



日付	おかず	食材について
1(金)	ごまみそポテト	ゴマ 特有の成分であるセサミンやセサミノールなどが含まれていて、血管の流れを正常にする効果があります。
4(月)	ツナじゃが	ツナ 身が白くて軟らかい、脂質が少ない種類のマグロから作られています。 
5(火)	夏野菜の トマト煮込み	トマト 代表的な栄養成分は「リコピン」という赤い色素です。体内をサビにくくする効果があります。
6(水)	里芋サラダ	里芋 ガラクトタンとムチンが含まれ、粘膜を保護したり食べ物の吸収をゆっくりにししたりして、胃の不調を防ぎます。
7(木)	豆腐と魚介の にんにく炒め	イカ 肝臓の働きを助けるタウリンや、味覚・嗅覚を正常に保つ亜鉛が多く含まれています。
8(金)	白桃	桃 食物繊維のペクチンが多く、お腹の調子を整える働きがあります。
11(月)	 山の日 	
12(火)	鶏肉のから揚げ	鶏肉 鶏肉のたんぱく質は、体に必要なアミノ酸のバランスがよく、豚肉や牛肉と比べると消化も良いです。
13(水)	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー ビタミンCやビタミンE、βカロテンが豊富で、血管や肌の老化予防に効果があります。
14(木)	 工場休業日 	
15(金)	 工場休業日 	
18(月)	きゅうりの和え物	きゅうり カリウムが多く含まれており、体内の余分な塩分を排出する働きがあります。
19(火)	マカロニサラダ	マカロニ 「シェル」という貝殻の形のものを使っています。「貝殻」という意味から名前がついたマカロニです。
20(水)	豚肉のハヤシ 煮込み	豚肉 エネルギーやたんぱく質、脂質、糖質の代謝に必要なビタミンB群がたくさん含まれています。
21(木)	さつまいあげ揚げ	さつまいあげ 魚介の練り物製品のひとつです。鹿児島県の薩摩地方の名産であることが、名前の由来となっています。
22(金)	豚カツ煮	卵 ビタミンCと食物繊維以外の栄養成分が含まれているため、「完全栄養食品」と言われています。
25(月)	ミートボールの酢豚風	玉ねぎ 辛み成分の硫化アリルが含まれていて、血の流れを良くするのに役立ちます。 
26(火)	いんげんとツナの 昆布和え	いんげん カリウム・カルシウム・鉄・亜鉛などが含まれ、高血圧や骨粗鬆症の予防にも効果があるとされています。
27(水)	パタホン スパゲティ	小松菜 骨に大切なカルシウムがたくさん含まれていて、ほうれん草の約3倍です。
28(木)	パイン	パイン クエン酸により食欲を増す効果があります。生のパインにあるプロメラインは、たんぱく質の消化を助けます。
29(金)	しらたきサラダ	しらたき こんにゃくの種類のひとつです。元々は系こんにゃくと作り方や太さが違い、呼び分けられていました。

料理の紹介

8/13
(水)

～夏野菜キーマカレー炒め～

なすやとうもろこしなど、夏が旬の野菜をふんだんに使ったカレー味の肉そぼろ炒めです。夏の暑い時期も食欲をそそります。カレーの味は甘口にして食べやすくしています。

8/29
(金)

～豚ごぼう煮～

豚肉とごぼうをだしとしょうゆ、砂糖、みりんなどで甘辛く煮込みました。ごはんのすすむ味です。

旬の食材



ズッキーニ

多く含まれているβカロテンは、体の老化を予防する働きがあります。また、ビタミンCも含まれており、肌をきれいにしたり、免疫力アップに役立ちます。皮にツヤがあり、きれいな緑色をしているとおいしいです。

とうもろこし

とうもろこしの黄色は、「ゼアキサンチン」という色素によるものです。目にある、色を感じる細胞に必要な物質です。粒の芯(胚芽)部分には、ビタミンB群などが豊富で、中でもビタミンB₁・B₂は疲労回復に効果的です。粒にハリ・ツヤがあり、大きさが揃っているものが良いです。

