

R7月 日() 夕食C(鰯のあんかけ) ※7月改定

団体名: 氏名:

★対象のアレルギーの種類を以下のチェックボックスからお選びください。
アレルギー: ☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐甲殻類 ☐その他 ☐揚げ油別希望(揚げ料理は全て同じ油で調理しております。)

★該当するメニュー、成分を丸○で囲みご提出ください。
★揚げ油別希望の場合は「揚げ油」を○で囲んでください。 ※青菜について 4～9月…小松菜 / 10～3月…ほうれん草

メニュー	材料	成分
ごはん	白米	白米
すまし汁	豆腐	丸大豆、凝固剤(Ⓜ塩化マグネシウム)にがり)
	しめじ	しめじ
	本だし	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス
	うすくち醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米、ぶどう糖、小麦たんぱく、食塩、アルコール
	塩	塩
鰯のあんかけ	あじ竜田	マアジ、でん粉、醤油、生姜汁、みりん、長ネギ、食塩/調味料(アミノ酸) (一部に小麦、大豆を含む)
	赤パプリカ	赤パプリカ
	たけのこ	たけのこ
	本だし	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス
	醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール
	みりん	もち米、米麴、醸造アルコール、糖類
	胡麻油	食用胡麻油
	片栗粉	馬鈴薯でん粉
揚げ油	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン
ミートボールの甘酢煮	肉団子	鶏肉、パン粉、たまねぎ、豚肉、豚脂、牛脂、粒状大豆たん白、でん粉、粉末状大豆たん白、トマトケチャップ、食塩、香辛料、砂糖、酵母エキス調味料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、着色料(ココア)、水
	醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール
	酒	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	片栗粉	馬鈴薯でん粉
	酢	小麦、米、コーン、アルコール、食塩、酒かす
	砂糖	原料糖
	玉ねぎ	玉ねぎ
	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン
青菜とえのきのおひたし	えのき	えのき
	青菜	小松菜もしくはほうれん草
	本だし	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス
	うすくち醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米、ぶどう糖、小麦たんぱく、食塩、アルコール
	みりん	もち米、米麴、醸造アルコール、糖類
マーボー春雨	春雨	えん豆、緑豆、じゃがいもでん粉
	合い挽き肉	牛肉、豚肉
	野菜	ピーマン、人参
	甜面醤	味噌、砂糖、醤油、植物油脂、原材料の一部に小麦、大豆を含む
	四川豆板醤	唐辛子(塩漬け)、そら豆味噌、酒、香辛料、調味料(核酸)、パプリカ色素、原材料の一部に小麦を含む
	ガラスープ	食塩、チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)
	ニンニク	ニンニク、pH調整剤
	胡麻油	食用胡麻油
	生姜	生姜、酸化防止剤(v.o)、pH調整剤
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油
トマト、レタス	野菜	トマト、レタス
	ゴマドレッシング	食用植物油脂(国内製造)、醤油、砂糖、すりごま、半固体状ドレッシング、醸造酢、いりごま、マスタードペースト、にんにく末/乳化剤、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(キサンタン、アルギン酸Na)、甘味料(ステビア)、着色料(ウコン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む)
さつまいも甘露煮	さつまいも甘露煮	さつまいも(国産)、砂糖、レモン濃縮果汁、食塩/クチナシ色素
ふりかけ(おかわり用) ※セルフサービスです	のりたま	胡麻、鶏卵、砂糖、小麦粉、乳糖、食塩、大豆加工品、海苔、こしあん、さば削り節、マーガリン、パーム油、海藻カルシウム、エキス(チキン、鰹、魚介、酵母)、鶏肉、でん粉、鶏脂、脱脂粉乳、醤油、粉末状植物性たん白、抹茶、あおさ、ぶどう糖果糖液糖、卵黄油、イースト、みりん、なたね油、バター、大豆油、調味料(アミノ酸等)、カロテン色素、酸化防止剤(ビタミンE)