

令和7年4月1日からの使用材料表
 バイキングC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	きんぴらごぼう	ほうれん草のごま和え
生野菜サラダ・コーン・ゆで野菜・漬物	ミートソースパスタ	果汁ゼリー

米	
ごはん	使用材料 米(国内産)

野菜	
豆腐のすまし汁	使用材料 きめさや、しいたけ
油あげ	
豆腐のすまし汁	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	
豆腐のすまし汁	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)	
豆腐のすまし汁	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	
豆腐のすまし汁	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
冷凍魚肉り製品	
豆腐のすまし汁	使用材料 たらすり身、砂糖、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白、加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)

エビフライ	
エビフライ	使用材料 パナメイ、パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、乾燥卵白、粉末植物性油脂、ショートニング、全卵粉末、大豆粉/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、膨張剤、乳化剤、炭酸水素ナトリウム、貝カルシウム、クエン酸、アトナー色素、(一部に小麦・卵・えび・大豆を含む)

鶏つみれ	
鶏つみれ煮	使用材料 鶏モモ肉、鶏軟骨、鶏皮、長ネギ、玉ねぎ、鶏卵、植物油、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	
鶏つみれ煮	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)

きんぴらごぼう	
きんぴら	使用材料 ごぼう、人参、醤油、砂糖、風味油(菜種油、ごぼう、醤油)、いりごま、かつおエキス、唐辛子/グリシン、酸化防止剤(V.C、V.E)、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、(原材料の一部に小麦・ごま・大豆を含む)

ごまあえの素	
ほうれん草	使用材料 すりごま(国内製造)、粉末醤油、砂糖、いりごま、食塩、酵母エキス、乳糖、かつおエキス、(原材料の一部に小麦、乳成分、ごま、さば、大豆を含む)
野菜	
ほうれん草	使用材料 ほうれん草

生野菜サラダ	
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

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

ミートソース	
ミートソース	使用材料 野菜(玉ねぎ、人参)、牛肉(オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、トマトケチャップ、人参ピューレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしにんにく、ワイン、ウスターソース、ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、バブリア色素、酸味料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
スパゲッティ	
ミートソース	使用材料 強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ

つぼ漬(しょうゆ漬)	
漬物	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)

果汁ゼリー	
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

焙煎ごまドレッシング	
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	
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)

※ エビフライには、大豆油を使用しています。

令和7年3月31日までの使用材料表
バイキングC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
鶏つまみ煮	ひじきの煮つけ	ほうれん草のごま和え
生野菜サラダ・コーン・ゆで野菜・漬物	ミートソースパスタ	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	
冷凍魚肉わり製品		
使用材料	たらすり身、砂糖、発酵調味料、食塩、粉末状植物性たん白、加工でん粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)	

エビフライ	エビフライ
使用材料	バナメイ、パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、乾燥卵白、粉末植物性油脂、ショートニング、全卵粉末、大豆粉/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、膨張剤、乳化剤、炭酸水素ナトリウム、貝カルシウム、クエン酸、アトナー色素、(一部に小麦・卵・えび・大豆を含む)

鶏つまみ煮	鶏つまみ
	使用材料
煮	めんつゆ
	使用材料

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	

のほう麻れ和え	ごまあえの素
	使用材料
野菜	
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

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

ミートパスタ	ミートソース	
	使用材料	野菜(玉ねぎ、人参)、牛肉(オーストラリア)、ドミグラスソース、トマトペースト、トマトケチャップ、人参ピューレ、砂糖、動物油脂、食塩、おろしにんにく、ワイン、ウスターソース、ビーフエキス、チキンエキス、コショウ末、セロリパウダー、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、パプリカ色素、酸味料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む)
	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	つぼ漬(しょうゆ漬)
	使用材料

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
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)

※ エビフライには、大豆油を使用しています。