

令和6年4月1日 メニュー変更後の使用材料表

バイキングAパターン 夕食 使用材料表

		献立		
	ごはん	とん汁	鶏のからあげ	
	ハンバーグ	切り干し大根旨煮	ほうれん草ビビンバ和え	
	生野菜サラダ・コーン・ゆで野菜・漬物	ナポリタンスパゲッティ	果汁ゼリー	
ごはん	使用材料	米(国内産)		
とん汁	使用材料	赤味噌		
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、砂糖、鰹エキス、昆布粉、調味料(アミノ酸等)		
	使用材料	油あげ		
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤		
	使用材料	糸こんにゃく		
	使用材料	こんにゃく精粉(国産)、海藻粉末、水酸化カルシウム(凝固剤)		
	使用材料	野菜		
	使用材料	にんじん、ねぎ、ごぼう		
	使用材料	だしの素		
	使用材料	食塩、ぶどう糖、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつお節粉末、そうだかつお節粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物		
	使用材料	豚肉		
ら鶏あけか	使用材料	鶏のからあげ		
	使用材料	鶏もも肉、でん粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、米粉、味醂、香辛料(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		
ハンバーグ	使用材料	ハンバーグ		
	使用材料	食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、全卵、でん粉)、牛脂、豚脂、粒状大豆たん白、牛乳、トマトケチャップ、ウスターソース、砂糖、食塩、ビール酵母、香辛料、pH調整剤、グリシン、カラメル色素 ソース[デミグラスソース、ソテーオニオン、ルウ(小麦粉、植物性油脂)、還元水あめ、シーズニングペースト、ウスターソース、トマトピューレ、トマトケチャップ、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、乳等を主要原料とする食品、牛脂、酵母エキス、ワイン、砂糖、複合調味料(デキストリン、たん白質加水分解物、酵母エキス)、にんにく、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、ガーリックパウダー、カラメル色素、pH調整剤、キシロース、グリシン、V、B1、香料、卵白リゾチーム(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)		
切干大根の旨煮	使用材料	切干大根		
	使用材料	油あげ		
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤		
	使用材料	にんじん		
	使用材料	醤油(本醸造)		
	使用材料	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆(遺伝子組み換えではない)、小麦、食塩、砂糖、アルコール調味料(アミノ酸等)		
	使用材料	上白糖		
	使用材料	原料糖		
ビビンバ和え	使用材料	ほうれん草のビビンバ和え		
	使用材料	ほうれん草、大豆もやし、人参、ぜんまい、きくらげ、漬け原材料(植物油、糖類(砂糖、水あめ))、食塩、ごま、辣油、味噌、たんぱく加水分解物、コチュジャン、魚醤、ねりごま、唐辛子、魚介エキス、おろしニンニク、ニンニク末、酵母エキス、パプリカ、豆板醤、甜麺醤、XO醤/酒精、pH調整剤、増粘剤(加工澱粉)調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸カリウム)、着色料(カロチノイド、紅麹、カラメル)、甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、香料、(原材料の一部にえび、小麦、ごま、大豆を含む)		
サラダ	使用材料	生野菜サラダ		
	使用材料	キャベツ、レタス		
コーン	使用材料	コーン		
	使用材料	スイートコーン(非遺伝子組換)、砂糖、食塩/pH調整剤		
ゆで野菜	使用材料	ゆで野菜		
	使用材料	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん		
ナポリタンスパゲッティ	使用材料	ナポリタンソース(パスタソース)		
	使用材料	野菜(玉ねぎ、にんじん、トマト、マッシュルーム)、トマトペースト、砂糖、牛脂豚脂混合油、ホワイトルウ、ベーコン、ポークエキス、食塩、でんぷん、香辛料、ガーリックエキス、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、発色剤(亜硝酸Na)、香料、(原材料の一部に乳製品、小麦、大豆、豚肉を含む)		
	使用材料	スパゲッティ		
	使用材料	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ		
漬物	使用材料	つぼ漬(しょうゆ漬)		
	使用材料	大根、唐辛子、漬け原材料(砂糖、食塩、しょうゆ)、酸味料、調味料(アミノ酸)、香料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、着色料(黄4、黄5)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)		
デザート	使用材料	果汁ゼリー		
	使用材料	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素		
ドレッシング	使用材料	焙煎ごまドレッシング		
	使用材料	食用植物油、醤油、砂糖、ごま、半固体状ドレッシング、醸造酢、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)、増粘剤(キサンタン)、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・乳製品、ごま、大豆を含む)		
	使用材料	青じそドレッシング		
	使用材料	しょうゆ、醸造酢、米発酵調味料、砂糖、食塩、梅肉、かつお節エキス、オニオンエキス、塩蔵青じそ、酵母エキスパウダー、濃縮レモン果汁、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、甘味料(ステビア)、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		

