

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Cパターン 朝食 使用材料表

献立		
ごはん・パン	大根と油あげのみそ汁	ポテトベーコン
あじ塩焼き	厚焼玉子	筑前煮
生野菜サラダ・コーン	フルーツカクテル	漬物
米		
ごはん	使用材料	米(国内産)
パン		
パン	使用材料	小麦粉、砂糖、乳等 主要原料とする食品 、マーガリン、でんぷん、パン酵母、バター、加工油脂、食塩、小麦たんぱく、米粉、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)
油あげ		
大根と油あげのみそ汁	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
切干大根		
	使用材料	青首大根
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)
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
ポテトベーコン		
ベーコン	使用材料	じゃがいも、ベーコン、玉ねぎ、マーガリン、塩、風味調味料(かつお)、香辛料、砂糖、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、カゼインNa、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)、香辛料抽出物、くん液、香料、その他 乳成分、卵、豚肉、大豆由来原料 を含む
あじ塩焼き		
あじ塩焼き	使用材料	あじ、食塩/キシロース
厚焼玉子		
厚焼玉子	使用材料	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、かつおかれ節だし、昆布だし、植物油(菜種油、大豆油)/加工澱粉、ph調整剤、(原材料の一部に卵・小麦・大豆を含む)
筑前煮		
筑前煮	使用材料	人参、鶏もも肉、蓮根水煮、ごぼう、ゆず煮、こんにゃく、椎茸、砂糖、発酵調味料、醤油、植物油、鶏油、魚醤(魚介類)、和風だし、風味調味料、グリシン、酵母パウダー/調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、水酸化Ca、ph調整剤、糊料(カラギーナン)、(一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、乳成分、魚醤を含む)
生野菜サラダ		
サラダ	使用材料	キャベツ
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/ph調整剤
フルーツカクテル		
フルーツ	使用材料	果実(黄もも、洋なし、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ)、砂糖/酸味料、着色料(赤色3号)
つぼ漬(しょうゆ漬)		
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) 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)
ミックスジャム(いちご入り)		
ジャム	使用材料	糖類(水あめ、砂糖)、果実(いちご、リンゴ)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
ふりかけ かつお風味		
ふりかけ	使用材料	いりごま、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、加工油脂、小麦粉、大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母、魚介) 乳製品 、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に卵・乳製品・小麦・ごま、大豆を含む)
焙煎ごまドレッシング		
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	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)