

献立名 朝食【 ミートコロッセ 】

平成30年3月1日作成

	食品名	主な配合	アレルゲン							
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
ご飯	米									
	強化米	白米、食用油脂、でんぷん、砂糖/米ぬかろう、ビタミンB1、クエン酸、乳化剤、糊料(アカシア)、ビタミンB2								
コロッセ	ミートコロッセ	じゃがいも、砂糖、たまねぎ、粒状大豆たん白、牛脂、しょうゆ、牛肉、乾燥マッシュポテト、食塩、酵母エキス、パン粉、でん粉、小麦粉、ぶどう糖、デキストリン、粉末状大豆たん白、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、着色料(カロチノイド、カラメル)(原材料の一部に乳を含む)	▲	●	●			▲	▲	大豆・牛肉(鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごまの混入の可能性あり)
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
春巻き	ミニ春巻き	キャベツ、玉ねぎ、たけのこ、しょうが、鶏肉、豚脂、しょうゆ、粒状植物性たん白、植物油、でん粉、しいたけ、発酵調味料、砂糖、豚骨エキス、食塩、香辛料、小麦粉、粉末油脂、粉末状植物性たん白、ぶどう糖、食塩、調味料(アミノ酸)、乳化剤、加工デンプン、(調整水)			●					大豆・豚肉・鶏肉・ごま
	サラダ油	※上記参照								大豆
炒めスパゲティ	スパゲティ(乾)	デュラム小麦のセモリナ			●					
	コンソメ	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、人参)、ビーフエキスパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(原材料の一部に大豆を含む)								大豆・牛肉
	味付け塩こしょう	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム								
	トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料								
	サラダ油	※上記参照								大豆
ひじきと竹の子の煮物	ひじき	ひじき(えび・かにの生息する地域で採取しています)						▲	▲	
	にんじん									
	竹の子	筍、pH調整剤(クエン酸)								
	丸天	魚肉、でん粉、砂糖、粉末状植物性たん白、発酵調味料、食塩、植物油、揚げ油(なたね油)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、キシロース、水産練り製品用品質改良剤								大豆
	刻み油揚げ	大豆、植物油、凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン)								大豆
	ミックスベジタブル	人参、とうもろこし、グリーンピース								
	サラダ油	※上記参照								大豆
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	みりん風調味料	水あめ、米および米麴の醸造調味料、醸造酢、酸味料								
	砂糖									
こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●					大豆	
ふりかけ	鮭風味顆粒(乳糖、食塩、砂糖、鮭パウダー、コーンスターチ)、ごま、味付ごま(ごま、食塩、砂糖、その他)、のり、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、クチナシ、紅花黄)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	▲	●	●			▲	▲	大豆・鮭・ごま	
味噌汁	合せ味噌	大豆、大麦、米、食塩、酒精、L-グルタミン酸Na、調味料(アミノ酸等(ゼラチン))、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ビタミンB2、水								大豆・ゼラチン
	煮干し	かたくちいわし、酸化防止剤(抽出ビタミンE)、食塩								
	こんぶ	こんぶ								
	昆布とかつおだしの素	食塩、調味料(アミノ酸等)、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、昆布粉末、昆布エキス、かつおエキス)		●						
	季節の野菜	(例)小松菜・菜の花・茄子・大根・じゃがいも・オクラ・キャベツ・白菜・ジャガイモ等・その他使用								
	刻み油揚げ	※上記参照								大豆
	ねぎ									
お茶	大麦									

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

●印 特定原材料を使用している

▲印 特定原材料混入のおそれあり