

令和7年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

※以下の点にご注意ください※

・料理名の前に記載されているマーク
 (○●●●□)は、個別食缶のふたの色(または形)です。

・以下のような海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやかに、いか、たこなど)が混入している可能性があります。
 (例)ちりめんじゃこ、煮干し、海藻類(わかめ、ひじき、刻みのり、海藻ミックス、もずく、青のり)等

・魚肉練り製品(かまぼこやさつま揚げ等)の原料となる魚肉にはえびやかに、いか、たこ等を捕食している魚を使用している場合があります。

・ちりめんじゃこや煮干し等には魚卵が含まれることがあります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載**していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。
 月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

・果物、野菜の料理のうち、加熱調理を行っていない食品には、料理名に「(生)」と表示してあります。

2/2 (月)		2/3 (火)		2/4 (水)		2/5 (木)		2/6 (金)	
○きつねご飯 豆乳 ● 沢煮椀 □ 沖めだいの照り焼き ● 厚揚げのそぼろ煮		○ご飯 豆乳 ● 打ち豆と大根の味噌汁 □ いわしのさんが焼き ● あんころもち		○きなこ揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● ほうれん草の豆乳クリームスープ ● ウィンナーと白いんげん豆のトマト煮		○ご飯 豆乳 ● 豚汁 □ 鯖の山椒焼き ● 冬野菜のゆずか和え		○カレーピラフ 豆乳 ● 野菜スープ □ ハニーマスタードチキン ● ミックスゼリーポンチ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	58.00	精白米(慣行)	65.00	米粉丸パン 5個入	55.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	60.00
穀物酢	7.30	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	カレー粉 100g	0.10
食塩	0.09	水	110.00	米粉丸パン 5個入	110.00	豚かた小間	15.00	豆乳クリーム油 500g	2.20
上白糖	2.70	煮干し だし用	2.20	米粉丸パン 5個入	110.00	清酒	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.30
油揚げ	13.00	だいごん	30.00	揚げサラダ油	5.00	しょうが	0.50	豚もも挽き	10.00
水	2.50	にんじん	5.00	上白糖	8.00	ごぼう 洗い	5.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00
三温糖	3.00	油揚げ	5.00	きな粉	5.00	糸こんにやく カット	10.00	たまねぎ	10.00
本みりん	1.80	月 打ち豆(乾)	8.00	食塩	0.10	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	0.50
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	赤味噌(減塩)	3.80	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	水	105.00	冷凍ホールコーン	5.00
大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	白味噌(減塩)	3.80	月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	かつお節 薄削り だし用	2.00	食塩	0.40
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	長ねぎ	10.00	にんにく	0.30	だいごん	20.00	こしょう 100g	0.01
豚ももせん切り	5.00	いわしミンチ(冷凍)1kg	25.00	たまねぎ	28.00	じゃがいも	25.00	カレー粉 100g	0.30
