

令和4年3月1日 メニュー変更後の使用材料表

バイキングBパターン タ食 使用材料表

献立		
ごはん	豆腐のすまし汁	エビフライ
ハンバーグ	ひじきの煮つけ	ほうれん草のごま和え
生野菜サラダ・コーンゆで野菜・漬物	ミートソースパスタ	果汁ゼリー

  

ごはん	米	
使用材料	米(国内産)	

  

豆腐のすまし汁	野菜	
	使用材料	きぬさや、しいたけ
	油あげ	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	冷凍豆腐	
	使用材料	丸大豆、でん粉、デキストリン／豆腐用凝固剤(一部に大豆を含む)
	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)
	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
エビフライ	冷凍魚肉ねり製品	
	使用材料	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)

  

エビフライ	エビフライ	
使用材料	衣(パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、砂糖、全卵)、ぶどう糖、植物性油脂、香辛料)、えび、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、ポリリン酸Na、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・えび・大豆を含む)	

  

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、トマトビュレ、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)、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)

  

ひじきの煮つけ	米ひじき	
	使用材料	ひじき
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	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)
のほうれん草	その他	
	使用材料	にんじん、上白糖

  

のほうれん草	ごまあえの素	
	使用材料	ごま、粉末醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、乳糖、魚介エキス、(原材料の一部に小麦、乳成分、ごま、さば、大豆を含む)
	野菜	
使用材料	ほうれん草	

  

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	

  

ミートパスタ	ミートソース	
	使用材料	野菜(玉ねぎ、人参)、牛肉(オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、トマトケチャップ、人参ビュレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしにんにく、ワイン、ウスターソース、ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
	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	つば漬(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)

  

果汁ゼリー	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)
	黒じそドレッシング	
	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)

※ エビフライには、大豆油を使用しています。

パック詰①Bパターン タ食 使用材料表

		献立			
ごはん	ハンバーグ	ごはんのすまし汁		エビフライ	
		ひじきの煮つけ		ほうれん草のごま和え	
		ミートソースパスタ		果汁ゼリー	
生野菜サラダ・コーン・漬物					
		米			
ごはん		使用材料		米(国内産)	
豆腐のすまし汁	野菜				
	使用材料		きぬさや、しいたけ		
	油あげ				
	使用材料		大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤		
	冷凍豆腐				
	使用材料		丸大豆、でん粉、デキストリン／豆腐用凝固剤(一部に大豆を含む)		
	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)		
	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		
豆腐のすまし汁	冷凍鶏肉ねり製品				
	使用材料		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)		
エビフライ	エビフライ				
	使用材料		衣(パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、砂糖、全卵粉、ぶどう糖、植物性油脂、香辛料)、えび、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、ポリリン酸Na、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・えび・大豆を含む)		
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、トマトビュレ、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)、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)		
ひじきの煮つけ	米ひじき				
	使用材料		ひじき		
	使用材料		大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤		
	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)		
ひじきの煮つけ	その他				
	使用材料		にんじん、上白糖		
のほうれん草と胡麻和え	ごまあえの素				
	使用材料		ごま、粉末醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、乳糖、魚介エキス、 (原材料の一部に小麦、乳成分、ごま、さば、大豆を含む)		
	野菜				
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)、砂糖、食塩			
ミートパスタ	ミートソース				
	使用材料		野菜(玉ねぎ、人参)、牛肉(オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、トマトケチャップ、人参ビュレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしにんにく、ワイン、ウスターソース、ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、 (一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)		
	スパゲッティー				
	使用材料		強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ		
漬物	つば漬(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)		
ドレッシング	和風ドレッシング				
	使用材料		植物油脂、野菜(玉ねぎ、赤ピーマン、にんにく、しいたけ、生姜)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、りんご、ブルー、たん白加水分解物、かつお節エキス、発酵酵母エキスパウダー、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタガム)、甘味料(ステビア) (原材料の一部に小麦、大豆、りんご、鶏肉、豚肉を含む)		
ケチャップ	ケチャップ				
	使用材料		トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料		

※ エビフライには、大豆油を使用しています。

バック詰②Bパターン タ食 使用材料表

献立		
ごはん		エビフライ
ハンバーグ	ひじきの煮つけ	ほうれん草のごま和え
生野菜サラダ・コーン・漬物	ミートソースパスタ	果汁ゼリー
米		
ごはん	使用材料 米(国内産)	
エビフライ	エビフライ	
使用材料	衣(パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、砂糖、全卵粉、ぶどう糖、植物性油脂、香辛料)、えび、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、ポリリン酸Na、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・えび・大豆を含む)	
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)、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)	
ひじきの煮つけ	米ひじき	
使用材料	ひじき	
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	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	その他	
使用材料	にんにく、上白糖	
のほうれん草	ごまあえの素	
使用材料	ごま、粉末醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、乳糖、魚介エキス、(原材料の一部に小麦、乳成分、ごま、さば、大豆を含む)	
使用材料	野菜	
使用材料	ほうれん草	
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)、砂糖、食塩	
ミートパスタ	ミートソース	
使用材料	野菜(玉ねぎ、人参)、牛肉(オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、トマトケチャップ、人参ピューレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしにんにく、ワイン、ウスターソース、ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む)	
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	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)	
ドレッシング	和風ドレッシング	
使用材料	植物油、野菜(玉ねぎ、赤ピーマン、にんにく、しいたけ、生姜)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、りんご、ブルー、たん白加水分解物、かつお節エキス、発酵酵母エキスパウダー、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタガム)、甘味料(ステビア) (原材料の一部に小麦、大豆、りんご、鶏肉、豚肉を含む)	
ケチャップ	ケチャップ	
使用材料	トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
紙バック茶	紙バック茶(200ml)	
使用材料	緑茶(国産)、ビタミンC	

※ エビフライには、大豆油を使用しています。