

献立名 昼食【 皿うどん 】

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
皿 う ど ん	皿うどん麺	小麦粉、植物油脂、食塩、かんすい、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE)、パプリカ色素、(原材料の一部にごま・大豆を含む)			●					大豆・ごま
	豚肉	豚肉								豚肉
	ムキエビ	エビ						●	▲	
	イカ	イカ						▲	▲	イカ
	コーン	とうもろこし								
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	キャベツ									
	玉ねぎ									
	にんじん									
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
	きくらげ	きくらげ								
	かまぼこ	魚肉、砂糖、食塩、発酵調味料、卵白、粉末状植物性たん白、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106、β-カロテン)	●		●					大豆
	ちんげん菜	チンゲンサイ								
	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
	砂糖									
	中華味	食塩、チキンエキス、ポークエキス、食用油脂、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤(牛肉、大豆、ゼラチンを原材料の一部を含む)								大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	食塩	海水								
ごま油	食用ごま油、食用大豆油								大豆・ごま	
片栗粉	馬鈴薯でん粉									
豚 キ ム チ 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(アカンア)、ビタミンB2								
	豚肉	豚肉								豚肉
	ペチュキムチ(本格白菜キムチ)	白菜、食塩、砂糖、長ネギ、にんにく、唐辛子、オキアミ、玉ねぎ、魚醤、醸造酢、生姜、人参、ごま、HVP-6A(大豆たん白加水分解物)、ソルビット(D-ソルビトール)、グルタミン酸ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、クエン酸、フマル酸、アラニン、アジピン酸、キサンタンガム、パプリカ色素、キトサン、魚醤(いわしの塩辛)、餅米粉、L-グルタミン酸ナトリウム、水、(原材料の一部に小麦、かにを含む)			●			▲	●	ごま
	キムチの素	野菜・果実(にんにく、りんご、みかん、生姜)、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、唐辛子、魚介エキス(かつお、いか)、発酵野菜、植物蛋白加水分解物、かつおぶし、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、酸味料、安定剤(キサンタン)、パプリカ色素								イカ・大豆・りんご
	にんじん									
	いんげん	さやいんげん								
	ごま油	※上記参照								大豆・ごま
	料理酒	※上記参照								
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
わ か め と き ゅ う り の 酢 の 物	白ごま	ごま								ごま
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ								
	にんじん									
	えのき	えのき								
	きゅうり									
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	砂糖									
	食塩	※上記参照								
	うすくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1			●					大豆
	デザート	青りんご果汁、糖類(ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、砂糖)、デキストリン、寒天、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クチナシ色素(その他大豆由来原材料を含む)								大豆・りんご
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