

2018年4月 No 3 (朝)

献立名	食品名	原材料	乳	小麦	そば	卵	落花生	えび	カニ	大豆
		製品製造工場ではアレルギー食材を使用の時・採取場所により注意をされている時は△で表示しています								
ご飯	カルロース米	カルロース米								
パン	ロールパン	小麦粉、糖類、バター、卵、脱脂粉乳、パン酵母、植物油、食塩、発酵風味料、植物性たん白、乳化剤、加工デンプン、糊料(アルギン酸エステル、キサンタン)、香料、イーストフード、V、C(原材料の一部に乳成分、卵、大豆を含む)	○	○		○				○
	食パン8枚切	パン用粉(小麦粉、粉末麦芽)、小麦粉、加工油脂、砂糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤、pH調整剤、増粘剤(アルギン酸)、イーストフード、香料、V.C(本製品の生産ラインでは、卵、乳を使用した製品を生産しています。)	○	○		△				
	イチゴジャム	糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料								
	マーガリン(タカ)	食用植物油、食用精製加工油脂、粉乳、食塩、乳化剤、香料、着色料(β-カロチン)、ビタミンA、(原材料の一部に大豆を含む)	○							○
味噌汁	予備食材	食材はそのつど変わりアレルギー食材を含む時もあります。アレルギーの方は事前にご連絡・ご相談ください。対応させていただきます。(例、豆腐・厚揚げ豆腐・もやし・玉ねぎ・わかめ・・・使用)		△		△				△
	白みそ	大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精								○
	味わいだしの素	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
めざし	めざし	カタクチイワシ、食塩								
オムレツ	ミートオムレツ30	鶏卵(国産)、豚肉、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、人参、食塩、植物油(菜種油、大豆油)、醤油、米粉、加工澱粉、乳化剤、カロチン色素、(原材料の一部に小麦を含む)		○		○			○	
ごぼう天の	ミニごぼう天	魚肉、ごぼう、砂糖、でん粉、卵白、大豆たん白、大豆油、なたね油、醱酵調味料、たん白加水分解物、食塩、魚介エキス、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)《同一工場に乳、小麦、えび、かにを含む製品を生産しております。》	△	○		○		△	△	○
甘辛煮	味わいだしの素	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
	うすくち醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		○						○
	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)		○						○
	上白糖	原料糖								
	生おろし生姜	しょうが、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤								
ひじきの炒り煮	乾燥ひじき	ひじき								
	千切り人参	人参								
	刻み油揚げ(凍)	大豆(遺伝子組み換えでない)、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤								○
	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)		○						○
	うすくち醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		○						○
	上白糖	原料糖								
	料理酒	醸造アルコール、米、米麴、糖類、調味料(アミノ酸等)、酸味料								
	味わいだしの素	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
	ポテトサラダ	ハイポテト	馬鈴薯(アメリカ産)、グリセリン脂肪酸エステル、ピロリン酸ナトリウム、pH調整剤							
きゅうり		県内産中心(国産)								
人参		県内産中心(国産)								
ライトマヨネーズ		食用植物油、水あめ、卵、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸)、レモン果汁、香辛料抽出物、(大豆を原材料の一部に含む)				○				○
塩コショウ		食塩、コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム								
生野菜	キャベツ(千切)1ミリ	国産キャベツ								
	貝割れ菜	県内産中心(国産)								
	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
フルーツ	フルーツ	季節の果物								
納豆	カップ納豆(20)	[納豆]大豆(アメリカ)(遺伝子組み換えでない)、納豆菌、[添付たれ]砂糖、しょうゆ、たん白加水分解物、ぶどう糖果糖液糖、食塩、かつお節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、[練りからし]からし、醸造酒、水あめ、食塩、香辛料(原材料の一部に、小麦、大豆を含む)		○					○	
たいみそ	たいみそ	みそ、鯛、馬鈴薯でんぷん、食塩、甘味料(ソルビット)、(原材料の一部として、大豆を含む)		○					○	
味付のり	味付のり	乾し海苔(国内産)、調味液(砂糖、蛋白加水分解物、醤油(本醸造)、醱酵調味料、風味原料(海老、昆布、昆布エキス)、食塩、酵母エキス)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草、ステビア)、香辛料抽出物(原材料の一部に小麦、乳、豚肉由来の原料を使用)	○	○				○	○	