清酒	0.50	鶏もも皮なし挽き	20.00	にんじん	5.00	油揚げ	5.00	ピーマン	3.00
水	120.00	しょうが	0.50	エリンギ ホール	7.00	赤味噌(減塩)	3.80	豆乳クリーム油 500g	0.30
かつお節 厚削り だし用	3.00	清酒	0.18	水	50.00	白味噌(減塩)	3.80	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
だいごん	30.00	長ねぎ	4.50	スープストックチキン(学)	1.70	長ねぎ	8.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	10.00
にんじん	10.00	無調整豆乳 200ml	4.20	じゃがいも	30.00	さば切り身 40g	40.00	たまねぎ	20.00
えのきたけ 1/3カット バラ	8.00	コーンフレーク	6.50	調理豆乳 1L	45.00	さば切り身 40g	40.00	水	110.00
食塩	0.40	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	19.00	食塩	0.15	さば切り身 50g	40.00	スープストックチキン(学)	1.80
うすくちしょうゆ	3.00	赤味噌(減塩)	2.00	こしょう 100g	0.03	清酒	50.00	にんじん	10.00
こしょう 100g	0.02	サラダ油(米) 1.5kg	2.00	かぶ	1.00	さんしょうパウダー	0.10	えのきたけ 1/3カット バラ	5.00
こまつな	10.00	でん粉	2.40	米粉	10.00	食塩	0.30	じゃがいも	25.00
沖めだい切り身(シム) 40g	40.00	焼きのり(カット)	0.20	ほうれんそう	7.00	にんじん	5.00	食塩	0.28
沖めだい切り身(シム) 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.70	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	はくさい	35.00	こしょう 100g	0.03
沖めだい切り身(シム) 40g	40.00	本みりん	1.00	にんにく	0.30	こまつな	10.00	キャベツ	30.00
沖めだい切り身(シム) 50g	50.00	上白糖	1.00	月 カットウィンナー 1cm	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.60	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00
しょうが	0.50	水	5.00	赤ワイン	2.00	うすくちしょうゆ	2.34	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	でん粉	0.15	たまねぎ	25.00	穀物酢	1.04	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00
本みりん	1.00	しょうが	0.10	スープストックチキン(学)	0.30	食塩	0.13	食塩	0.15
サラダ油(米) 1.5kg	0.30	あずき(乾)	8.00	食塩	0.15	ゆず果汁 500ml	0.52	こしょう 100g	0.01
しょうが	0.30	上白糖	8.00	こしょう 100g	0.01	上白糖	0.52	粒入りマスタード 90g	2.00
たまねぎ	30.00	水	30.00	トマトケチャップ 285g	3.50			こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
大豆ミート(ミンチ)	6.00	食塩	0.10	トマトピューレ 1kg	15.00			はちみつ	2.00
だし汁	7.00	白玉もち(冷凍)	30.00	白いんげん豆(蒸し)	25.00			白ワイン	1.00
本みりん	0.70			オレガノチップ	0.02			サラダ油(米) 1.5kg	0.50
上白糖	1.00			バジルチップ	0.02			月 カットゼリー(りんご)(冷凍) 1kg袋	20.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00							カットゼリー(シャインマスカット)(冷凍) 1kg袋	20.00
生揚げ	40.00							パインピットシロップ漬け 2kg	20.00
でん粉	0.60							水	20.00
むき枝豆(冷凍)	4.00							上白糖	3.20
								レモン汁 120ml	0.90

