

# 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Cパターン 昼食 使用材料表

献 立		
ごはん	ワカメスープ	ハムサラダフライ
ポテトサラダ	ギョーザ	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)

ワ カ メ ス ー プ	野菜	
	使用材料	玉ねぎ
		乾燥わかめ
	使用材料	湯通し塩蔵わかめ
		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)

ハ ム サ ラ ダ フ ラ イ	ハムサラダフライ	
	使用材料	野菜(じゃがいも、きゅうり、人参)、チョップドハム[食肉(豚肉、鶏肉)、でん粉、糖類(粉末水飴、ブドウ糖、水あめ)、食塩、卵たん白、大豆たん白、ポークコラーゲン、乳たん白、香辛料]、マヨネーズ、乾燥マッシュポテト、香辛料、洋からし、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、卵白粉)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、加工デンプン、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸(K))、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、着色料(ターメリック、コチニール)、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

ボ 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)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・りんごを含む)

ギ ョ ー ザ	ギョーザ	
	使用材料	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状大豆たん白、ごま油、清酒、オイスターソース、食塩、たん白加水分解物、でん粉、香辛料、砂糖、酵母エキス、皮(小麦粉、なたね油、食塩、でん粉、もち米粉、しょうゆ、ポークエキス調味料、大豆粉、サラダ油)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、キシロース、乳化剤、グリシン、ビロリン酸Na、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・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)
	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)

※ ハムサラダフライには、大豆油を使用しています。