

# 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	<b>赤味噌</b>	
	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	<b>油あげ</b>	
	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	<b>糸こんにゃく</b>	
	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	にんじん、ねぎ、ごぼう	
鶏のからあげ	使用材料	<b>鶏のからあげ</b>	
	使用材料	鶏もも肉、澱粉、醤油、大豆油、酒、生姜ペースト、鶏ガラスープ、砂糖、食塩、香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	
	使用材料		
ハンバーグ	使用材料	<b>ハンバーグ</b>	
	使用材料	鶏肉(国産)、玉ねぎ、牛肉、パン粉、豚肉、牛脂、液全卵、牛乳、粒状大豆たん白、トマトケチャップ、粒状大豆たん白、トマトケチャップ、ぶどう発酵調味料、食用植物油、加工油脂、おろしたまねぎ、ウスターソース、砂糖、デミグラスソース、ビーフエキス、食塩、ブラウンルー、ビーフエキス調味料、ビール酵母、香辛料、醸造酢/加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、着色料(カラメル、ココア、カロチノイド)、pH調整剤、酒精、グリシン調味料(アミノ酸等)、貝カルシウム、卵白リゾチーム、香料、(原材料の一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・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	使用材料	<b>切り干し大根</b>	
	使用材料	青首大根	
	使用材料	<b>油あげ</b>	
	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	
ほうれん草のビビンバ和え	使用材料	<b>ほうれん草のビビンバ和え</b>	
	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)	
	使用材料		
サラダ	使用材料	<b>生野菜サラダ</b>	
コーン	使用材料	キャベツ、レタス	
ゆで野菜	使用材料	コーン	
ナポリタンソース(パスタソース)	使用材料	ゆで野菜	
スパゲッティ	使用材料	ナポリタンソース(パスタソース)	
スパゲッティ	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)	
漬物	使用材料	<b>漬物</b>	
漬物	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)	
漬物	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)	
果汁ゼリー	使用材料	<b>果汁ゼリー</b>	
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	<b>焙煎ごまドレッシング</b>	
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)	
ドレッシング	使用材料	<b>青じそドレッシング</b>	
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。