## バイキングAパターン 昼食 使用材料表

	献 立	
ごはん	コンソメスープ	焼きそば
マカロニ玉子サラダ	えびシュウマイ	生野菜サラダ・コーン
八彩しそ酢和え	漬物	

は		**	
6	使用材料	米(国内産)	
	•		
		野菜	
	使用材料	玉ねぎ、きぬさや	
ーシ	12777777	醤油(本醸造)	
ッ	H 17 14 16	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	
×	使用材料	調味料(アミノ酸等)	
ス		チキンコンソメ	
		乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、酵母エキス、	
プ	使用材料	オニオンパウダー、発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でん粉、果糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、	
		香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)	
,k <del>zt</del>		焼きそば	
焼き		中華麺(国内製造)、中濃ソース、キャベツ、 <mark>豚肉</mark> 、植物油脂、濃厚ソース、粉末ソース、にんじん、味付塩こしょう、おろしにんにく、	
そ	使用材料	こしょう/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、かんすい、酸味料、	
ば	使用物料	甘味料(カンゾウ)、クチナシ色素、香料、(一部にえび・小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチンを含む)	
16		(本品製造工場ではかに・乳成分を含む製品を製造しています。中華麺を製造している工場では、そばを含む製品を製造しています。)	
玉子		マカロニ玉子サラダ	
子サ	使用材料	鶏卵、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、	
9		調味酢/調味料(有機酸等)、増粘剤(加エデンプン、増粘多糖類)、酵素	
ダ		(原材料の一部に小麦・卵・大豆・りんご・魚醤(魚介類)を含む)	
I Ľ		えびシュウマイ	
シ		玉ねぎ、たらすり身、えび、豚脂、つなぎ(でん粉、卵白)、食塩、、砂糖、ほたて貝エキス、たん白加水分解物、香辛料、	
ا	使用材料	[皮:小麦粉、調味料(アミノ酸)、水]	
マ			

	マイ		
		•	
Ī	サ		生野菜サラダ
	ý	使用材料	キャベツ、レタス

7	コーン
ک	使用材料  スイートコーン(非遺伝子組換)、砂糖、食塩/ph調整剤

八彩		八彩しそ酢和え	
i z		れんこん、ごぼう、なめこ、こんにゃく、醤油、昆布、にんじん、還元水飴、砂糖、食塩、米発酵調味料、りんご酢、唐辛子、	
酢	使用材料	魚介エキス、酵母エキス、昆布エキス、蛋白加水分解物、乾燥青じそ/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香料、ミョウバン	
和え		酸化防止剤(V.C)、酒精、水酸化Ca、(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)	

Ī		つぼ漬(しょうゆ漬)	
	漬		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)
	物		甘味料(ステビア、サッカリンNa)、着色料(黄4、黄5)
1			(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

ド	焙煎ごまドレッシング	
レ	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)、
ッ	发用物料	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)
シ	青じそドレッシング	
レン	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、
グ		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、( <mark>原材料の一部に小麦、大豆を含む</mark> )

※ ハムサラダフライには、大豆油を使用しています。