

万葉鶏釜めし膳 みそ汁・箱膳付

2017年1月20日作成

成分表

万葉鶏釜めし

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
釜めし	米、鶏肉、干し椎茸、人参、牛蒡、蒟蒻、海老、筍 昆布、鰹節、鯖節、白醤油（小麦・食塩・大豆アルコール）、酒（米・麴・アルコール・糖類・酸味料）、鰯節、鰹節、酵母エキス、食塩、調味料（アミノ酸） みりん（もち米・米・米麴・醸造アルコール・糖類）	●	●						●		●	鶏肉・椎茸・牛蒡 ・筍・かつお・ いわし・あじ

こまき麩入り合わせみそ汁

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
具	巻麩《小麦粉、小麦グルテン、酸化防止剤（ビタミンE）》、葱	●										
みそ汁	大豆、米、食塩、酒精 風味調味料《ブドウ糖、調味料（アミノ酸等）、食塩、酵母エキス、風味原料（かつおぶし粉末・かつおエキス等）、昆布エキス》		●								●	かつお

箱膳

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
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

<p>梅かつお こんにゃく</p>	<p>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）</p>	●	●									かつお、梅
<p>黄金漬 （刻みた くあん）</p>	<p>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）</p>	●	●		●							