

# パン・弁当等使用材料表

菓子パン各種	<b>サンドロールチョコレート</b>	
	使用材料	小麦粉、チョコレートフィリング(マーガリン、砂糖、チョコレート、水あめ、加糖れん乳、カカオマス、でんぷん) 小麦粉、卵白)、糖類、マーガリン、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵、加工油脂、乳化剤、 増粘剤(加工デンプン、キサンタン、アルギン酸エステル)、イーストフード、香料、pH調整剤、 酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、着色料(カロチノイド)、(一部に、卵、小麦、乳成分、大豆を含む)
	<b>サンドロール小倉&amp;ネオ</b>	
	使用材料	小麦粉、つぶあん、マーガリン、糖類、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵、加工油脂、 乳化剤、増粘剤(キサンタン、アルギン酸エステル)、イーストフード、香料、 酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、着色料(カロチノイド)、 (一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含む)
	<b>クリームパン</b>	
	使用材料	カスタークリーム、小麦粉、糖類、マーガリン、卵、ファットスプレッド、パン酵母、小麦粉加工品(小麦粉) 食塩、乳等を主要原料とする食品、米粉、小麦粉たんぱく、大豆粉、加工油脂、加工デンプン、グリシン、 乳化剤、酢酸Na、香料、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、イーストフード、ビタミンC、 トレハロース、着色料(カロチン)、(一部に卵、小麦、乳成分、大豆、ゼラチンを含む)
	<b>メロンパン</b>	
	使用材料	小麦粉、糖類、卵、ショートニング、バター入りマーガリン、ファットスプレッド、パン酵母、 乳等を主原料とする食品、食塩、加工油脂、植物油脂、コーンシロップ、麦麹粉末、でんぷん糖、 加工デンプン、乳化剤、膨張剤、乳酸Ca、香料、増粘剤(アルギン酸エステル、ペクチン)、 イーストフード、酸味料、カゼインNa、安定剤(ガーガム)、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、 着色料(カロチン)、(一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含む)
	<b>あらびきソーセージ</b>	
	使用材料	小麦粉(国内製造)、ウインナーソーセージ、マスタードソース、砂糖、ショートニング、パン酵母、マヨネーズ、 食塩、乳等を主要原料とする食品、加工油脂、麦麹粉末／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酢酸Na、 リン酸塩(Na)、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、イーストフード、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(カロチン、 ターメリック色素)、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、ビタミンC、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)
総菜パン	<b>たっぷりツナマヨネーズ</b>	
	使用材料	小麦粉(国内製造)、マヨネーズ、かつお油入り水煮、半固体状ドレッシング、砂糖、乾燥たまねぎ、 ショートニング、ガーリックスース、パン酵母、マスター、食塩、 <b>乳等を主要原料とする食品</b> 、加工油脂、 麦麹粉末／乳化剤、ゲル化剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、 アルギン酸エステル)、酢酸Na、イーストフード、ビタミンC、香辛料、着色料(マリーゴールド) (一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)
	<b>たっぷりコーンマヨ</b>	
	使用材料	コーン(中国産)、 <b>小麦粉</b> 、マヨネーズ、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、 <b>乳等を主要原料とする食品</b> 、 加工油脂、麦麹粉末／ゲル化剤(加工デンプン)、酢酸(Na)、乳化剤、調味料(有機酸等)、イーストフード、 増粘剤(ペクチン、アルギン酸エステル)、グリシン、香辛料、ビタミンC、ショ糖エステル、リゾチーム、 (一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
	<b>厚切りバウム</b>	
洋菓子	使用材料	卵、小麦粉、砂糖、植物油脂、糖加工品(砂糖、水あめ)、ショートニング、水あめ、でんぷん、 ミックスジャム(水あめ、あんず、砂糖、みかん)、食塩、乳等を主要原料とする食品、 ソルビトール、乳化剤、膨張剤、香料、酸味料、 (一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含む)
	アイス	<b>バニラカップアイスクリーム</b>
ヨーグルト	使用材料	乳製品、水あめ、砂糖、 <b>卵黄</b> 、カラメルシロップ、バニラ香料  生乳、乳製品、砂糖/甘味料(ステビア)