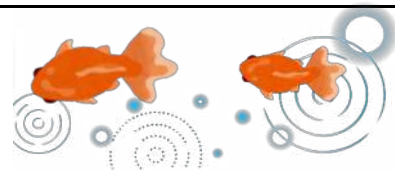
なす

なすの紫色の皮には「ナスニン」というポリフェノールが含まれていて抗酸化作用があります。免疫力が上がり、発達中の子どもたちの体をウイルスや細菌から守る役割を果たします。調理方法は、蒸したり焼いたりすると栄養が逃げにくいです。

桃

食物繊維であるペクチンが多く、お腹の調子を整えるのに効果的です。ペクチンは加熱しても壊れにくいため、加工されていても効果が発揮されます。種に近い赤い部分にはアントシアニンが豊富で、体をサビにくくする働きがあります。

(株) わくわく広場





令和7年8月 わくわく献立



日	主食	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 金	ごはん	エビと玉子のオーロラ炒め ごまみそポテト ほうれん草と蒸し鶏の和え物 みかんゼリー	エビ、炒り玉子、鶏肉	米、ノンエッグマヨネーズ、 油、じゃがいも、ごま、ゼリー	玉ねぎ、ほうれん草	330 kcal 9.3 g 9.1 g 1.4 g
4 月	ごはん	ツナじゃがいも いんげんのおかか和え チーズフライ 洋なし	ツナ、さつまあげ、かつおぶし、 チーズフライ	米、じゃがいも、しらたき、砂糖、油	玉ねぎ、いんげん、洋梨	314 kcal 8.5 g 5.5 g 1.5 g
5 火	ごはん	チキンソテー スナップエンドウポイル 夏野菜のトマト煮込み さつまいもと豆の甘煮 三色寒天	鶏肉、三色寒天	米、砂糖、さつまいも	スナップえんどう、なす、 ズッキーニ、コーン、トマトソース、 うずら豆	330 kcal 9.3 g 7.7 g 0.8 g
6 水	ごはん	サゴシの青のり揚げ キャベツソテー 里芋サラダ 黄桃	サゴシ、青のり、ハム	米、片栗粉、天ぷら粉、油、里芋、 ノンエッグマヨネーズ	キャベツ、コーン、黄桃	363 kcal 10.6 g 9.7 g 0.5 g
7 木	ごはん	豆腐と魚介のにんにく炒め チヂミ 白菜の甘酢和え ぶどうゼリー	豆腐、エビ、イカ、アサリ、ひじき	米、油、片栗粉、チヂミ、砂糖、ゼリー	人参、白菜	296 kcal 9.6 g 3.9 g 1.1 g
8 金	コッペパン	ポークチャップ 花野菜のコンソメ煮 大豆のサラダ 白桃	豚肉、大豆	コッペパン、油、砂糖、 ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ、カリッコーリー、コーン、白桃	292 kcal 12.6 g 10.7 g 1.3 g
12 火	ごはん	鶏肉のから揚げ とうもろこしのつまみ揚げ れんこんのチーズ和え ズッキーニのマリネ りんご	鶏肉のから揚げ、 とうもろこしのつまみ揚げ、チーズ	米、油、砂糖	れんこん、パセリ、ズッキーニ、 人参、りんご	328 kcal 8.9 g 7.7 g 0.9 g 0.9 g
