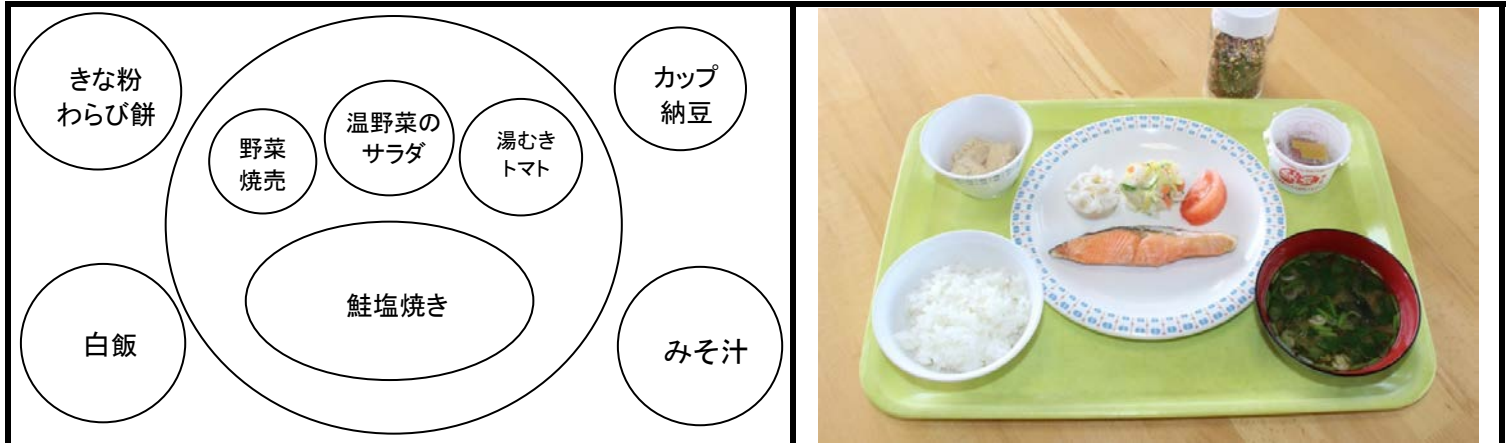


平成30年度「ごはん朝食」メニュー・食物アレルギー対応表



料理名		使用食材
鮭塩焼き		銀鮭、食塩
温野菜サラダ		白菜、きゅうり、人参、マヨネーズ[食用植物油脂、卵、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸)、香料、(原材料の一部に大豆を含む)]、しょうゆ、砂糖
野菜焼売		玉ねぎ・キャベツ・人参・タケノコ・インゲン・葱・豆腐・魚介すり身・卵・豚脂・砂糖・塩・醤油・香辛料・小麦粉・大豆・なたね油・でん粉
湯むきトマト		トマト、オリーブオイル、食塩
カップ納豆	納豆	大豆（※遺伝子組み換えでない）、納豆菌
	たれ	砂糖、本醸造醤油、食塩、かつおエキス、食酢、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)※原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む
	からし	からし、食塩、醸造酢、酵母エキス、酸味料、香辛料、着色料(ウコン)、増粘多糖類
きな粉わらび餅		麦芽糖、砂糖、きな粉(大豆)、れんこん澱粉、本わらび粉、トレハロース、加工でん粉
白飯		長野県産コシヒカリ
味噌汁		出し汁(昆布、かつお節)、信州味噌、みりん、高野豆腐[大豆(遺伝子組み換えでない)、凝固剤、重曹]、ほうれん草、わかめ、ねぎ
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)