## おにぎり各種

## 手巻きおにぎり うめ

使用材料	米(愛知県産)、調味練梅、海苔(国産)、食塩、調味酢/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、V.B1
------	--

## 手巻きおにぎり さけ

使用材料	米(愛知県産)、鮭フレーク(さけを含む)、海苔(国産)、食塩、調味酢/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、クチナシ) グリシン、酸化防止剤(V.C、V.E)
------	---

## 手巻きおにぎり しぐれ

使用材料	米(愛知県産)あさりしぐれ煮(小麦・大豆を含む)、海苔(国産)、食塩、調味酢/ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、保存料(ソルビン酸)、増粘剤(キサンタン)
------	---

## 手巻きおにぎり 昆布

使用材料	米(愛知県産)、昆布佃煮(小麦・大豆・ごまを含む)、海苔(国産)、食塩、調味酢/ソルビット、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香料、増粘多糖類
------	--

## 手巻きおにぎり おかか

使用材料	米(愛知県産)、おかか(小麦・大豆・さば)、海苔(国産)、食塩、調味酢/ソルビット、pH調整剤
------	---

一  
こ  
ど  
も  
弁  
当

## ごはん

使用材料	白米、塩
------	------

## コロッケ

使用材料	じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、豚脂、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料 衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、水飴、デンプン、植物油脂、水、炭酸Ca、ピロリン酸鉄)
------	---

## からあげ

使用材料	鶏肉、衣(小麦粉、でん粉、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、香辛料、脱脂粉乳、デキストリン、卵粉、植物性タンパク、添加物(加工デンプン、調味料(アミノ酸など))、ベーキングパウダー
------	--

## ちくわ天

使用材料	魚肉、でん粉、食塩、砂糖、植物性たん白、植物油、卵白、焼酎、調味料(アミノ酸等)、キシロース、衣(小麦粉、でん粉、膨張剤、食塩、調味料(アミノ酸等)、卵白粉末、着色料(アナトー、ビタミンB2))
------	---

## ミートボール

使用材料	鶏肉、れんこん、玉ねぎ、パン粉、豚脂、粒状植物性たん白、鶏卵、しょうゆ、しょうがペースト、食塩、香辛料、砂糖、揚げ油(なたね油、パーム油、大豆油)、添加物(調味料(アミノ酸)、砂糖、清酒、ぶどう糖果糖液糖、みりん、液状混合調味料、増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル色素)
------	--