令和7年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/9 (月)		2/10 (火)		2/12 (木)		2/13 (金)		2/16 (月)		2/17 (火)	
○ご飯 豆乳 ●麻婆豆腐 ●春雨の中華サラダ ●でこぼん(生)		○ご飯 豆乳 ●冬野菜の味噌汁 ●豚肉の生姜炒め ●じゃこサラダ		○ご飯 豆乳 ●すまし汁 □ぶりと高野豆腐の揚げがらめ【揚げ油②】 ●じゃが芋のうま煮		○ご飯 豆乳 ●かぼちゃと玉ねぎの味噌汁 □チキン南蛮【揚げ油③】 ●白菜とえのきのおひたし		○ご飯 豆乳 ●すき焼き風煮 □ちくわのマヨネーズ焼き(2本) ●小松菜ともやしの和え物		○ご飯 豆乳 ●けんちん汁 □いかフライのレモン風味【揚げ油④】 ●チンゲンサイとハムのサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	67.00
大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	110.00	水	110.00	水	115.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
しょうが	0.50	だしパック	2.30	かつお節 薄削り だし用	3.60	だしパック	2.60	豚もも小間	35.00	ささきごぼう(短)	8.00
にんにく	0.50	にんじん	10.00	だし昆布	0.73	かぼちゃ	30.00	清酒	1.00	干しいたけ(スライス)	0.50
長ねぎ	15.00	木綿豆腐 300g	20.00	木綿豆腐 300g	30.00	たまねぎ	40.00	干しいたけ(スライス)	0.30	水	110.00
トウバンジャン 130g	0.20	油揚げ	5.00	食塩	0.50	油揚げ	5.00	水	30.00	だし昆布	0.60
豚もも挽き	30.00	はくさい	30.00	うすくちしょうゆ	1.50	白味噌(減塩)	3.80	上白糖	3.50	かつお節 厚削り だし用	2.00
たけのこ水煮	20.00	さといも(生・皮むき)	20.00	清酒	1.00	赤味噌(減塩)	3.80	こいくちしょうゆ 1.8L	6.00	にんじん	10.00
干しいたけ(スライス)	1.00	白味噌(減塩)	3.80	にんじん	7.00	乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.45	冷凍焼き豆腐(さいの目)	30.00	だいこん	30.00
水	40.00	赤味噌(減塩)	3.80	えのきたけ 1/3カット バラ	7.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	しらたき カット	20.00	さといも(生・皮むき)	13.00
スープストックチキン(学)	0.70	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.45	こまつな	10.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	はくさい	50.00	油揚げ	5.00
八丁味噌 300g	1.00	長ねぎ	5.00	こんにやく 寒天 100g	0.70	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	しゅんぎく	5.00	木綿豆腐 300g	20.00
デンメンジャン	3.00	豚かた小間	25.00	長ねぎ	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	長ねぎ	10.00	食塩	0.15
こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	豚もも小間	20.00	ぶり 2cm角切り	30.00	清酒	1.00	焼きちくわ(1/4カット)	50.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.50
清酒	1.00	しょうが	1.00	しょうが	0.80	しょうが	1.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	10.00	長ねぎ	8.00
上白糖	1.00	清酒	0.50	清酒	1.00	しょうが	0.50	清酒	0.30	いか切り身 40g	40.00
長ねぎ	15.00	たまねぎ	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.30	米粉	2.00	青のり	0.12	いか切り身 40g	40.00
木綿豆腐 300g	100.00	切り干し大根	4.50	でん粉	4.70	でん粉	6.00	にんじん	5.00	いか切り身 50g	50.00
でん粉	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	凍り豆腐 一口大	4.00	揚げサラダ油	5.00	緑豆もやし	35.00	清酒	2.00
ごま油	0.50	本みりん	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	こまつな	10.00	米粉	6.00
きくらげ(乾) 短冊切り	0.50	本みりん	2.00	上白糖	0.80	たまねぎ	8.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	コーンフレーク	10.00
緑豆はるさめ 5cmカット	6.00	サラダ油(米) 1.5kg	1.00	清酒	1.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	7.50	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	揚げサラダ油	6.00
にんじん	5.00	ちりめんじゃこ	4.00	でん粉	4.70	レモン汁 120ml	0.45	穀物酢	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.64
きゅうり	20.00	こんにやく 寒天 100g	0.30	揚げサラダ油	5.00	水	6.80	食塩	0.06	本みりん	2.88
こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	にんじん	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	はくさい	30.00	こしょう 100g	0.02	上白糖	1.92
穀物酢	3.60	だいこん	35.00	上白糖	1.00	こまつな	15.00	上白糖	0.19	レモン汁 120ml	0.84
上白糖	0.90	きゅうり	10.00	本みりん	1.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	こしょう 100g	0.02	水	9.60
ごま油	2.10	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	水	6.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	本みりん	2.40	にんじん	5.00
でこぼん 2L	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	本みりん	2.40	かつお節糸削り 30g袋	1.00	緑豆もやし	25.00
		穀物酢	3.00	しょうが	0.30	かつお節糸削り 30g袋	1.00			チンゲンサイ	10.00
		こしょう 100g	0.02	豚もも挽き	10.00					月 プレスハム8mm色紙切り	10.00
		粉からし	0.02	清酒	0.40					たまねぎ	4.00
		上白糖	0.19	にんじん	8.00					サラダ油(米) 1.5kg	1.20
				たまねぎ	20.00					こいくちしょうゆ 1.8L	1.20
				じゃがいも	40.00					穀物酢	3.00
				さつま揚げ	8.00					食塩	0.24
				水	8.00					こしょう 100g	0.02
				こいくちしょうゆ 1.8L	2.00					上白糖	0.19
				三温糖	1.20						
				むき枝豆(冷凍)	4.00						

