

献立名 朝食【焼きサバ】

	食品名	主な配合	アレルゲン							
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
焼きサバ	サバフィーレ	サバ								サバ
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、カラメル色素、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸、ビタミンB1			●					大豆
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸								
	みりん風調味料	水あめ、米および米麴の醸造調味料、醸造酢、酸味料、								
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
ミニ納豆	納豆	大豆、納豆菌								大豆
	たれ	ぶどう糖果糖液糖、食塩、鰹節エキス、醤油、発酵調味料、醸造酢、魚醤、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に小麦、サバ、大豆、りんご、魚介類を含む)			●					大豆・サバ・りんご・魚介類
	からし	からし、食塩、醸造酢、麦芽糖、着色料(ウコン)、酸味料(クエン酸)、香辛料抽出物								
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
玉子焼き	鶏卵、醤油、砂糖、かつお節エキス、植物油、安定剤(加工でんぷん)、pH調整剤、キシロース、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、食塩、グリシン、増粘剤、(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)	●		●					大豆	
塩金平	レンコンスライス	レンコン、漂白剤(次亜硫酸Na)、pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)								
	水煮たけのこ	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)								
	にんじん									
	インゲン									
	鶏肉									鶏肉
	塩									
	うすくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸			●					大豆
	風味調味料(かつおこんぶだし)	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(そうだかつおぶし粉末、煮干いわし粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)		●						
	サラダ油	※上記参照								大豆
白ごま									ごま	
みそ汁	合せ味噌	大豆、大麦、米、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ビタミンB2								大豆・ゼラチン
	いりこ	かたくちいわし、食塩(本製品のかたくちいわしは、エビ、カニが混ざる漁法で捕獲されます。)						▲	▲	
	こんぶ									
	風味調味料(かつおこんぶだし)	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(そうだかつおぶし粉末、煮干いわし粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)		●						
	麩	小麦粉、小麦グルテン			●					
	たまねぎ									
ご飯	米									
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、米ぬかろう、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカンア)、クエン酸								
お茶	麦茶	大麦								

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

●印 特定原材料を使用している

▲印 特定原材料混入のおそれあり

