

献立名 朝食【肉じゃがコロッケ】

平成31年3月作成

	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	
肉じゃがコロッケ	肉じゃがコロッケ	ばれいしょ、野菜パン粉、玉ねぎ、小麦粉、豚肉、小麦粉加工品、しょうゆ、粒状大豆たん白、発酵調味料、でん粉、ラード、砂糖、チキンエキス、ポークエキス、食塩、着色料(パプリカ粉末)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(その他 乳成分由来原材料を含む)		●	●						大豆・鶏肉 豚肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
味付け肉だんご	味付け肉だんご	(たれ)砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢、パン粉、粒状大豆たん白(水戻し)たまねぎ、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料、/こしょう/しょうがペースト、粉末水あめ、増粘剤(加工デンプン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、リン酸塩(Na、K)、pH調整剤、酸味料		●	●						鶏肉・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、食用植物油脂、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									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
	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	
豚汁	豚肉										豚肉
	こんにゃく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム									
	大根										
	にんじん										
	ごぼう										
	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)		●							
	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									大豆 ゼラチン
ねぎ											
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									
ふりかけ	たまごふりかけ	調味顆粒(麦芽糖、小麦粉、砂糖、食塩、鰹節粉、抹茶、食用油脂、醤油、鰹節エキス、酵母エキス)、ごま、フレーク(小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、植物油脂)、たまごそぼろ、海苔、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、カロチノイド色素、酸化防止剤(ビタミンE)、ウコン色素、酸味料	●		●					ごま・大豆	
お茶	麦茶										

※ 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