

令和7年4月1日からの使用材料表

バイキングBパターン 夕食 使用材料表

献立		
ごはん	なめこの味噌汁	豚ロースかつ
肉団子タレ付	ひじきの煮つけ	ほうれん草舞茸マリネ和え
生野菜サラダ・コーン・ゆで野菜・漬物	カルボナーラソースパスタ	果汁ゼリー

ごはん	米	
	使用材料	米(国内産)

なめこの味噌汁	なめこ水煮	
	使用材料	なめこ(日本)、食塩、酸化防止剤(V. C)
	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)
	ねぎ	
	使用材料	ねぎ
赤味噌	赤味噌	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、砂糖、鯉エキス、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	

ス豚かつ	豚ロースかつ	
	使用材料	豚肉、パン粉、大豆粉、食塩、香辛料、食用油脂/加工デンプン増粘多糖類、(一部に小麦、大豆、豚肉を含む)

肉団子タレ	肉団子タレ付	
	使用材料	鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、粒状植物性たん白、醤油、チキン・野菜エキス、砂糖、香辛料、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸) ソース(醤油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、チキン・野菜エキス、植物油、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、揚げ油(なたね油)、(原材料の一部に乳成分、小麦、ごまを含む)

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)	
	その他	
使用材料	にんじん、上白糖	

舞茸マウリネ和え	ほうれん草舞茸マリネ和え	
	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、ビーフエキス、いわしエキス、コショウ末、酵母エキス、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)
	使用材料	ほうれん草

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(非遺伝子組換え)、砂糖、食塩/pH調整剤

ゆで野菜	ゆで野菜	
	使用材料	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん

カルボナーラパスタ	カルボナーラソース(パスタソース)	
	使用材料	野菜(マッシュルーム、玉ねぎ)、植物油脂クリーム、ベーコン、生クリーム、ホワイトルー、加塩卵黄、全粉乳、粉末油脂、ポークエキス、でんぷん、小麦粉、食塩、酵母エキス、香辛料、チーズパウダー/調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、増粘多糖類、乳化剤、香料、マリーゴールド色素、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	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	

漬物	つば漬(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

ドレッシング	焙煎ごまドレッシング	
	使用材料	食用植物油脂、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)	

※ 豚ロースかつには、大豆油を使用しています。

