

## 9月献立食品内容配合表

※は特定原材料

### <夕食>

#### 白ワイン風発酵調味料 (鮭のラビゴットソースかけ)

ワイン
りんご果汁
アルコール
米・小麦発酵調味液
食塩
酸味料
酸化防止剤
※りんご、小麦

#### 細切り玉子焼(拌三絲)

鶏卵
かつおだし汁
でん粉(馬鈴薯)
砂糖
食塩
酵母エキス
メタリン酸Na
植物油(ひまわり)
水
※卵、小麦

#### 焼豚(拌三絲)

豚肉
食塩
砂糖
乳たん白
醤油
酵母エキス
卵たん白
還元水あめ
リン酸塩(Na)
ソルビット
トレハロース
保存料(ソルビン酸K)
pH調整剤
酸化防止剤(ビタミンC)
調味料(アミノ酸)
発色料(亜硝酸Na)
甘味料(カンゾウ)
カラメル色素
※豚、乳、小麦、大豆、卵
<b>春雨(拌三絲)</b>
馬鈴薯でん粉
緑豆でん粉

#### 春雨(拌三絲)

馬鈴薯でん粉
緑豆でん粉

#### 中華ドレッシング(拌三絲)

食用植物油
しょうゆ
醸造酢
ぶどう糖果糖液糖
米発酵調味料
調味料(アミノ酸)
香辛料抽出物
増粘剤(キサンタンガム)
チキンエキス
水
※小麦、ごま、大豆、鶏肉

#### コンソメ粉末 (コーンスープ)

食塩
デキストリン
砂糖
たん白加水分解物
食用植物油
野菜エキスパウダー (玉ねぎ、にんじん)
ビーフエキスパウダー
香辛料
調味料(アミノ酸等)
カラメル色素
香料
※牛肉、大豆

#### なめらかプリン (なめらかプリン)

糖類(砂糖・異性化液糖、 ぶどう糖、水飴)
乳製品
植物油
でん粉
ゼラチン
寒天
ゲル化剤(増粘多糖類)
香料
乳化剤
着色料(カロテン、カラメル、 クチナシ)
※乳、ゼラチン

### <朝食>

#### 黒糖パン(黒糖パン)

小麦粉
米粉
グルテン
イースト
イーストフード
砂糖
食塩
マーガリン
脱脂粉乳
黒糖
カラメル糖
※小麦、乳

#### いちごジャム (黒糖パン)

糖類(水飴・砂糖)
いちご
酸味料(クエン酸)
ゲル化剤(ペクチン)
仕込水

#### ミートオムレツ (ミートオムレツ)

鶏卵
チキンスープ
玉ねぎ
鶏挽肉
澱粉(タピオカ)
砂糖(甜菜)
植物油(大豆・菜種)
粒状植物性蛋白(大豆)
醸造酢(さとうきび)
醤油
(脱脂大豆)
(小麦)
(大豆)
(食塩)
(食品用アルコール)
(甜菜糖)
(水)
香辛料(ブラックペッパー)
※卵、小麦、大豆、鶏肉
コンタミネーション: 乳、エビ、 カニ、牛肉、さば、豚肉、 りんご、ごま

### ケチャップ(ミートオムレツ)

トマト
糖類
砂糖
ぶどう糖果糖液糖
ぶどう糖
醸造酢
食塩
たまねぎ
香辛料

### 中濃ソース (ミートオムレツ)

野菜果実
トマト、デーツ、人参
その他
玉ねぎ、りんご、にんにく、 マッシュルーム、みかん
醸造酢
糖類
ぶどう糖果糖液糖
ぶどう糖
食塩
香辛料
コーンスターチ
アミノ酸液
※大豆、りんご

### エッグフリーマヨネーズ (スパゲティサラダ)

食用植物油脂
醸造酢
増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム)
食塩
砂糖
調味料(有機酸等)
粉末状植物性たん白
香辛料
酵母エキスパウダー
香辛料抽出物
清水
※大豆、りんご

### きになる野菜ジュース (きになる野菜ジュース)

りんご
にんじん
果糖ぶどう糖液糖
酸味料
香料
水

### <昼食> ライトツナ油漬フレーク (ツナサラダ)

きはだまぐろ
大豆油
大豆
野菜スープ
たまねぎ
にんじん
キャベツ
食塩
調味料(アミノ酸)
水
※大豆

### 紅白あられはんぺん (さつま汁)

さめすり身
たらすり身
馬鈴薯澱粉
発酵調味料
砂糖
食塩
やまいも
増粘多糖類
着色料(コチニール)
水
※やまいも
コンタミネーション: 卵、乳、 小麦、エビ、カニ

### 和風だしの素(さつま汁)

調味料(アミノ酸等)
砂糖
食塩
風味原料
(かつお節粉末
かつお節エキス
かつおエキス
こんぶエキス)
たん白加水分解物