13 水	ごはん	夏野菜キーマカレー炒め ブロッコリーサラダ マンゴープリン	豚肉	米、アレルギーフリーカレールウ、油、 砂糖、イタリアンドレッシング、 マンゴープリン	なす、人参、玉ねぎ、いんげん、 コーン、ブロッコリー	357 kcal 8.3 g 10.0 g 1.3 g
18 月	ごはん	ウインナーフライ しらたきの炒め煮 きゅうりの和え物 パイナップル	ウインナーフライ	米、油、しらたき、砂糖	人参、いんげん、きゅうり、コーン、パイナップル	335 kcal 7.4 g 9.9 g 1.1 g
19 火	ごはん	アクアパッツァ風 マカロニサラダ カクテルゼリー	タラ、アサリ、ハム	米、油、マカロニ、 ノンエッグマヨネーズ、ゼリー	トマト、玉ねぎ、マッシュルーム、 いんげん、人参	313 kcal 12.5 g 5.6 g 0.8 g
20 水	ごはん	豚肉のハヤシ煮込み バターコロッケ 小松菜のスープ煮 黄桃	豚肉、魚肉	米、砂糖、アレルギーフリーハヤシルウ、 バターコロッケ、油	玉ねぎ、マッシュルーム、 小松菜、黄桃	329 kcal 9.7 g 7.4 g 0.8 g
21 木	わかめごはん	さつまあげ揚げ ミートボールケチャップ 里芋のそぼろ煮 キャベツの浅漬け風 みかん	わかめふりかけ、さつまあげ、 青のり、ミートボール、鶏肉	米、天ぷら粉、片栗粉、油、 里芋、砂糖	グリーンピース、キャベツ、人参、 みかん	315 kcal 9.1 g 4.7 g 1.5 g
22 金	ごはん	豚カツ煮 チンゲン菜のごま和え 白桃	ローストンカツ、炒り玉子	米、砂糖、油、ごま	玉ねぎ、グリーンピース、チンゲン菜、 人参、白桃	300 kcal 8.2 g 6.5 g 1.0 g
25 月	ごはん	ミートボールの酢豚風 バターしょうゆコーン 洋なし	ミートボール	米、油、バターソース、砂糖	玉ねぎ、ピーマン、人参、たけのこ、 椎茸、グリーンピース、コーン、洋梨	315 kcal 7.0 g 7.2 g 0.8 g
26 火	サケごはん	お好み焼き チーズ いんげんとツナの昆布和え 蒸し鶏のマヨ和え りんご	サケ、チーズ、ツナ、塩昆布、鶏肉	米、お好み焼き、ノンエッグマヨネーズ	いんげん、人参、りんご	300 kcal 9.9 g 6.7 g 1.1 g
27 水	キャロットパン	わくわくハンバーグ おさかなナゲット バターほんすバゲティ キャベツのしそ和え 黄桃	わくわくハンバーグ、魚介ナゲット	キャロットパン、油、スパゲッティ、 バターソース、砂糖	小松菜、マッシュルーム、キャベツ、 赤しそ、黄桃	342 kcal 11.9 g 12.3 g 1.6 g
28 木	ごはん	ぎょうざフライ 鶏肉のごまみそだれ 大根の中華和え パイナップル	鶏肉、ぎょうざフライ	米、油、砂糖、ごま、ごま油	きゅうり、大根、人参、パイナップル	314 kcal 7.8 g 7.2 g 0.6 g
29 金	ごはん	豚ごぼう煮 笹かまぼこ しらたきサラダ みかん	豚肉、笹かまぼこ、ツナ	米、砂糖、しらたき、ノンエッグマヨネーズ	ごぼう、いんげん、みかん	304 kcal 10.7 g 7.3 g 0.7 g

