

Bパターン 夕食 使用材料表

献立		
ごはん	豆腐のすまし汁	エビフライ
鶏つみれ煮	ひじきの煮つけ	ほうれん草のきのこと和え
生野菜サラダ・コーン・ゆで野菜・漬物	カルボナーラパスタ	果汁ゼリー
ごはん	米	
	使用材料	米(国内産)
豆腐のすまし汁	野菜	
	使用材料	きぬさや、しいたけ
	油あげ	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	冷凍豆腐	
	使用材料	丸大豆、でん粉、デキストリン／豆腐用凝固剤(一部に大豆を含む)
	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)
	だしの素	
	使用材料	ぶどう糖、食塩、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、こんぶ粉末)、たん白加水分解物
エビフライ	エビフライ	
	使用材料	衣(パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、砂糖、全卵粉、ぶどう糖、植物性油脂、香辛料)、えび、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、ポリリン酸Na、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・えび・大豆を含む)
鶏つみれ煮	鶏つみれ	
	使用材料	鶏モモ肉、鶏軟骨、鶏皮、長ネギ、玉ねぎ、鶏卵、植物油脂、動物油脂、パン粉、澱粉、大豆たん白、醤油、砂糖、酒、食塩、ぶどう糖、味噌、香辛料、チキンエキス、粉末醤油、酵母エキス、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
	めんつゆ	
	使用材料	しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、削りぶし(かつお、さば)、発酵調味料、にぼし、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)
ひじきの煮つけ	米ひじき	
	使用材料	ひじき
	油あげ	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	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)
ほうれん草のきのこと和え	ほうれん草	
	使用材料	ほうれん草
サラダ	舞茸ときのこのマリネ	
	使用材料	舞茸(国産)、ひらたけ、榎茸、人参、醤油、ブドウ糖果糖液糖、なめこ、植物油、醸造酢、ソテーオニオン、ピープエキス、いわしエキス、コショウ末、酢、濃縮醤油、ポークエキス、香辛料、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、香料、漂白剤(亜硫酸塩)(原材料の一部に小麦、牛肉、さば、大豆、豚肉、りんごを含む)
コーン	生野菜サラダ	
	使用材料	キャベツ、レタス
ゆで野菜	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
カルボナーラパスタ	ゆで野菜	
	使用材料	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん
	カルボナーラソース(パスタソース)	
	使用材料	乳等を主原料とする食品(国内製造)(植物油脂、クリーム、チーズ、脱脂粉乳、乳たん白、バターオイル、食塩)、還元水あめ、植物油脂、チーズ、でん粉、チキンエキスパウダー、食塩、砂糖、卵黄油、チーズパウダー、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素
漬物	スパゲッティ	
	使用材料	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ
デザート	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)
デザート	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

※サラダ用にごまドレッシング、青じそドレッシングをご用意しています。ごまドレッシングは材料の一部に小麦、卵、乳製品、ごま、大豆を含みます。青じそドレッシングは材料の一部に小麦、大豆を含みます。
 詳しくは、『お食事のご案内』⇒『使用材料表』⇒『その他 調味料等』⇒『ドレッシング』欄よりご確認ください。

※ エビフライには大豆油、ひじきの煮つけにはなたね油を使用しています。