

献立名 昼食【 皿うどん 】

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	
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
	ムキエビ							●	▲		
	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(乾)										
	かまぼこ	たらすり身、砂糖、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白、加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)、(たらすり身に含まれるたらは、えび・かにを食べています)			●				▲	▲	大豆
	ちんげん菜										
	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に含む)									大豆・牛肉 豚肉・鶏肉 ゼラチン
	食塩										
	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										
わ か め と き ゆ う り の 酢 物	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ									
	にんじん										
	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										
	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
こいくちしょうゆ	※上記参照			●						大豆	
大 き な し ゆ う ま い	しゅうまい	たまねぎ、鶏肉、小麦粉、パン粉、豚脂、卵白、豚肉、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、なたね油、食塩、粉末状大豆たん白、ポークエキス調味料、香辛料、オイスターソース、ごま油、大豆粉、ホタテエキス調味料、風味油、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	●	●	●						鶏肉・大豆 豚肉・ごま
	米										
わ か め ご 飯	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									
	炊き込みわかめ素	わかめ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)						▲	▲		
	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