

献立名	食品名	原材料	乳	小麦	そば	卵	落花生	えび	かニ	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	米	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-カロテン)、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								
ミートオムレツ	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 甘辛煮	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、醃酵調味料、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)《同一工場で乳、小麦、えび、かにを含む製品を生産しております。》	△	○		○		△	△	○
	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								
生野菜	キャベツ(千切)1ミリ	国産キャベツ								
	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
	貝割れ菜	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)		○					○	
のり佃煮	のり佃煮	しょうゆ、砂糖、水飴、干しあまのり、干しヒトエグサ、馬鈴薯でんぷん、はちみつ、カラメル色素、増粘多糖類、(原材料の一部として、大豆、小麦を含む)(本品で使用している海苔は、えび・かこの生息域で採取しています)		○			△	△	○	
ふりかけ	ふりかけ たまご風味	ごま、砂糖、大豆粉、コーンスターチ、食塩、小麦粉、パーム油、乳糖、宗田かつお削りぶし、しょうゆ、のり、いんげん豆、かつお節粉末、鶏卵粉末、脱脂粉乳、青のり、抹茶、酵母エキス、調味料(アミノ酸)、炭酸カルシウム、着色料(カロチン、パプリカ色素、カラメル)、甘味料(甘草)、酸化防止剤(ビタミンE)	○	○		○				○
	ふりかけ さけ風味	ごま、乳糖、砂糖、食塩、小麦粉、パン粉、コーンスターチ、大豆粉、しょうゆ、鮭エキス、酵母エキス、のり、鮭、すきみだら、大豆たん白、青のり、抹茶、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、パプリカ色素、カラメル)、甘味料(甘草)、酸化防止剤(ビタミンE)	○	○						○

2018年7月 No 2 (昼)

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	米	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、パプリカ色素)、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								
ワンタン麺	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。)		○	△	○				
	肉ワンタン	皮(小麦粉、食塩、かんすい、くちなし色素)、具(豚肉、玉ねぎ、卵白、食用植物油、醤油、でん粉、香辛料、食塩、調味料(アミノ酸等)、香料)		○		○				○
	小松菜 IQF	小松菜								
	しょうゆらーめんのだれ	しょうゆ、ガラスープ、動物油脂、食塩、調味料(アミノ酸等)、砂糖、発酵調味料、香辛料、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、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								
揚げ	NEWポークシュウマイ(15)	たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉)、食肉(鶏肉、豚肉)、粒状大豆たん白、食用精製加工油脂、たら、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、たん白加水分解物、デキストリン、植物油、皮(小麦粉、還元水あめ、大豆粉)、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、ラック、カロテン、アナトー)、香料、(原材料の一部に乳成分を含む)(本品製造工場ではエビ・カニ・卵を含む製品を製造しております。)	○	○		△		△	△	○
	シュウマイ	キャノーラ油								
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、小麦醱酵調味液、醸造酢、酸味料		○						
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
にんにくの芽と蒲鉾の	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)				○				○
ほうれん草の辛し和え	ほうれん草IQF	ほうれん草								
	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ミリ	国産キャベツ								
	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
	赤キャベツ	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	カニ	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	米	米								
豚丼	豚小間肉	国産豚肉								
	玉ねぎ⑩	県内産中心(国産)								
	きんぴらこんにやく	こんにやく粉、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								
味噌汁	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								○
	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								
和風パスタ	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)		○						○
	きざみのり	乾のり(韓国産)								
鯖の塩ダレ焼き	骨無鯖切身(30)	さば								
	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)		○						○
肉入りコロッセ	肉入りコロッセ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%>	○	○		○				○
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン								
豚肉とナスのみそ炒め	豚小間肉	国産豚肉								
	揚げナス	なす、大豆油								○
	千切り人参	人参								
	白みそ	大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精								○
	上白糖	原料糖								
	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		○						○
	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								
筍とふきのおかか煮	麻竹(ホール)	麻竹								
	ふぎ(水煮)	ふぎ、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								
	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								
キャベツのゆかり和え	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
	ゆかり	赤しそ、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢、酸味料、調味料(アミノ酸等)								
カリフラワーのカレーマヨ	カリフラワー	カリフラワー								
	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)				○				○
サラダ	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								
	パセリ	パセリ乾燥								
生野菜	キャベツ(千切)1ミリ	国産キャベツ								
	きゃべつ(予備)	県内産中心(国産)								
	赤キャベツ	県内産中心(国産)								
フルーツ	フルーツ	季節の果物								