

令和6年4月1日 メニュー変更後の使用材料表

バイキングAパターン 朝食 使用材料表

献立		
ごはん・パン	大根の葉、豆腐、油あげのみそ汁	中華肉団子
さば塩焼き	厚焼玉子	野菜菜の煮物
生野菜サラダ・コーン	フルーツカクテル	漬物

ごはん	米	
使用材料	米(国内産)	

パン	パン	
	使用材料	小麦粉、砂糖、乳等 主要原料とする食品 、マーガリン、でんぷん、パン酵母、バター、加工油脂、食塩、小麦たんぱく、米粉、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)

大根の葉、豆腐、油あげのみそ汁	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)
	油あげ	
	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
	大根の葉	
	使用材料	大根の葉
赤味噌		
使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、砂糖、鰹エキス、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	

中華肉団子	中華肉団子	
	使用材料	鶏肉(国産)、つなぎ(パン粉、小麦グルテン、でん粉、粉末状大豆たん白)、玉ねぎ、豚脂、粒状大豆たん白、植物油、砂糖、食塩、みりん、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、ソース[砂糖、醤油、醸造酢、トマトペースト、食塩/増粘剤(加工でん粉)、植物油、調味料(アミノ酸)、カラメル色素]、揚げ油(大豆油)、(原材料の一部に乳成分・小麦・鶏肉・豚肉を含む)

さば塩焼き	さば塩焼き	
	使用材料	さば、食塩/キシロース

厚焼玉子	厚焼玉子	
	使用材料	鶏卵(国産)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、かつおかけ節だし、昆布だし、植物油(菜種油、大豆油)/加工澱粉、pH調整剤、(原材料の一部に卵・小麦・大豆を含む)

野菜菜の煮物	野菜菜の煮物	
	使用材料	野菜菜(国産)、梗苳(茶)水煮、醤油、砂糖、植物油、米発酵調味料、魚醤、食塩、魚介エキス(魚介類)、辣醬、酵母エキス、醸造酢、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、ミョウバン、乳酸Ca、(一部に小麦・ごま・大豆・魚介エキス(魚介類)を含む)

サラダ	生野菜サラダ	
	使用材料	キャベツ

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

カクテル	フルーツカクテル	
	使用材料	果実(黄もも、洋なし、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ)、砂糖/酸味料、着色料(赤色3号)

漬物	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)

ジャム	ミックスジャム(いちご入り)	
	使用材料	糖類(水あめ、砂糖)、果実(いちご、リンゴ)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料

ふりかけ	ふりかけ かつお風味	
	使用材料	いりごま、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、加工油脂、小麦粉、大豆加工品、のり、みりん、鰹節粉、海藻カルシウム、あおさ、エキス(鰹節、酵母、魚介)乳製品、卵黄粉末、抹茶、でん粉、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、還元水あめ、イースト/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、(一部に卵・乳製品・小麦・ごま、大豆を含む)

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、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)
ドレッシング	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)