

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Bパターン 昼食 使用材料表

献立		
ごはん	コンソメスープ	白身魚フライ
ポテトサラダ	シュウマイ	生野菜サラダ・コーン
八彩しそ酢和え	漬物	

ごはん	米	
使用材料	米(国内産)	

コンソメスープ	野菜	
	使用材料	玉ねぎ、人参
	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)	
チキンコンソメ		
使用材料	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、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)	

白身魚フライ	白身魚フライ	
	使用材料	衣(パン粉、澱粉、コーン粉末、砂糖、食塩、植物性たん白、香辛料、にんにく)、ホキ/加工デンプン増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、カロチノイド色素、乳化剤、(一部に小麦、大豆を含む)

ポテトサラダ	ポテトサラダ	
	使用材料	馬鈴薯(北海道産)、半固体状ドレッシング、調味酢、人参、コーン、玉ねぎ、小麦粉加工品、砂糖、乳蛋白、食塩、発酵調味料、香辛料/調味料(有機酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・りんごを含む)

シュウマイ	シュウマイ	
	使用材料	玉ねぎ(中国)、豚肉、豚脂、鶏肉、小麦粉、パン粉、砂糖、生姜汁、醤油、ごま油、食塩、米発酵調味料、香辛料、風味調味料/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・ごま、大豆・鶏肉、豚肉を含む)

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)、砂糖、食塩/pH調整剤

八彩しそ酢和え	八彩しそ酢和え	
	使用材料	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、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)

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)

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)	

※ 白身魚フライには、大豆油を使用しています。