

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

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
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)	●	●			●						