

# バイキングCパターン 昼食 使用材料表

献立		
ごはん	ワカメスープ	ハムサラダフライ
マカロニ玉子サラダ	ギョーザ	生野菜サラダ・コーン
八彩しそ酢和え	漬物	
米		
ごはん	使用材料	米(国内産)
ワカメスープ	野菜	
	使用材料	玉ねぎ
	乾燥わかめ	
	使用材料	湯通し塩蔵わかめ
	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)
	チキンコンソメ	
	使用材料	乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、酵母エキス、オニオンパウダー、発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でん粉、果糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
ハムサラダフライ	ハムサラダフライ	
	使用材料	野菜(じゃがいも、きゅうり、人参)、チョップドハム[食肉(豚肉、鶏肉)、でん粉、糖類(粉末水飴、ブドウ糖、水あめ)、食塩、卵たん白、大豆たん白、ボークコラーゲン、乳たん白、香辛料]、マヨネーズ、乾燥マッシュポテト、香辛料、洋からし、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、卵白粉)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、加工デンプン、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸(K))、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、着色料(ターメリック、コチニール)、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物
玉子サラダ	マカロニ玉子サラダ	
	使用材料	鶏卵、マカロニ(国内製造)、半固体状ドレッシング、ゆで卵、調味酢、人参、玉ねぎ、植物油、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、調味酢/調味料(有機酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酵素(原材料の一部に小麦・卵・大豆・りんご・魚醤(魚介類)を含む)
ギョーザ	ギョーザ	
	使用材料	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状大豆たん白、ごま油、清酒、オイスターソース、食塩、たん白加水分解物、でん粉、香辛料、砂糖、酵母エキス、皮(小麦粉、なたね油、食塩、でん粉、もち米粉、しょうゆ、ボークエキス調味料、大豆粉、サフラワー油)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、キシロース、乳化剤、グリシン、ピロリン酸Na、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
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)、砂糖、食塩/pH調整剤
八彩しそ酢和え	八彩しそ酢和え	
	使用材料	れんこん、ごぼう、なめこ、こんにゃく、醤油、昆布、にんじん、還元水飴、砂糖、食塩、米発酵調味料、りんご酢、唐辛子、魚介エキス、酵母エキス、昆布エキス、蛋白加水分解物、乾燥青じそ/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香料、ミョウバン酸化防止剤(V.C)、酒精、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)
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	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
	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)

※ ハムサラダフライには、大豆油を使用しています。