

■ B(朝)

2022年10月21日作成

| メニュー名 | 材料名 | 原材料 | アレルギー | コンタミ |
|----------|--------------------|---|--------------|-------------------------------|
| ごはん | 精白米 | 精白米 | | |
| オムレツ | プレーンオムレツ | 液卵(国内製造)、でん粉、砂糖、食塩、醸造酢、小麦粉、植物油、焼き油(大豆油)／糊料(加工でん粉、グァーガム)、着色料(ビタミンB2、カロテン)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む) | 小麦、卵、乳、大豆 | えび、かに、牛肉、鶏肉、豚肉、山芋、りんご、ゼラチン、ごま |
| | トマトケチャップ | トマト、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 | | 無 |
| ポイルウインナー | ポークウインナー | 豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖、ぶどう糖)、食塩、香辛料／リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、カゼインNa、発色剤(亜硝酸Na)(一部に乳成分・牛肉・豚肉を含む) | 乳、牛肉、豚肉 | 無 |
| 白菜の中華和え | 白菜 | 白菜 | | |
| | 人参 | 人参 | | |
| | 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 |
| | うすくちしょうゆ | アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、アルコール、甘味料(サッカリンNa、甘草)、ビタミンB1 | 小麦、大豆 | 無 |
| キャベツサラダ | キャベツ | キャベツ | | |
| | 香味青じそ(ノンオイルドレッシング) | 砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ(国内製造)、醸造酢(国内製造)、食塩、こんぶだし、かつお節エキス、塩蔵青じそ、香辛料／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・大豆を含む) | 小麦、大豆 | 無(特定原材料対象) |
| ふりかけ(野菜) | ふりかけ(野菜) | 胡麻、乳糖、食塩、澱粉、小麦粉、野菜(にんじん、ほうれん草、かぼちゃ、玉ねぎ)、砂糖、大豆加工品、あおさ、抹茶、海藻カルシウム、パーム油、脱脂粉乳、鶏卵、エキス(魚介、酵母)調味料(アミノ酸)、着色料(フラボノイド、カロチノイド、クチナシ)、酸化防止剤(ビタミンE) | 小麦、卵、乳、大豆、ごま | 無 |
| さくら漬け | さくら漬け | 大根、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102) | | 無 |
| 豆腐の味噌汁 | 絹豆腐 | 大豆、凝固材 | 大豆 | |
| | わかめ | 湯通し塩蔵わかめ | | えび、かに |
| | 鰹だしの素 | 食塩、砂糖、風味原料(煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)、酵母エキス発酵調味料／調味料(アミノ酸等) | | 無 |
| | 米みそ | 大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、酒精 | 大豆、米 | 無 |
| | ねぎ(凍) | 青ねぎ | | 無 |