまご	30	赤
		たまねぎ	20	緑
		にんじん	10	緑
		さとう	2	黄
		みりん	1	
		うすくちしょうゆ	3	
		けずりぶし	2	
	わかたけじる	わかめ	3	赤
		たけのこ	20	緑
		とりにく	15	赤
		えのきたけ	10	緑
		にんじん	10	緑
		みつば	3	緑
		うすくちしょうゆ	5	
		けずりぶし	2	
		だしこんぶ	0.2	
		だしじる	130	

エネルギー kcal	たん白質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン レチノール活性当量 µg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
609	27.5	2.5	327	2	308	0.25	0.54	4	3.2

25日（火）	むぎごはん	むぎごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	ぶたキムチ	ぶたにく	20	赤
		はくさいのキムチ	25	緑
		キャベツ	25	緑
		たまねぎ	25	緑
		にら	5	緑
		さとう	0.2	黄
		こいくちしょうゆ	0.5	
		しお	0.1	
		こしょう	すこし	
		なたねあぶら	0.5	黄
	トックとベーコンのスープ	トック	25	黄
		ショルダーベーコン	15	赤
		たまねぎ	30	緑
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		うすくちしょうゆ	5	
		だしけずり	2	
		だしじる	130	

621	23.4	2.3	281	1.2	185	0.46	0.51	31	4

26日（水）	おおきいコッペパン	コッペパン		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	パプリカーシュ	とりにく	30	赤
		しろワイン	1	
		じゃがいも	30	黄
		たまねぎ	50	緑
		にんじん	20	緑
		マッシュルーム	5	緑
		パセリ	1	緑
		ぎゅうにゅう	30	赤
		こむぎこ	3	黄
		バター	1	黄
		なたねサラダあぶら	1	黄
		しお	0.6	
		こしょう	すこし	
		パプリカ（こ）	0.3	
		とりがらスープ	35	
		なたねあぶら	1	黄
	シャインマスカットゼリーミックス	シャインマスカットゼリー	30	黄
		パインアップル（かん）	20	緑
		みかん（かん）	20	緑

601	23.4	2	360	4.3	265	0.28	0.56	51	6.5

実施日	献立名	食品名	1人分量(g)	栄養三色
27日（木）	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	さかなのつけやき	さかなきりみ（さわら）	1きれ（50）	赤
		さとう	1	黄
		さけ	2	
		こいくちしょうゆ	3	
		しお	0.2	
	キャベツのみそしる	キャベツ	20	緑
		あぶらあげ	5	赤
		たまねぎ	10	緑
		にんじん	10	緑
		あおねぎ	5	緑
		りゅうおうみそ	11	赤
		にぼし	3	
		にぼしだし	130	
	てづくりしそひじきふりかけ	ゆかり	0.4	緑
		ひじき	1.5	赤
		しろごま	0.5	黄
		さとう	0.5	黄
		みりん	0.5	
		こいくちしょうゆ	1	
		みず	5	

620	26.9	2.9	376	2	182	0.2	0.55	13	3.2

28日（金）	ごはん	ごはん		黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	すきやき	ぎゅうにく	30	赤
		いとこんにゃく	20	
		あっしゅくふ	2	黄
		たまねぎ	40	緑
		もやし	20	緑
		あおねぎ	10	緑
		えのきたけ	10	緑
		さとう	2	黄
		こいくちしょうゆ	5	
		なたねあぶら	1	黄
	ぶたにくとチンゲンサイのいためもの	ぶたにく	15	赤
		チンゲンサイ	50	緑
		にんじん	10	緑
		みりん	0.5	
		こいくちしょうゆ	2	
		しお	0.1	
		こしょう	すこし	
		でんぷん	0.5	黄
		なたねあぶら	0.5	黄

632	22.3	1.4	320	1.9	256	0.37	0.5	22	3.8

31日（月）	くろざとうしょくパン	くろざとうしょくパン	低 80 中 96 高 112	黄
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	1ぽん	赤
	いかのチリソース	いか	60	赤
		さけ	1	
		こしょう	すこし	
		でんぷん	12	黄
		なたねあぶら	3	黄
		たまねぎ	10	緑
		パセリ	1	緑
		ケチャップ	7	
		チリソース	5	
		さとう	1	黄
		さけ	0.5	
		こいくちしょうゆ	0.5	
		なたねあぶら	0.5	黄
	ボイルサラダ	やきぶた	10	赤
		キャベツ	60	緑
		ホールコーン	20	緑
		にんじん	10	緑
		さとう	0.8	黄
		す	1.5	
		こいくちしょうゆ	3	
		しお	0.1	
		こしょう	すこし	
		なたねあぶら	1	黄
		ごまあぶら	0.5	黄