三分類は、使用している主な食材を記載しております。アレルギー表示につきましてはわくわく広場のホームページでご確認いただけます。

わくわく広場のお弁当は午後1時までにお召しあがりください。尚、仕入れの都合上メニューが変更になる場合もあります。

* 魚には骨が入っていることがありますので、十分に気を付けてお召しあがりください。

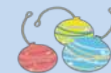
* お食事の際には、園児様に向け、よく噛んでお召しあがりいただきますよう、お声がけのほどよろしくお願い致します。

産地表パスワード : wakuwaku





令和7年8月 多品目対応型アレルギーフリー献立



日	主食	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 金	ごはん	豚肉とコーンのオーロラ炒め ごまみそポテト ほうれん草と蒸し鶏の和え物 みかんゼリー	鶏肉 豚肉	米 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 油 じゃがいも ごま ゼリー	玉ねぎ コーン ほうれん草	356 kcal 10.5 g 10.6 g 0.9 g
4 月	ごはん	ツナじゃが いんげんのおかか和え 韓国風やきとり 洋なし	ツナ さつまあげ かつおぶし 鶏肉	米 じゃがいも しらたき 砂糖 ごま油 ごま	玉ねぎ いんげん 青ねぎ 洋梨	334 kcal 12.7 g 6.8 g 1.7 g
5 火	ごはん	チキンソテー スナックエンドウポイル 夏野菜のトマト煮込み さつまいもと豆の甘煮 三色寒天	鶏肉 三色寒天	米 砂糖 さつまいも	スナックえんどう なす ブルッキニー コーン トマトソース うずら豆	330 kcal 9.3 g 7.7 g 0.8 g
6 水	ごはん	サゴシのごまづけ焼き キャベツソテー 里芋サラダ 黄桃	サゴシ ハム	米 ごま油 里芋 ノンエッグマヨネーズ	キャベツ コーン 黄桃	312 kcal 10.7 g 6.9 g 0.7 g
7 木	ごはん	豆腐と鶏肉の和風煮込み しんじょ揚げ 白菜の甘酢和え ぶどうゼリー	豆腐 鶏肉 五目しんじょ ひじき	米 片栗粉 油 砂糖 ゼリー	人参 白菜	302 kcal 9.1 g 7.2 g 1.0 g
8 金	米粉パン	ポークチャップ 花野菜のコンソメ煮 大豆のサラダ 白桃	豚肉 大豆	米粉パン 油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ カリッコリー コーン 白桃	283 kcal 10.3 g 10.2 g 1.4 g
12 火	ごはん	野菜チヂミ とうもろこしのつまみ揚げ れんごんのツナ炒め ズッキーニのマリネ りんご	とうもろこしのつまみ揚げ ツナ	米 チヂミ ごま油 ごま 砂糖 油	れんこん ブルッキニー 人参 りんご	300 kcal 7.0 g 4.3 g 0.6 g
13 水	ごはん	夏野菜キーマカレー炒め フロッコリーサラダ みかんゼリー	豚肉	米 アレルギーフリーカレールウ 油 砂糖 ゼリー	なす 人参 玉ねぎ いんげん コーン フロッコリー	357 kcal 8.6 g 10.0 g 1.3 g
