

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 朝食 使用材料表

献立		
ごはん・パン	わかめと油あげのみそ汁	ソーセージ
さげ塩焼き	厚焼玉子	ごぼうサラダ
生野菜サラダ・コーン	フルーツカクテル	漬物
米		
ごはん	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)
油あげ		
わかめと油あげのみそ汁	使用材料	大豆(遺伝子組換えでない)、植物油、凝固剤
乾燥わかめ		
	使用材料	湯通し塩蔵わかめ
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
ソーセージ		
ソーセージ	使用材料	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴、ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵、牛肉、豚肉を含む)
さげ塩焼き		
さげ塩焼き	使用材料	カラフトマス、食塩、還元水飴、清酒、昆布エキス、醸造酢、大豆油/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタン)、キシロース、(一部にさげ・大豆を含む)
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)
ごぼうサラダ		
ごぼうサラダ	使用材料	ごぼう、半固体状ドレッシング、人参、調味酢、砂糖、ごま、しょうゆ加工品、植物油脂、小麦粉、レモン濃縮果汁、香辛料、醸造酢、調味料(有機酸)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、(原材料の一部に小麦、卵、ごま、大豆、りんごを含む)
生野菜サラダ		
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
フルーツカクテル		
フルーツ	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)
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)
ミックスジャム(いちご入り)		
ジャム	使用材料	糖類(水あめ、砂糖)、果実(いちご、りんご)、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
ふりかけ かつお風味		
ふりかけ	使用材料	いりごま、鰹削り節、乳糖、砂糖、食塩、醤油、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、あおき、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)
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		
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)