

# 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	さわら西京焼
鶏ごぼう炒め	厚焼玉子	野沢菜の煮物
生野菜サラダ・コーン	フルーツカクテル	漬物

ごはん	米	
	使用材料	米(国内産)

パン	パン	
	使用材料	小麦粉、砂糖、乳等 <b>主要原料とする食品</b> 、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)

大根と油あげのみそ汁	油あげ	
	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	

西京焼	さわら西京焼	
	使用材料	サワラ、白みそ、砂糖、味醂、水飴、澱粉、食塩、還元水飴、大豆油、清酒、昆布エキス、醸造酢/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタン)、キシロース、(一部に大豆を含む)

鶏ごぼう炒め	鶏ごぼう炒め	
	使用材料	牛蒡(中国)、コンニャク、鶏肉、人参、砂糖、醤油、植物油、米発酵調味料/調味料(有機酸)、水酸化カルシウム、増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

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)

野沢菜の煮物	野沢菜の煮物	
	使用材料	野沢菜(国産)、榎茸(茶)水煮、醤油、砂糖、植物油、米発酵調味料、魚醤、食塩、魚介エキス(魚介類)、辣醬、酵母エキス、醸造酢、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、ミョウバン、乳酸Ca、(一部に小麦・ごま・大豆・魚介エキス(魚介類)を含む)

サラダ	生野菜サラダ	
	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

杏仁豆腐	杏仁豆腐	
	使用材料	還元澱粉糖化物、牛乳、砂糖、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V. C)
		甘味料(スクラロース)
みかん		
使用材料	みかん、ぶどう糖果糖液糖/酸味料、安定剤(メチルセルロース)	

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)

ジャム	ミックスジャム(いちご入り)	
	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	ふりかけ かつお風味	
	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)

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)	