令和7年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/18 (水)		2/19 (木)		2/20 (金)		2/24 (火)		2/25 (水)		2/26 (木)	
○ スパゲッティポロネーゼ風(玄米/パスタスパゲッティ) ● (ポロネーゼ) 豆乳 ● イタリアンサラダ ● パンナコッタ(乳・卵・小麦不使用)		○ ごぼう入り豚丼(麦ご飯) ● (豚丼の具) 豆乳 ● ツナと糸寒天のサラダ ● ネーブルオレンジ(生)		○ ごまわかめご飯 豆乳 ● 菜花のすまし汁 □ 鮭のさざれ焼き ● たけのこと糸こんの炒め煮		○ ご飯 豆乳 ● ジャが芋と生揚げの味噌汁 □ ホキのごまだれがけ【揚げ油⑤】 ● 小松菜とえのきののり和え		○ 米粉スライスパン 豆乳 ● ポトフ □ 鶏肉のマッシュポテト焼き ● フルーツ杏仁豆腐		○ ハヤシライス(麦ご飯) ● (ハヤシソース) 豆乳 ● キャベツとブロッコリーのサラダ ● りんごゼリー	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
玄米パスタ スパゲッティ	60.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	米粉スライスパン 16枚入	50.63	精白米(慣行)	70.00
ビュアオリーブ油 0.91kg	8.00	米粒麦	5.00	わかめご飯の素(減塩) 200g	1.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	米粉スライスパン 16枚入	67.50	米粒麦	5.00
ビュアオリーブ油 0.91kg	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	白いりごま	0.50	水	110.00	米粉スライスパン 16枚入	84.38	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.80	しょうが	0.30	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	煮干し だし用	2.20	米粉スライスパン 16枚入	101.25	セロリー	4.00
しょうが	0.80	豚もも小間	45.00	水	120.00	にんじん	10.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	にんにく	0.50
セロリー	1.60	清酒	2.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	生揚げ	30.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	10.00	豚もも小間	30.00
豚もも挽き	20.00	たまねぎ	50.00	だし昆布	0.50	じゃがいも	30.00	月 カットウインナー 1cm	10.00	豚レバーチップ 500g	1.00
ナツメグパウダー	0.04	ささがきごぼう(短)	20.00	鶏もも皮なし1cm角	10.00	赤味噌(減塩)	3.80	白ワイン	1.00	こしょう 100g	0.04
赤ワイン	1.60	しらたき カット	30.00	にんじん	10.00	白味噌(減塩)	3.80	セロリー	5.00	赤ワイン	1.00
たまねぎ	48.00	水	12.00	木綿豆腐 300g	20.00	長ねぎ	10.00	たまねぎ	40.00	たまねぎ	55.00
にんじん	24.00	本みりん	3.00	清酒	1.00	ホキ切り身 50g	50.00	にんじん	20.00	スープストックチキン(学)	1.30
大豆ミート(ミンチ)	7.00	三温糖	4.00	食塩	0.35	ホキ切り身 50g	50.00	水	70.00	にんじん	20.00
食塩	0.20	こいくちしょうゆ 1.8L	9.00	うすくちしょうゆ	2.00	ホキ切り身 60g	60.00	スープストックチキン(学)	1.00	ぶなしめじ バラ	10.00
こしょう 100g	0.04	こまつな	5.00	でん粉	1.00	ちらしかまぼこ(梅)	10.00	じゃがいも	50.00	水	45.00
トマトケチャップ 285g	20.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	###	月 ちらしかまぼこ(梅)	10.00	清酒	1.00	キャベツ	30.00	レンズ豆	8.00
カットトマト 1.5kg	12.00	ごんにやく寒天 100g	0.50	なばな バラ	8.00	でん粉	8.00	食塩	0.20	トマトケチャップ 285g	2.00
トマトピューレ 1kg	24.00	にんじん	5.00	長ねぎ	5.00	揚げサラダ油	4.00	ブラックペッパー	0.03	トマトピューレ 1kg	3.00
米粉	3.00	キャベツ	25.00	サーモントラウト切り身 40g	40.00	水	12.00	ブラックペッパー	0.03	トマトピューレ 1kg	3.00
サラダ油(米) 1.5kg	6.00	まぐろ油漬レトルト(フレック, ライト)	6.00	サーモントラウト切り身 40g	40.00	しょうが	0.30	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	無着色中濃ソース(学)	3.00
