

■ B(昼) 令和4年11月10日作成

メニュー名	材料名	原材料	アレルゲン	コンタミ
ごはん	精白米	精白米		
白身魚フライ タルタルソース	白身魚フライ	衣〔パン粉(大豆を含む)、小麦粉、食塩、小麦でん粉〕、たら、食塩 / 〔添加物〕乳化剤、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)	小麦・大豆	小麦・えび・卵 いか・大豆
	揚げ油	食用大豆油、食用なたね油 / 〔添加物〕シリコーン	大豆	無
	タルタルソース(小袋)	食用植物油脂、卵、ピクルス、醸造酢、食塩、糖類(水あめ、砂糖)、香味油、香辛料、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に大豆を含む)	卵、大豆	無
チャプチェ	春雨	緑豆、エンドー豆		無
	豚ひき肉	豚うで肉(アメリカ産)、豚カシラ肉(国産)	豚肉	無
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、食用とうもろこし油	大豆	無
	生おろし生姜	しょうが加工品、しょうが/酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)		無
	おろしにんにく	にんにく、食塩、ソルビット、環状オリゴ糖、ミョウバン、酸味料、増粘多糖類、香料、pH調整剤		無
	玉葱	玉葱		
	キャベツ	キャベツ		
	人参	人参		
	焼き肉のたれ	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醤油、たん白加水分解物、たまねぎ、リンゴピューレ、還元水あめ、味噌、ガーリックペースト、醸造酢、食塩、ごま、ごま油、野菜エキス、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)	小麦・大豆・ごま りんご・米	無
キャベツサラダ (梅ドレッシング)	キャベツ	キャベツ		
	梅づくしドレッシング	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、梅肉、醸造酢、しょうゆ、調味酢(梅酢、醸造酢、食塩)、食塩、かつお節エキス、こんぶエキス、塩蔵青じそ、かつお節/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、野菜色素、香料、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆	無(特定原材料対象)
かぼちゃサラダ	栗かぼちゃ	かぼちゃ		無
	人参	にんじん		無
	きゅうり	きゅうり		
	上白糖	原料糖		無
	サウザンドレッシング	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、トマトケチャップ、砂糖、ピクルス、食塩、卵黄、乾燥ピーマン、酵母エキスパウダー、ウスターソース、香辛料/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に卵・小麦・大豆・りんごを含む)	小麦・卵・大豆 りんご	無(特定原材料対象)
しば漬け	しば漬け	胡瓜、生姜、茄子、しその葉、漬け原材料〔食塩、醤油、醸造酢、アミノ酸液〕/酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、香料、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106号、赤102号)、(一部に小麦・大豆を含む)	小麦、大豆	
わかめスープ	わかめ	湯通し塩蔵わかめ		えび、かに
	長ねぎ	長ねぎ		
	丸鶏がらスープ	食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)	鶏肉	無