18 月	ごはん	メンチカツ しらたきの炒め煮 きゅうりの和え物 パイナップル	メンチカツ	米 油 しらたき 砂糖	人参 いんげん きゅうり コーン パイナップル	336 kcal 9.1 g 10.1 g 0.9 g
19 火	ごはん	タラと大豆のトマト煮 米粉マカロニサラダ カクテルゼリー	タラ 大豆 ハム	米 油 米粉マカロニ ノンエッグマヨネーズ ゼリー	トマト 玉ねぎ マッシュルーム いんげん 人参	318 kcal 11.6 g 6.4 g 0.7 g
20 水	ごはん	豚肉のハヤシ煮込み さつまいものマヨ和え 小松菜とちくわのコンソメ煮 黄桃	豚肉 アレルギーフリーちくわ	米 砂糖 アレルギーフリーハヤシルウ さつまいも ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ マッシュルーム コーン 小松菜 黄桃	327 kcal 9.4 g 6.6 g 0.8 g
21 木	わかめごはん	さつまあげのカレー焼き レモンバジルナゲット 里芋のそぼろ煮 キャベツの浅漬け風 みかん	わかめふりかけ さつまあげ レモンバジルナゲット 鶏肉	米 油 里芋 砂糖 片栗粉	グリーンピース キャベツ 人参 みかん	290 kcal 9.3 g 4.0 g 1.6 g
22 金	ごはん	鶏肉と油揚げの煮物 チンゲン菜のごま和え 白桃	鶏肉 油揚げ	米 砂糖 ごま	玉ねぎ グリーンピース チンゲン菜 人参 白桃	342 kcal 11.6 g 11.4 g 0.5 g
25 月	ごはん	ちくわの甘酢あんかけ カレーポテト 洋なし	ちくわ	米 油 じゃがいも	玉ねぎ ピーマン 人参 たけのこ 椎茸 グリーンピース 洋梨	309 kcal 7.9 g 5.3 g 0.9 g
26 火	サケごはん	鶏肉のから揚げ 野菜かまぼこ いんげんとツナの昆布和え 蒸し鶏のマヨ和え りんご	サケ アレルギーフリー鶏の唐揚げ かまぼこ ツナ 塩昆布 鶏肉	米 ノンエッグマヨネーズ	いんげん 人参 りんご	312 kcal 12.8 g 7.1 g 1.3 g
27 水	米粉パン	わくわくハンバーグ サケとポテトのマヨ炒め ビーフンのボン酢和え キャベツのしそ和え 黄桃	わくわくハンバーグ サケ	米粉パン じゃがいも ノンエッグマヨネーズ 油 ビーフン 砂糖	パセリ 小松菜 マッシュルーム キャベツ 赤しそ 黄桃	291 kcal 10.8 g 8.3 g 1.3 g
28 木	ごはん	ウインナーケチャップ 鶏肉のごまみそだれ 大根の中華和え パイナップル	ウインナー 鶏肉	米 砂糖 油 ごま ごま油	きゅうり 大根 人参 パイナップル	322 kcal 8.4 g 8.9 g 0.9 g
29 金	ごはん	豚ごぼう煮 スパイシーポテト しらたきサラダ みかん	豚肉 ツナ	米 砂糖 じゃがいも 油 しらたき ノンエッグマヨネーズ	ごぼう いんげん みかん	305 kcal 9.7 g 6.5 g 0.7 g