## 玉子焼き

使用材料	鶏卵、デンプン、砂糖、しょうゆ、食塩、添加物(調味料(アミノ酸)、L-グルタミン酸ナトリウム)
------	---

## ゼリー、漬物、

使用材料	※ 日替わりのため使用材料表はありません。
------	-----------------------

<b>ごはん</b>	
使用材料	白米、塩
<b>エビフライ</b>	
使用材料	えび、衣(パン粉( <b>小麦粉</b> 、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、アノマー、パブリカ、イーストフード)バッターミックス、打粉、添加物(加工デンプン、調味料(アミノ酸)、ベーキングパウダー、糊料(グーガム)リン酸塩(Na. K)、アノマー色素、パブリカ色素、乳化剤、香辛料抽出物)
<b>牛肉コロッケ</b>	
使用材料	馬鈴薯、砂糖、乾燥マッシュポテト、たまねぎ、動物油脂、しょうゆ、牛肉、植物性タンパク、コーンパウダー黒こしょう、ビーフパウダー、パン粉、バッターミックス、調味料(アミノ酸)、添加物(調味料(アミノ酸)増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、加工デンプン、膨張剤、カラメル色素、カゼインNa、乳化剤、酸味料
<b>からあげ</b>	
使用材料	鶏肉、衣( <b>小麦粉</b> 、でん粉、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、香辛料、脱脂粉乳、デキストリン、 <b>卵粉</b> 植物性タンパク、添加物(加工デンプン、調味料(アミノ酸など))、ベーキングパウダー
<b>ワインナー</b>	
使用材料	豚肉、豚脂肪、大豆タンパク、タピオカでん粉、砂糖、食塩、添加物(pH調整剤、トリポリリン酸、カラナギングルタミン酸Na、乳清タンパク、エルソルビン酸Na、亜硝酸Na、グルコース)ホワイトペッパー、パウダーアノシン酸Na、ナツメグ、コチニール色素、ケーシング
<b>ミートボール</b>	
使用材料	鶏肉、れんこん、玉ねぎ、パン粉、豚脂、粒状植物性たん白、 <b>鶏卵</b> 、しょうゆ、しょうがベースト、食塩、香辛料、砂糖、揚げ油(なたね油、パーム油、大豆油)、添加物(調味料(アミノ酸)、砂糖、清酒、ぶどう糖果糖液糖、みりん、液状混合調味料、増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル色素)
<b>玉子焼き</b>	
使用材料	<b>鶏卵</b> 、デンプン、砂糖、しょうゆ、食塩、添加物(調味料(アミノ酸)、L-グルタミン酸ナトリウム)
<b>きんぴらごぼう</b>	
使用材料	ごぼう、にんじん、砂糖、たんぱく加水分解物、加工しょうゆ、植物油、ごま油、ごま、調味料製剤、唐辛子ソルビット、紅麹色素、グルタミン酸
<b>ポテトサラダ</b>	
使用材料	ばれいしょ、半固体状ドレッシング、調味酢、にんじん、コーン、玉ねぎ、 <b>小麦加工品</b> 、砂糖、乳たんぱく、食塩発酵調味料、胡椒、添加物(調味料(有機酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類))
<b>ソース</b>	
使用材料	果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、野菜、果実、たん白加水分解物、食塩、カラメル、調味料(アミノ酸等)、増粘剤、香辛料
<b>ゼリー、漬物、</b>	
使用材料	※ 日替わりのため使用材料表はありません。

## ごはん

使用材料 白米、酢、赤梅干し、黒ゴマ、塩

## 金時豆

使用材料 砂糖、醤油(大豆、小麦、食塩、砂糖、アルコール、アミノ酸)

## ひじき煮

使用材料 米ひじき、干椎茸、蓮根、醤油(大豆、小麦、食塩、砂糖、アルコール、アミノ酸)、砂糖、みりん、酢、サラダ油

## パスタ

使用材料 パスタ(小麦)、にんにく、玉ねぎ、ケチャップ(トマト、砂糖、ブドウ糖、酢、玉ねぎ)

## さわら照焼

使用材料 さわら、醤油(大豆、小麦、食塩、砂糖、アルコール、アミノ酸)、砂糖、みりん

## 玉子焼き

使用材料 玉子、砂糖、かつお昆布だし、醤油(大豆、小麦、食塩、砂糖、アルコール、アミノ酸)

## ワインナ

使用材料 鶏肉、まぐろ、豚脂肪、砂糖、食塩、香辛料

## 豚ヒレカツ

使用材料 豚肉、塩コショウ、玉子、牛乳、パン粉(小麦粉、ブドウ糖、ビタミンC、大豆粉、塩、ショートニング)

◎豚ヒレカツは、材料の仕入れによりチキンカツに変更することがあります。

## 五目ごはん

使用材料	白米、野菜(人参、ごぼう、たけのこ、ひらたけ、しいたけ)、醤油(国内製造)、鶏肉、砂糖、米発酵調味料、油揚げ、かつおエキス、こんにゃく、食塩、いりごま、チキンエキス、昆布エキス、ごぼうエキス、植物油、乾燥ひじき 豆腐発酵調味料、/調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、水酸化Ca (一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
------	---

## 鶏のからあげ

使用材料	鶏肉、でん粉、大豆油、醤油、小麦粉、砂糖、食塩、米粉、生姜汁、味醂、にんにくペースト、醸造酢、かつおエキス、香辛料 にんにく末/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、ポリリン酸Na、増粘剤(キサンタン)、乳化剤(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
------	---

## 厚焼玉子

使用材料	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、醤油、食塩、植物油(菜種油、大豆油)、風味調味料(食塩、乳糖、砂糖、 かつおぶし粉末、その他)、米粉、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラチン色素、 (原材料の一部に小麦を含む)
------	---

## マカロニ玉子サラダ

使用材料	鳴卵、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)
------	---

幕の内弁当

五目弁当