

おむすび御膳 オレンジジュース付

2017年5月31日作成

成分表

オレンジジュース

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
オレンジジュース	オレンジ、香料											オレンジ

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)	●	●			●						