無着色ウスターソース(学)	1.60	白すりごま	2.00	サーモントラウト切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	ハヤシフレック(アレルギー用) 1kg	8.00
無着色中濃ソース(学)	3.20	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	サーモントラウト切り身 50g	50.00	本みりん	1.50	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	米粉	2.00
上白糖	0.16	穀物酢	1.80	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	6.00	上白糖	1.50	食塩	0.05	豆乳クリーム油 500g	2.00
大豆飲料(プレーン) 200ml	###	上白糖	1.20	粒入りマスタード 90g	2.00	白ねりごま	1.00	こしょう 100g	0.03	サラダ油(米) 1.5kg	2.00
キャベツ	25.00	ごま油	0.90	食塩	0.05	白すりごま	0.60	白ワイン	1.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
赤ピーマン	8.00	白ねりごま	1.50	こしょう 100g	0.01	でん粉	0.30	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	5.00	にんじん	10.00
きゅうり	12.00	ネーブルオレンジ L	55.00	コーンフレック	10.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	粒入りマスタード 90g	1.50	キャベツ	30.00
冷凍ホールコーン	5.00			パセリチップ	0.04	はくさい	40.00	乾燥マッシュポテト	10.00	ブロッコリー	10.00
ビュアオリーブ油 0.91kg	3.36			豚ばら小間	13.00	こまつな	15.00	水	10.00	ビュアオリーブ油 0.91kg	3.36
穀物酢	3.00			清酒	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.40	水	10.00	にんにく	0.06
上白糖	0.90			糸こんにやく カット	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	粉寒天	0.25	穀物酢	2.28
粉からし	0.01			にんじん	10.00	食塩	2.40	上白糖	3.00	食塩	0.36
こしょう 100g	0.02			たけのご水煮	20.00	穀物酢	2.40	無調整豆乳 1L	20.00	こしょう 100g	0.02
食塩	0.36			三温糖	1.30	食塩	0.12	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	40.00	上白糖	0.24
バジルパウダー	0.02			こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	こしょう 100g	0.02	水	30.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.72
月 パンナコッタ風デザート(みかんソース)	40.00			和風だしの素	0.20	上白糖	0.19	上白糖	4.50	粉からし	0.02
				むき枝豆(冷凍)	3.00	刻みのり 20g袋	1.00	レモン汁 120ml	1.00	国産りんごゼリー	40.00

令和7年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/27 (金)	
○ ご飯	
コーヒー豆乳	
● わかめスープ	
□ めかじきのヤンニョム風【揚げ油⑥】	
● こんにゃくサラダ	
食品名	純使用g
精白米(償行)	67.00
大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
たまねぎ	20.00
えのきたけ 1/3カット バラ	5.00
水	115.00
スープストックチキン(学)	1.90
こしょう 100g	0.03
木綿豆腐 300g	20.00
食塩	0.10
でん粉	0.30
じゃがいも	20.00
長ねぎ	7.00
カットわかめ	0.80
めかじき 1.5cm角切り	45.00
清酒	0.80
しょうが	0.50
食塩	0.15
でん粉	7.00
揚げサラダ油	4.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.45
にんにく	0.20
トマトケチャップ 285g	6.00
本みりん	0.75
上白糖	4.50
こいくちしょうゆ 1.8L	0.90
コチュジャン	3.00
水	4.50
ごま油	0.30
白いりごま	1.50
三色サラダこんにゃく	15.00
だいこん	25.00
きゅうり	10.00
にんじん	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40
穀物酢	3.00
食塩	0.12
こしょう 100g	0.02
粉からし	0.02
上白糖	0.19