

春日はくたく膳 白飯・箱膳付

2017年1月20日作成

成分表

春日はくたくのっぺい鍋

原材料	原材料名	小麦	大豆	そば	ナッツ類	ごま	乳製品	卵	甲殻類	魚卵	さば	その他
麺	小麦粉、米粉、食塩、澱粉、山芋粉末、加工澱粉、酒精、プロピレングリコール、ソルビトール、増粘多糖類、pH調整剤	●										山芋
のっぺい汁	人参、小芋、うす揚げ、大根、ごぼう 薄口醤油(食塩・小麦・脱脂加工大豆・大豆・ブドウ糖・小麦たん白・米・アルコール) 濃口醤油(脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール) 酒(米・麴・アルコール・糖類・酸味料)、風味調味料《食塩、糖類(ブドウ糖・砂糖)、風味原料(昆布粉末・昆布エキス・デキストリン)、調味料(アミノ酸等)》 みりん(もち米・米・米麴・醸造アルコール・糖類)	●	●									小芋

ご飯

白米	米、pH調整剤、炊飯油(とうもろこし油・菜種油・綿実油・ヤシ油)											
ゆかり	ゆかり《しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・酸味料・梅酢(梅・しそ・焼酎)》											

春日鹿まんじゅう「かのこ」

まんじゅう	フレッシュ餡《白いんげん豆・砂糖・加工油脂(大豆由来・乳)・寒天・乳化剤・リン酸塩(Na)・香料》 ミックス粉(砂糖・植物油脂・小麦粉・麦芽糖・その他) 鶏卵、加工でん粉、トレハロース、セルロース、乳化剤、ベーキングパウダー カゼインNa、酵素、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム) 食用加工油脂(デリドール・パルファンドール) (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆含む)	●	●				●	●				
-------	--	---	---	--	--	--	---	---	--	--	--	--

箱膳

天ぷら	蓮根、ししとう、さつまいも、南瓜、小麦粉、水、食塩、油(食用なたね油・食用大豆油・シリコーン) 醤油《脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール、アミノ酸、果糖ブドウ糖液糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB ₁ 、甘味料(カンゾウ・ステビア)》	●	●						▲			▲甲殻類を揚げた油使用
ごま豆腐 山葵添え	ごま、澱粉分解物加工品、砂糖、粉末醤油、葛粉、食塩、豆乳、甘味料(ソルビトール)、香料、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類) 二酸化ケイ素、乳化剤、膨張剤、調味料(有機酸) (原材料の一部に小麦、ごま、大豆、乳、ゼラチンを含む) わさび、醤油《脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール、アミノ酸、果糖ブドウ糖液糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB ₁ 、甘味料(カンゾウ・ステビア)》	●	●			●	●					わさび、ゼラチン
煮物	筍、人参、ふき、椎茸、里芋、醤油、みりん、酒、砂糖 風味調味料(ぶどう糖、砂糖、食塩、かつおぶし粉末、さばぶし粉末、かつおエキス、昆布エキス、たん白加水分解物、アミノ酸等、酵母エキス) (原材料の一部に小麦・大豆・さばを含む)	●	●								●	筍、里芋、椎茸、かつお、昆布
梅かつお こんにやく	蒟蒻、砂糖、調味料、ブドウ糖果糖液糖、鰹節、梅肉、醤油、食塩 pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酒精、V.B1 香辛料抽出物、アカキャベツ色素、香料、甘味料(ステビア) 着色料(クチナシ色素・赤102・赤106)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	●	●									かつお、梅
黄金漬 (刻みたくあん)	大根、ごま、漬け原材料(食塩、醤油)、酸味料、調味料(アミノ酸)、乳酸Ca 甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)	●	●			●						