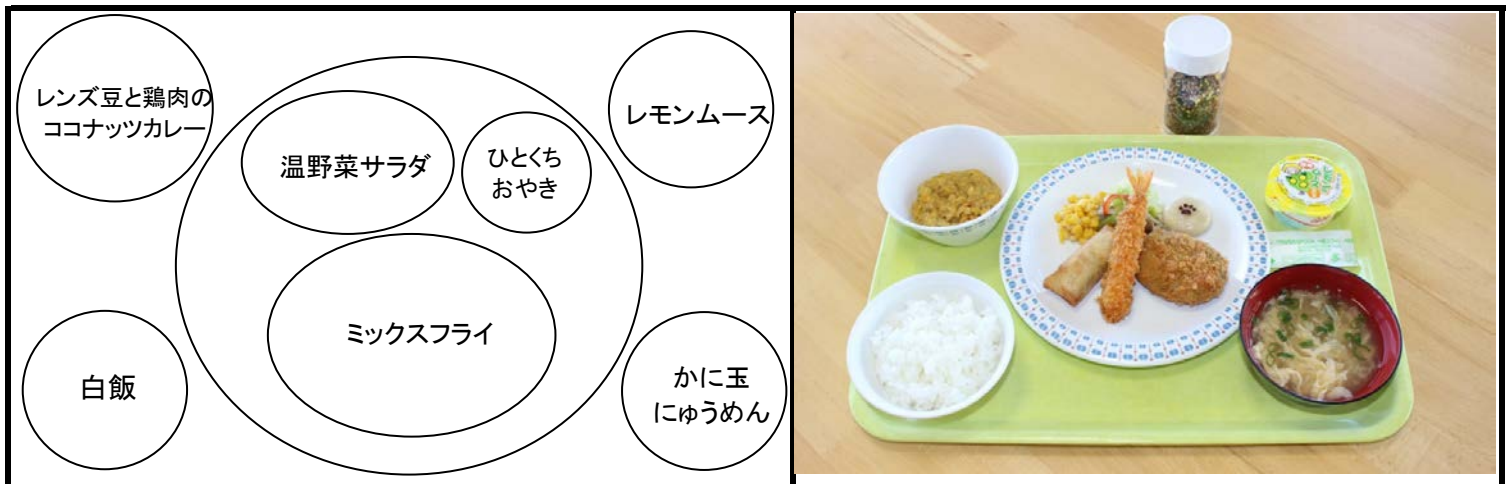


平成30年度「夕食B」メニュー・食物アレルギー対応表



料理名		使用食材
ミックスフライ	海老フライ	海老、衣(パン粉、小麦粉、砂糖、でん粉、卵白粉末、食塩、植物油脂、ショートニング、大豆たん白、全卵粉末)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、貝Ca、膨張剤、乳化剤、パプリカ色素、pH調整剤、トレハロース
	きゃべつ入りメンチカツ	きゃべつ、鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、パン粉、しょうゆ、粉末状混合調味料、海藻ミネラル、食塩、鉄含有パン酵母、香辛料、植物油脂、粉末状植物性たん白、大豆食物繊維、大豆粉、加工デンプン、乳化剤、増粘多糖類
	春巻	豚肉、鶏肉、たまねぎ、にんじん、もやし、きゃべつ、植物油、はるさめ、中華ブイヨン、小麦粉、ショートニング、豚脂、でん粉、しょうがペースト、発酵調味料、ポークブイヨン、ほたて貝エキス、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、食塩、皮(小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩)、ソルビトール、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)
	中濃ソース	トマト、人参、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料
温野菜サラダ		きゃべつ、もやし、しめじ、パプリカ、ホールコーン、オリーブオイル、食塩、香辛料
ひとくちおやき (なす味噌)		皮(小麦粉、砂糖、植物油、食塩)、なす、味噌、砂糖、パン粉、かつお節、膨張剤、(原材料の一部に大豆・小麦を含む)
鶏肉とレンズ豆の ココナッツカレー		レンズ豆、鶏肉、ココナッツミルク、玉ねぎ、大豆油、チキンブイヨン(丸鳥、鶏骨、玉ねぎ、人参、セロリ、香辛料)、オリーブオイル、カレーパウダー(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、胡椒、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料)、はちみつ、食塩、にんにく
白飯		長野県産コシヒカリ
かに玉 にゆうめん	そうめん	小麦粉、食塩
	つゆ	出し汁(昆布、かつお節)、みりん、酒、食塩、砂糖、しょうゆ、おろし生姜[しょうが、酸化防止剤(ビタミンC)、ph調整剤]、鶏卵、カニ肉、ねぎ、片栗粉(馬鈴薯でん粉)
レモンムース (卵・乳不使用)		豆乳、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁(国産)、水溶性食物繊維、水飴、豚ゼラチン、大豆粉、ぶどう糖、でん粉、寒天、酸味料、乳化剤、ゲル化剤(ダイズ多糖類)、ph調整剤、香料、ピロリン酸第二鉄、着色料(ビタミンB2)、カロチノイド色素
ふりかけ (瀬戸風味)		白ごま、鰹削り節、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)