※三分類は使用している主な食材を記載しております。

※わくわく広場のお弁当は午後1時までにお召し上がりください。また、仕入れの都合上メニューが変更になる場合もあります。

※魚には骨が入ることがありますので、十分に気を付けてお召し上がりください。

※お食事の際は、園児様に向け、よく噛んでお召し上がりいただきますよう、お声がけのほどよろしくお願致します。

※小麦に関しては完全除去ではございません。

※コンタミの対応はしてありません。



令和7年8月 完了期食 献立表



日	主食	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 金	ごはん	鶏肉のオーロラ炒め みそポテト ほうれん草とツナの和え物 みかんゼリー	鶏肉, ツナ	米, ノンエッグマヨネーズ, 砂糖, 油, じゃがいも, ゼリー	玉ねぎ, ほうれん草	293 kcal 8.4 g 6.7 g 0.5 g
4 月	ごはん	ツナじゃが いんげんのおかか和え コーンと人参のソテー 洋なし	ツナ, さつまあげ, かつおぶし	米, じゃがいも, 砂糖, 油	玉ねぎ, いんげん, コーン, 人参, 洋なし	266 kcal 7.2 g 2.5 g 0.6 g
5 火	ごはん	チキンソテー 夏野菜のトマト煮込み さつまいもと豆の甘煮 三色寒天	鶏肉, 三色寒天	米, 砂糖, さつまいも	なす, ズッキーニ, コーン, トマト ソース, うずら豆	298 kcal 7.7 g 5.9 g 0.5 g
6 水	ごはん	サワラの青のり和え キャベツソテー 里芋サラダ 黄桃	サワラ, 青のり, ハム	米, 油, 里芋, ノンエッグマヨネー ズ	キャベツ, コーン, 黄桃	286 kcal 9.3 g 5.9 g 0.5 g
7 木	ごはん	豆腐とタラのにんにく炒め 蒸しかぼちゃ 白菜の甘酢和え ぶどうゼリー	豆腐, タラ, ひじき	米, 油, 片栗粉, 砂糖, ゼリー	人参, かぼちゃ, 白菜	251 kcal 7.3 g 1.7 g 0.4 g
8 金	ごはん	ポークチャップ 大根のコンソメ煮 大豆のサラダ 白桃	豚肉, 大豆	米, 油, 砂糖, ノンエッグマヨネー ズ	玉ねぎ, 大根, パセリ, コーン, 白 桃	297 kcal 8.3 g 6.7 g 0.6 g
12 火	ごはん	蒸し鶏とポテトのケチャップ和え コーンソテー ズッキーニのマリネ りんご	鶏肉	米, じゃがいも, 砂糖, 油	コーン, ズッキーニ, 人参, りんご	257 kcal 8.1 g 2.0 g 0.7 g
13 水	ごはん	夏野菜キーマカレー炒め キャベツのスープ煮 みかんゼリー	豚肉	米, アレルギーフリーカレール ウ, 油, 砂糖, ゼリー	なす, 人参, 玉ねぎ, いんげん, コーン, キャベツ	298 kcal 6.7 g 6.2 g 0.9 g
18 月	ごはん	蒸し鶏とかぼちゃの甘みそ和え ひじきの炒め煮 きゅうりの和え物 りんご	鶏肉, ひじき, さつまあげ	米, 砂糖, 油	かぼちゃ, 人参, きゅうり, コー ン, りんご	256 kcal 8.8 g 1.6 g 0.7 g
19 火	ごはん	サケのクリーム煮 人参とハムのサラダ カクテルゼリー	サケ, ハム	米, じゃがいも, アレルギーフ リーシチュールウ, 油, ノンエッ グマヨネーズ, ゼリー	玉ねぎ, いんげん, 人参	298 kcal 7.7 g 4.9 g 0.6 g
20 水	ごはん	チキンのハヤシ煮込み 粉ふきさつま ほうれん草のスープ煮 黄桃	鶏肉, ウインナー	米, 砂糖, アレルギーフリーハヤ シルウ, さつまいも	玉ねぎ, ほうれん草, 黄桃	295 kcal 8.0 g 4.8 g 0.6 g
21 木	わかめごはん	ひじきとさつま揚げの煮物 里芋のそぼろあん キャベツの浅漬け風 みかん	わかめふりかけ, ひじき, さつま あげ, 鶏肉	米, 油, 砂糖, 里芋, 片栗粉	グリーンピース, キャベツ, 人参, みかん	264 kcal 7.1 g 2.5 g 1.4 g
22 金	ごはん	カレーそぼろ炒め 小松菜の磯和え 白桃	豚肉, 海苔	米, じゃがいも, 砂糖, 片栗粉	玉ねぎ, コーン, 小松菜, 人参, 白 桃	287 kcal 8.1 g 4.0 g 0.6 g
25 月	ごはん	タラの酢豚風 かぼちゃの甘煮 コーンと青豆のソテー 洋なし	タラ	米, 油, 砂糖	玉ねぎ, ピーマン, かぼちゃ, コー ン, グリーンピース, 洋なし	260 kcal 8.4 g 1.3 g 0.4 g
26 火	サケごはん	炒めビーフン いんげんとツナのおひたし 蒸し鶏のマヨ和え りんご	サケ, 豚肉, ツナ, 鶏肉	米, ビーフン, 油, 砂糖, ノンエッ グマヨネーズ	キャベツ, いんげん, 人参, りんご	281 kcal 9.3 g 4.6 g 0.6 g
27 水	ごはん	チリコンカン ハーブポテト キャベツのしそ和え 黄桃	豚肉, 大豆	米, 砂糖, 油, 片栗粉, じゃがいも	玉ねぎ, パセリ, キャベツ, 赤し そ, 黄桃	287 kcal 8.5 g 4.5 g 0.5 g
28 木	ごはん	鶏肉のみそ焼き ひじきときゅうりのサラダ 大根の中華煮 白桃	鶏肉, ひじき	米, 砂糖, 油	きゅうり, 大根, 人参, 白桃	260 kcal 7.9 g 4.7 g 0.6 g
29 金	ごはん	大根のそぼろ煮 蒸しかぼちゃ いんげんのツナマヨ和え みかん	鶏肉, ツナ	米, 砂糖, 片栗粉, ノンエッグマヨ ネーズ	大根, かぼちゃ, いんげん, みかん	277 kcal 8.1 g 5.4 g 0.4 g