献立名	食品名	原材料	乳	小麦	そば	卵	落花生	えび	カニ	大豆
		製品製造工場でアレルギー食材を使用の時・採取場所により注意をされている時は△で表示しています								
ご飯	カルロース米	カルロース米								
ハヤシ	玉ねぎ⑥	県内産中心(国産)								
	牛バラ	輸入肉								
	ハヤシフレーク	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、でんぷん、粉末ソース、トマト調味料、着色料(カラメル、パブリカ色素)、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に大豆を含む)		○						○
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
とんこつ	中華麺 乾麺	小麦粉、小麦たん白、卵白粉、食塩、加工でん粉、乳化剤、かんすい、クチナシ色素(原料の一部に卵を含む。)(本品生産工場では、そばを含む製品も生産しています。)		○	△	○				
ラーメン	小松菜 IQF	小松菜								
	千切り人参	人参								
	とんこつスープの素	ガラスープ、たん白加水分解物、食用油脂、食塩、しょうゆ、砂糖、昆布エキス、酵母エキス、香辛料、おろし生姜、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、酸化防止剤(V、E)、(原材料の一部に小麦を含む)		○						○
味噌汁	予備食材	食材はそのつど変わりがアレルギー食材を含む時もあります。アレルギーの方は事前にご連絡・ご相談ください。対応させていただきます。(例、豆腐・厚揚げ豆腐・もやし・玉ねぎ・わかめ・・・使用)		△		△				△
	白みそ	大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精								○
	味わいだしの素	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
さわらの塩焼き	さわら(30)	さわら								
	精製塩	天日塩(メキシコ)、炭酸マグネシウム								
チキン	チキンナゲット	鶏肉、小麦粉、鳥皮、コーンフラワー、食塩、香辛料、でん粉、ホエイパウダー(乳製品)、ぶどう糖、植物油、全卵末、植物油、増粘剤(加工澱粉)、ベーキングパウダー、ポリリン酸Na	○	○		○				
ナゲット	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
筑前煮	れんこん乱切	れんこん								
	人参クリンクル	人参								
	むき枝豆(冷)	大豆								○
	乱切ごぼう	ごぼう								
	味わいだしの素	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
	上白糖	原料糖								
	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)		○						○
	うすくち醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		○						○
	みりん風発酵調味料	水あめ、米、小麦発酵調味液、醸造酢、酸味料		○						
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
にんにくの芽とかまぼこの	にんにくの芽(カット)	にんにくの芽								
	蒲鉾	魚肉、卵白、粉末状植物性たん白、砂糖、発酵調味料、食塩、濃縮ホエイ(乳製品)、たん白加水分解物、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、着色料(赤106、β-カロテン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	○	○		○				○
ソテー	塩コショウ	食塩、コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム								
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
きゅうりとイカのサラダ	きゅうり	県内産中心(国産)								
	華いか(5g)	いか								
	玉ねぎ⑩	県内産中心(国産)								
	フレンチドレッシング(白)	食用植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、香辛料、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、卵黄、(原材料の一部に大豆を含む)				○				○
菜の花の辛し和え	菜の花	菜の花								
	錦糸たまご	鶏卵、だし汁、でんぷん、砂糖、食塩、植物油、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		○		○				○
	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)		○						○
	上白糖	原料糖								
	ねりがらし	からし、でん粉、食塩、食用なたね油、大豆植物繊維、ソルビトール、うこん色素、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)								○
生野菜	キャベツ(千切)1ミ	国産キャベツ								
	赤キャベツ	県内産中心(国産)								
	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
フルーツ	フルーツ	季節の果物								

献立名	食品名	原材料	乳	小麦	そば	卵	落花生	えび	かに	大豆
		製品製造工場アレルギー食材を使用の時・採取場所により注意をされている時は△で表示しています								
