



①豆腐の味噌汁とミートボールとウインナー

令和4年6月作成

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		
豆腐の味噌汁	豆腐	大豆、凝固剤	大豆	
	玉葱	玉葱		
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ		えび・かに
	ねぎ	ねぎ		
	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
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
ミートボール	ミートボール(イシイ)	鶏肉(宮崎県産)、たまねぎ、つなぎ[パン粉(小麦を含む)、でん粉]、砂糖、しょうゆ、(大豆、小麦を含む)しょうが汁、食塩、醸造酢(小麦を含む)、なたね油、ソース[砂糖、トマトペースト、醸造酢(小麦を含む)、みりん、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、でん粉、食塩、香辛料]	小麦,大豆,鶏肉	情報未取得
漬物	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
ふりかけ	あじわいふりかけかつお	②いりごま(国内製造)、乳糖、砂糖、すりごま、小麦粉、鰹削り節、食塩、還元水あめ、醤油、加工油脂、のり、鰹節粉、みりん、海藻カルシウム、大豆加工品、エキス(鰹節、酵母)、乳製品、ぶどう糖果糖液糖、抹茶、イースト、でん粉、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)、酸化防止(ビタミンE)、香料(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)	小麦・乳・ごま 大豆	無
お茶	麦茶	大麦		

※野外炊飯はアレルギー対応をしておりませんので、ご了承ください。