

おむすび御膳 みそ汁付

2017年5月31日作成

成分表

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

おむすび御膳

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
おにぎり	米、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)・リンゴ酸》、ごま、pH調整剤、炊飯油(とうもろこし油・菜種油・綿実油・ヤシ油)					●						梅・りんご
サラダ菜	サラダ菜											
牛肉入りコロッケ	じゃがいも、砂糖、牛肉、たまねぎ、牛脂、粒状大豆たん白、鶏肉、植物油脂、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、粒状植物性たん白、マーガリン、香辛料 醤油、食塩、乾燥マッシュポテト、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、着色料(カラメル・カロチノイド・ココア・アナトー色素)、香料 (原材料の一部に乳成分を含む) 衣《水・パン粉・でん粉・小麦粉・ブドウ糖・デキストリン・粉末状大豆たん白・増粘剤(グァーガム)・粉末状植物性たん白・調味料(アミノ酸)・乳化剤・コーンスターチ》 油(食用大豆油・食用なたね油・シリコーン) ソース《砂糖・野菜・果実(トマト・りんご・玉ねぎ・その他)・醸造酢・食塩・アミノ酸液・香辛料・増粘剤(加工でん粉・グァーガム)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・甘味料(ステビア・甘草)・カラメル色素・香辛料抽出物・着色料(カラメル)・香料・(原材料の一部に大豆を含む)》	●	●				●	●	▲			牛肉・じゃがいも・ トマト・りんご ▲甲殻類を揚げた 油使用
ナポリタン スパゲティ (太麺)	小麦粉、小麦たん白、食塩、卵白粉、水、クチナシ色素、パプリカ色素、玉ねぎ ピーマン、ベーコン、リン酸塩、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na) トマトケチャップ、果糖ブドウ糖液、トマトペースト、濃厚ソース 植物油脂、食塩、たん白加水分解物、加工油脂、シーズニングオイル オニオンエキス、水、着色料(パプリカ色素・カロテン・カラメル) 酸味料、乳化剤、香料 (原材料の一部に大豆、りんごを含む)	●	●					●				トマト・りんご・ベー コン(豚肉)
ポテト サラダ	馬鈴薯、半固体状ドレッシング《食用植物性油脂・豆乳(大豆含む)・醸造酢・その他》、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、とうもろこし、乳たん白 醸造酢、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(増粘多糖類・加工でんぷん)、 酵素、香辛料抽出物 (原材料の一部に卵、乳成分、小麦、大豆、ごまを含む)	●	●				●	●	●			じゃがいも
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)	●	●			●						