三分類は、使用している主な食材を記載しております。

わくわく広場のお弁当は午後1時までにお召しあがりください。尚、仕入れの都合上メニューが変更になる場合もあります。

* 魚には骨が入っていることがありますので、十分に気をつけてお召し上がりください。

* 小麦は完全除去ではございません。

* コンタミの対応はしてありません。

株式会社わくわく広場

種別	品目	産地	種別	品目	産地
肉類	豚肉	日本	野菜	じゃがいも	北海道
	鶏肉	日本		人参	千葉・北海道
	牛肉	栃木・群馬		大根	北海道・千葉
魚類	エビ	沖縄・鹿児島	グリーンピース	和歌山	
	ツナ	静岡	コーン	北海道・千葉	
	イカ	青森・北海道	玉ねぎ	北海道・兵庫	
	タラ	北海道・デンマーク	蓮根	茨城・佐賀	
	サバ	長崎・ノルウェー	枝豆	千葉・埼玉	
	サケ	北海道・岩手	ほうれん草	北海道・千葉	
	アサリ	愛知	キャベツ	群馬・愛知	
	ホタテ	北海道	かぼちゃ	北海道・鹿児島	
	サワラ	韓国	ブロッコリー	愛知・北海道・埼玉	
	カニ	北海道・タイ	カリフラワー	茨城・熊本	
	サゴシ	鹿児島	カリッコリー	北海道・埼玉・愛知	
	アジ	島根・アイルランド	たけのこ	福井・福岡	
	ホッケ	北海道	トマト	熊本・イタリア	
	赤魚	茨城	パセリ	長野・千葉	
	イワシ	日本	白菜	長野・茨木	
卵	卵	秋田・静岡・群馬・栃木・新潟・茨城	ひじき	日本・韓国	
豆腐	大豆	北海道	さつまいも	鹿児島・茨城	
米飯	米	山形	牛蒡	青森・茨城	
			小松菜	東京・茨城	
麺類	春雨	中国	なす	高知・熊本・群馬	
	スパゲティ	イタリア	いんげん	鹿児島・沖縄・北海道	
	マカロニ	イタリア	マッシュルーム	千葉・岡山	
	ビーフン	タイ	チンゲン菜	茨城・静岡	
粉類	小麦粉	北海道・カナダ・アメリカ・オーストラリア	オクラ	鹿児島・高知	
	パン粉	アメリカ・日本	もやし	千葉・新潟	
	片栗粉	北海道	ねぎ	千葉・埼玉	
油	キャノーラ油	カナダ・アメリカ	パブリカ	宮城・韓国	
	オリーブオイル	イタリア	ピーマン	茨城・宮崎	
	ごま油	アフリカ	里芋	埼玉・千葉	
	バター	北海道	バジル	アメリカ・エジプト	
その他			ニラ	高知・栃木	
	味噌	長野	アスパラガス	北海道・佐賀	
	醤油	兵庫	椎茸	徳島・北海道・大分	
	塩	沖縄	スナップエンドウ	鹿児島・熊本	
	砂糖	北海道	わかめ	徳島・韓国	
	みりん	兵庫	青菜	広島・徳島	
	鰹節	静岡	きゅうり	宮崎・群馬	
	豆板醤	日本・中国	しそ	愛知	
	ノンエッグマヨネーズ	日本	ズッキーニ	長野	
	ケチャップ	日本	うずら豆	和歌山	
	デミグラスソース	ニュージーランド			
	辛子	カナダ			
	コショウ	マレーシア			
	カレー粉	インド・日本・フランス			
	青のり	愛媛			
	のり	佐賀			
	レモン果汁	アメリカ			
	ごま	日本・グアテマラ・パラグアイ・エチオピア			
	ゆず果汁	日本			
	アオサ	三重・中国			
豆乳	日本				
昆布	北海道				
			果実	りんご	青森
				みかん	愛媛
				みかん果汁	愛媛
				黄桃	南アフリカ
				白桃	山梨
				洋梨	南アフリカ
				オレンジ	ギリシャ・ブラジル・カリフォルニア
				パインアップル	タイ・インドネシア
				グレープフルーツ	カリフォルニア
				いちご	アメリカ・栃木・福岡
				ぶどう果汁	日本
				りんご果汁	日本
				もも果汁	日本
				マンゴー	インド

※原材料につきましては、育成出荷情報を考慮いたしまして国内産を基本に仕入れを行っています。但し、国内産の確保が難しい原材料につきましてはメニュー変更または輸入品および輸入原材料の使用にて対応させていただきます。農林水産省による、農作物に含まれる放射性セシウム濃度の検査結果と照らし合わせ出荷制限を受けた品目だけに限らず、キロあたり25ベクレルを超える値が発表された地域の食材に関しては、メニューの変更をするなどして安全な食材で対応しております。

