令和6年度　玄海青年の家　食堂物資配合表　　【自然教室】

献立名　　昼食【 ミートソーススパゲティ 】　　令和6年2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	くるみ	その他
ミートソーススパゲティ	スパゲティ	スパゲティ(乾)	デュラム小麦のセモリナ			●						
		食用調合油	食用ひまわり油、食用オリーブ油									
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
		味付け塩こしょう	食塩、ブラックペッパー、砂糖、Lグルタミン酸ナトリウム(調味料(アミノ酸))									
	ミートソース	合びきミンチ	牛肉、豚肉 (※同工場で鶏肉を扱っている)									牛肉 豚肉 ▲鶏肉
		大豆ミート	オートミール、大豆ミート、エンドウミート									大豆
		たまねぎ										
		にんじん										
		しいたけ(乾)										
		おろしにんにく	にんにく、食塩/酸味料、pH調整剤									
		赤ワイン	醸造調味料(赤ワイン、アルコール、食塩等)、ブドウ糖、食塩/酸味料、ブドウ果皮色素、香料、調味料(アミノ酸等)、保存料(安息香酸Na、ブチルパラベン)									
		ダイストマト(缶)	トマト、トマトピューレー/クエン酸									
		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									
		ハヤシフレーク	小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、トマトパウダー、香辛料、脱脂大豆、ミルクパウダー、オニオンパウダー、カラメルⅠ、L-グルタミン酸ナトリウム		●	●						大豆
		砂糖										
		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、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
		ローリエ	月桂樹									
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
かむかむサラダ		ちりめん	かたくちいわし、食塩 (この製品で使用しているかたくちいわしの稚魚はえび、かに、たこ、いか、小魚等が混ざる漁法で採取しています。)						▲	▲		▲たこ ▲いか ▲小魚等
		にんじん										
		きゅうり										
		切干大根(乾)	青首大根									
		きくらげ(乾)										
		こんぶ										
		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										
		みりん風調味料	水あめ、米および米こうじの醸造調味料、醸造酢、酸味料									
		穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●						
		ごま油	食用ごま油、食用大豆油									大豆 ごま
ポパイスープ		ほうれん草										
		たまねぎ										
		にんじん										
		鶏肉										鶏肉
		鶏皮スープ										鶏肉
		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、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、ブラックペッパー、砂糖、Lグルタミン酸ナトリウム(調味料(アミノ酸))									
		豆乳	大豆、水									大豆
		すりごま	すりごま									ごま
パン		石窯リュスティック	小麦粉、サワー種、オリーブ油、還元水飴、食塩、パン酵母、モルト、醸造酢/V.C、(一部に小麦を含む)			●						
いちごジャム		いちごジャム	砂糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、水									
お茶		麦茶	大麦									