※ 鶏のからあげには、大豆油を使用しています。

令和5年4月1日～令和6年3月31日までの使用材料表

バイキングAパターン 夕食 使用材料表

献立		
ごはん	とん汁	鶏のからあげ
ハンバーグ	切り干し大根旨煮	ほうれん草ピピンバ和え
生野菜サラダ・コーン・ゆで野菜・漬物	ナポリタンスパゲッティ	果汁ゼリー

ごはん	使用材料	米(国内産)
-----	------	--------

とん汁	赤味噌	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、砂糖、鯉エキス、昆布粉、調味料(アミノ酸等)
	油あげ	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	糸こんにゃく	
	使用材料	こんにゃく精粉(国産)、海藻粉末、水酸化カルシウム(凝固剤)
とん汁	野菜	
	使用材料	にんじん、ねぎ、ごぼう
	だしの素	
	使用材料	ぶどう糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつお節粉末、そうだかつお節粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末、こんぶ粉末)、たん白加水分解物
とん汁	豚肉	
	使用材料	豚肉

鶏のからあげ	鶏のからあげ	
	使用材料	鶏肉、でん粉、大豆油、醤油、小麦粉、砂糖、食塩、生姜汁、味醂、にんにくペースト、醸造酢、かつおエキス、香辛料(にんにく末/調味料(アミノ酸等)、加工エテンブ、ポリリン酸Na、増粘剤(キサンタン)、乳化剤(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む))

ハンバーグ	ハンバーグ	
	使用材料	食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、全卵、でん粉)、牛脂、豚脂、粒状大豆たん白、牛乳、トマケチャップ、ウスターソース、砂糖、食塩、ビール酵母、香辛料、pH調整剤、グリシン、カラメル色素 ソース[デミグラスソース、ソテーオニオン、ルウ(小麦粉、植物性油脂)、還元水あめ、シーズニングペースト、ウスターソース、トマトピューレ、トマケチャップ、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、乳等を主要原料とする食品、牛脂、酵母エキス、ワイン、砂糖、複合調味料(デキストリン、たん白質加水分解物、酵母エキス)、にんにく、香辛料、増粘剤(加工エテンブ)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、pH調整剤、キシロース、グリシン、V、B1、香料、卵白リゾチーム (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)

切り干し大根の旨煮	切り干し大根	
	使用材料	青首大根
	油あげ	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	にんじん	
	使用材料	にんじん
切り干し大根の旨煮	醤油(本醸造)	
	使用材料	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えではない)、大豆(遺伝子組み換えではない)、小麦、食塩、砂糖、アルコール、調味料(アミノ酸等)
	上白糖	
切り干し大根の旨煮	使用材料	原料糖

ピピンバ和え	ほうれん草のピピンバ和え	
	使用材料	ほうれん草、大豆もやし、人参、ぜんまい、山芹、きくらげ、漬け原材料(植物油、糖類(砂糖、水あめ))、食塩、ごま、辣油、味噌、香辛料、たんぱく加水分解物、コチュジャン、魚醤、魚介エキス、酵母エキス、豆板醤、甜麺醤、XO醤)、酒精、pH調整剤、増粘剤(加工澱粉)調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸カリウム)、着色料(カロチノイド、紅麹、カラメル、) 甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)香料、ミョウバン、(原材料の一部にえび、小麦、ごま、大豆を含む)

サラダ	生野菜サラダ	
使用材料	キャベツ、レタス	

コーン	コーン	
使用材料	スイートコーン(非遺伝子組換え)、砂糖、食塩	

ゆで野菜	ゆで野菜	
使用材料	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん	

ナポリタンパスタ	ナポリタンソース(パスタソース)	
	使用材料	野菜(玉ねぎ、にんじん、トマト、マッシュルーム)、トマトペースト、砂糖、牛脂豚脂混合油、ホワイトルウ、ベーコン、ポークエキス、食塩、でんぷん、香辛料、ガーリックエキス、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、発色剤(亜硝酸Na)、香料、(原材料の一部に卵、乳製品、小麦、大豆を含む)
	スパゲッティ	
ナポリタンパスタ	使用材料	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ

漬物	つぼ漬(しょうゆ漬)	
	使用材料	大根、唐辛子、漬け原材料(砂糖、食塩、しょうゆ)、酸味料、調味料(アミノ酸)、香料、保存料(ソルビン酸K)
	使用材料	甘味料(ステビア、サッカリンNa)、着色料(黄4、黄5) (原材料の一部に大豆、小麦を含む)

デザート	果汁ゼリー	
使用材料	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素	

ドレッシング	焙煎ごまドレッシング	
	使用材料	食用植物油、醤油、砂糖、ごま、半固体状ドレッシング、醸造酢、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)、増粘剤(キサンタン)、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・乳製品・ごま、大豆を含む)
	青じそドレッシング	
ドレッシング	使用材料	醸造酢、しょうゆ、米発酵調味料、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、梅肉、かつお節エキス、濃縮レモン果汁、オニオンエキス、香料、塩蔵青じそ、酵母エキスパウダー、甘味料(ステビア)、香辛料、水、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

※ 鶏のからあげには、大豆油を使用しています。