648	29.7	2.8	333	1.8	170	0.33	0.47	34	4.6

今月の脂肪エネルギー比：23%

日本の味めぐり

【秋田県】

18日（火）「おかりば焼き」（お狩り場焼き）

「おかりば焼き」は、肉や野菜を山椒みそで味付けした秋田県の角館地方の郷土料理です。昔、狩りで捕まえた鳥などをその場で焼いて食べた料理がもとになっています。給食ではスチームコンベクションオーブンで焼いた鶏肉に赤みそに山椒などをあわせたタレをからめています。

このマークの献立は鶏卵・うずら卵除去食の日です。

11日（火）　プリプリ中華炒め（うずら卵）
18日（火）　かきたま汁（鶏卵）
24日（月）　高野豆腐とえんどうの卵とじ（鶏卵）

このマークの献立は、スチームコンベクションオーブンで調理しています。

～5月の献立から～

20日（木）
かつおとじゃがいものごまねぎソース（かつお）

かつおは黒潮に乗りエサのいわしを追いかけて回遊します。4月から6月頃に取れる「初がつお」はさっぱりとした味わいで春の旬の味として親しまれています。給食ではじゃがいもといっしょに油で揚げてタレをからめます。

24日（月）
高野豆腐とえんどうの卵とじ（えんどう）

実は成熟していますが、若くやわらかい時期に食べます。「グリーンピース」「うすいえんどう」などが知られています。関西では古くから春を告げる食べ物として親しまれてきました。給食では高野豆腐といっしょに卵とじにします。

このマークの献立は、2回目の揚げ油を使用しています。

20日（木）かつおとじゃがいものごまねぎソースは、12日（水）コロッケを揚げた油を使用しています。

今月の野菜

5月の龍王みそ、10日のしろな、25日のキャベツの一部、26日の玉ねぎ・じゃがいもの一部は茨木産を使用し、じゃがいもの一部は特別栽培のものを使用する予定です。

今月使用する食品の原材料

※表示規定のあるアレルギー物質（28品目）食物アレルギーへの対応が必要な場合は、学校から個別に配付される資料もご確認ください。

ひとくちゼリー	コロッケ	クリームコーン	かつおのふりかけ	いちごジャム
異性化液糖　洋梨果肉　洋梨濃縮果汁　還元水あめ　砂糖　ゲル化剤　酸味料　香料　酸化防止剤　消泡剤　着色料　水	【具材】じゃがいも　玉ねぎ　にんじん　でんぷん（じゃがいも）　食塩　酢　こしょう　【衣】パン粉　小麦粉　水 ※小麦	スイートコーン　砂糖　食塩　加工でんぷん（とうもろこし）	【調味顆粒：ぶどう糖　砂糖　食塩　鰹節粉　でんぷん（とうもろこし）　デキストリン　酵母エキス　抹茶】【味付鰹削り節：鰹削り節　砂糖　食塩　酵母エキス　しいたけエキス】　海苔　貝カルシウム　セルロース　ビタミンE	いちご　砂糖　水あめ　ゲル化剤（ペクチン）　酸味料（クエン酸）　水

さんしょう（粉）	スライスチーズ	肉団子	卵抜きマヨネーズ	高野豆腐	シャインマスカットゼリー
さんしょう	ナチュラルチーズ　乳化剤　重曹　水 ※乳	豚肉　玉ねぎ　パン粉　でんぷん（じゃがいも）　粉末状植物性たんぱく　砂糖　食塩　酵母エキス　香辛料 ※豚肉、小麦	食用植物油脂　醸造酢　食塩　砂糖　粉末状植物性たんぱく　香辛料　酵母エキスパウダー　増粘剤　調味料　香辛料抽出物　水 ※大豆	大豆　炭酸カリウム　塩化カルシウム ※大豆	果糖ぶどう糖液糖　砂糖　ぶどう糖　ゲル化剤　ぶどう果汁　乳酸Ca　香料　酸味料　クエン酸鉄Na　ビタミンC　着色料　水

菜めしの具	パプリカ粉	ゆかり	圧縮麩	チリソース
塩蔵広島菜　食塩　砂糖　水酸化カルシウム	パプリカ	赤しそ　砂糖　食塩　酵母エキス　酸味料	小麦粉　小麦たんぱく ※小麦	トマト　糖類（ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖）　玉ねぎ　醸造酢　食塩　香辛料　にんにく

PRINTED WITH SOYINK　リサイクル適性Ⓐ　この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。