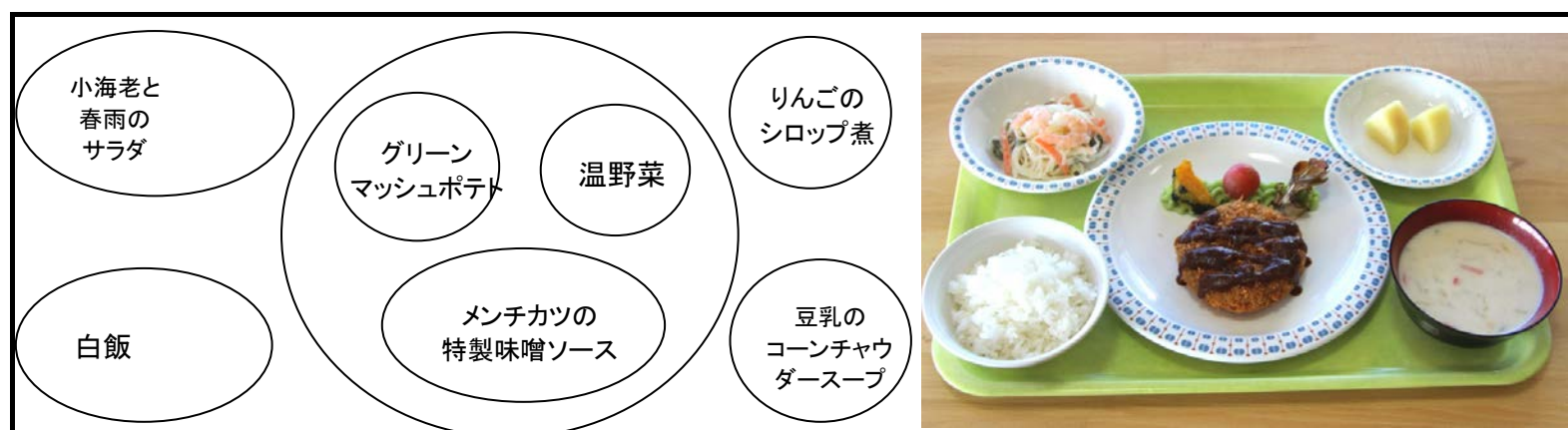


## 平成29年度 「お肉夕食」 食材表



料理名		使用食材
メンチカツの特製味噌ソース	メンチカツ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物たん白、粒状植物性たん白、豚脂、砂糖、中濃ソース、しょうゆ、食塩、ポークブイヨン、粉末しょうゆ、ラード、デキストリン、香辛料、ポークエキス、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、酵母エキス、粉末卵白、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、増粘剤(キサンタンガム)
	味噌ソース	信州味噌、八丁味噌、りんご、白ワイン、砂糖、はちみつ、ウスターソース[野菜・果実(りんご、トマト、玉ねぎ、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食塩、たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素]
グリーン マッシュポテト		マッシュポテト(じゃがいも、グリセリン脂肪酸エステル、ピロリン酸Na、クエン酸)、グリーンピースピューレ、調整豆乳[大豆(カナダ産・遺伝子組み換えでない)、砂糖、米油、天日塩、乳酸カルシウム、乳化剤、糊料(カラギナン)、香料]、オリーブオイル、食塩、香辛料
温野菜		揚げかぼちゃ、湯むきミニトマト、舞茸のグリル、オリーブオイル、菜種油、食塩
小海老と春雨のサラダ		春雨[かんしょ澱粉、ばれいしょ澱粉、糊料(CMC)、ミョウバン]、ロースハム(豚ロース肉、食塩、砂糖、海藻ミネラル、酵母エキス)、きゅうり、人参、わかめ、半固体状ドレッシング[食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、水飴)、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物]、小海老、オリーブオイル、食塩、レモンジュース[レモン、酸味料、香料、保存料(パラオキシ安息香酸、安息香酸Na,亜硫酸塩)]、しょうゆ、香辛料
白飯		長野県産コシヒカリ
豆乳のチャウダーコーンスープ		チキンブイヨン(丸鳥、鶏骨、玉ねぎ、人参、セロリ、香辛料)、調整豆乳[大豆(カナダ産・遺伝子組み換えでない)、砂糖、米油、天日塩、乳酸カルシウム、乳化剤、糊料(カラギナン)、香料]、ベーコン(豚バラ肉、食塩、砂糖、海藻ミネラル、酵母エキス、香辛料)、キャベツ、人参、玉ねぎ、馬鈴薯、セロリ、ソルトクラッカー[小麦粉、ショートニング(大豆由来)、植物油脂(パーム油)、食塩、モルトパウダー、イースト、膨張剤]、オリーブオイル、食塩、香辛料
りんごのシロップ煮		りんご、砂糖、レモン
ふりかけ(瀬戸風味)		白ごま、かつお削り節、味付けのり、青のり、乾燥鶏卵、でんぷん(馬鈴薯・小麦)(※原材料の一部にえび、大豆を含む)