

平成30年度 玄海青年の家 食堂物資配合表 DCカレー雨天用

献立名 昼食【 こんこんカレーライス 】※雨天中止時の配合はDC内容とは異なります。

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
1 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								
カ レ ー ル ー ( れ ん こ ん ・ こ ん に ゃ く 入 り )	牛肉	牛肉								牛肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
	赤ワイン	醸造調味料(赤ワイン、アルコール、食塩等)、ぶどう糖、食塩、酸味料、保存料(安息香酸Na、ブチルパラベン)、香料、ぶどう果皮色素、調味料(アミノ酸等)								
	おろしにんにく	にんにく、食塩、醸造酢、酸味料、酒精、増粘剤(グアガム)								
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料								
	玉ねぎ									
	じゃがいも									
	にんじん									
	きんぴられんこん	れんこん、GDL(pH調整剤)、クエン酸(pH調整剤)、メタリン酸Na、酸化防止剤(V. C)、次亜硫酸Na								
	こんにゃく	蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム、水								
	カレーフレーク(甘口)	食用油脂(パーム油、なたね油、大豆油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、野菜パウダー(じゃが芋、さつまいも、白菜、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、ながいも、モロヘイヤ)コーンスターチ、乳糖、ポークエキス、香辛料、ミルクパウダー、たん白加水分解物(大豆)、チキンブイヨン、酵母エキス、カラメルI、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸、ショ糖脂肪酸エステル		●	●					大豆・豚肉・鶏肉・やまいも
	カレーフレーク(中辛)	食用油脂(パーム油、なたね油、大豆油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、野菜パウダー、じゃがいも、白菜、キャベツ、玉ねぎ、人参、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、ながいも、モロヘイヤ、コーンスターチ、ポークエキス、香辛料、ミルクパウダー、たん白加水分解物(大豆)、酵母エキス、チキンブイヨン、カラメルI、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸、ショ糖脂肪酸エステル		●	●					大豆・豚肉・鶏肉・やまいも
	インドカレー(辛口)	豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、オニオンパウダー、チーズ、脱脂粉乳、脱脂大豆、粉乳小麦粉ルウ、ごまペースト、ガーリックパウダー、香辛料、粉末みそ、ローストオニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、増粘剤(グアガム)、酸味料、香料		●	●					ごま・大豆
	砂糖									
	中濃ソース	醸造酢、糖類(ぶどう糖果糖液糖・砂糖)、野菜・果実(トマト・たまねぎ・りんご・にんじん)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)								りんご
	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								
マンゴチャツネ	砂糖、マンゴ、醸造酢、食塩、香辛料								マンゴ	
鶏皮	鶏皮								鶏肉	
ローリエ	月桂樹									
デザート	オレンジジュース	オレンジ、うんしゅうみかん、香料							オレンジ	

※夕食のときは、チキンカツがつきます。

チ キ ン カ ツ	鶏肉	鶏肉								鶏肉
	味付塩こしょう	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム								
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	小麦粉	小麦			●					
	卵	卵	●							
	パン粉	小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、V. C、水			●					
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆

※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