ご飯	カルロース米	カルロース米								
豚丼	豚小間肉	国産豚肉								
	玉ねぎ⑩	県内産中心(国産)								
	きんぴらこんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉、水酸化カルシウム								
	上白糖	原料糖								
	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)		○						○
味噌汁	味噌	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
	刻み油揚げ(凍)	大豆(遺伝子組み換えでない)、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤								○
	乾燥カットワカメ	湯通し塩蔵わかめ *原材料であるわかめは「えび・かに」の生息する海域で採取しています。						△	△	
	白みそ	大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精								○
和風パスタ	味噌	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
	ディベラパスタ 1.6mm	デュラム小麦のセモリナ (本製品の製造工場では、卵を含む製品を製造しています。)		○		△				
	ノンオイル青じそドレッシング	醸造酒、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、食塩、調味料(アミノ酸等)、昆布だし、かつお節エキス、増粘剤(キサンタンガム)、塩蔵青じそ、香料、香辛料(原材料の一部に小麦を含む)		○						○
鯖の塩ダレ焼き	きざみのり	乾のり(韓国産)								
	骨無鯖切身(30)	さば								
肉入りコロッケ	創味塩だれ	水あめ、醤油、食塩、植物油、にんにく、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、ビタミンB1、(原材料の一部に小麦を含む)		○						○
	肉入りコロッケ55	じゃがいも、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、鶏肉、食塩、粒状植物性たん白、卵白粉、チキンエキス調味料、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、粉末水あめ)、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド、カラメル)、甘味料(ステビア)、香料、(原材料の一部に乳成分を含む) <衣の率40%>	○	○		○				○
中華風炒め	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
	豚小間肉	国産豚肉								
	中華野菜ミックス	たけのこ、いんげん、にんじん、ヤングコーン(遺伝子組替えではない)、きくらげ、マッシュルーム、水くわい								
	中華王	食塩、チキンエキス、ポークエキス、砂糖、食用風味油、デキストリン、香辛料、酵母エキス調味料、野菜エキス、たん白加水分解物、ゼラチン、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、(原材料の一部に、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む。)							○	○
	塩コショウ	食塩、コーンフラワー、こしょう、デキストリン、リン酸カルシウム								
竹の子とふきのおかか煮	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
	麻竹(ホール)	麻竹								
	ふき(水煮)	ふき、pH調整剤(クエン酸)、乳酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、次亜硫酸Na、着色料(銅葉緑素)								
	花かつお	かつおのふし(国産品)								
	味噌	食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、でん粉								
	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)		○						○
	うすくち醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		○						○
	上白糖	原料糖								
	みりん風発酵調味料	水あめ、米、小麦醗酵調味液、醸造酢、酸味料		○						
レタスと若布のサラダ	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
	レタス	県内産中心(国産)								
カリフラワーのカレーマヨ	乾燥カットワカメ	湯通し塩蔵わかめ *原材料であるわかめは「えび・かに」の生息する海域で採取しています。						△	△	
	カリフラワー	カリフラワー								
サラダ	ライトマヨネーズ	食用植物油、水あめ、卵、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸)、レモン果汁、香辛料抽出物、(大豆を原材料の一部を含む)				○				○
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、シナモン、フェネル、唐がらし、ディル、陳皮、ナツメグ、クローブ、ジンジャー、ブラックペッパー、カルダモン								
	パセパン	パセリ乾燥								
生野菜	キャベツ(千切)1ミ	国産キャベツ								
	赤キャベツ	県内産中心(国産)								
	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
フルーツ	フルーツ	季節の果物								