夕食【 チキンカツ 】 平成29年3月作成 献立名 アレルゲン 落 食品名 主な配合 小 そ え か 卵 乳 ത 花 麦 ば び 12 生 他 鶏肉、リン酸塩製剤、濃口しょう油、おろし生姜、調味料(アミノ酸)、食塩、バッター粉、 鶏肉・大豆 チキンカツ パン粉 カ ッ サラダ油 食用なたね油、食用大豆油、シリコーン 大豆 玉ねぎ 料理酒 米、水あめ、アルコール、食塩、米麹、クエン酸 トマトケチャップ トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料 オ アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、カラメル色素、サッカリンNa、パラオキシ安息香 こいくちしょうゆ 大豆 酸、ビタミンB1 ĺ 砂糖 ス 野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、アミノ酸液、香辛料、 大豆 ウスターソース カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、グルタミン酸Na、コハク酸2Na、5' -リボヌクレオチド りんご 2Na、香辛料抽出物、香料 小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、トマトパウダー、香辛料、脱脂大豆、ミルクパウダー、オニオ ハヤシフレーク 大豆•豚肉 ンパウダー、カラメルI、L-グルタミン酸ナトリウム ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、 カレー粉 その他香辛料 乾わかめ にんじん め えのき き きゅうり う IJ 甘酢 穀物酢、砂糖、塩、うすくちしょうゆ 大豆 の アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、 酢 うすくちしょうゆ 大豆 パラオキシ安息香酸 物 乾うどん 小麦粉、食塩 玉ねぎ 魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、加工でん粉、 ちくわ 大豆 調味料(アミノ酸等)、キシロース、 鶏皮 鶏肉 ま にんじん 묘 青ネギ 乳 う 食塩、しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、かつおぶし、こんぶエキス、しいたけ、カツオエキ 大豆 ス、たん白加水分解物、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、甘味料 白だし ゼラチン (甘草)、カラメル色素、香料 大豆、大麦、米、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤 大豆・ 合せ味噌 (次亜硫酸Na)、ビタミンB2 ゼラチン 豆乳 脱脂大豆、水あめ、食塩、乳酸カルシウム、トレハロース、カラギナン 大豆 すりゴマ ごま 糖類(砂糖、粉飴、ぶどう糖)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミン オレンジゼリー C、アナトー色素、カロチン色素 みかん缶 みかん、砂糖、クエン酸、メチルセルロース 米 は 強化米 白米、食用油脂、でん粉、砂糖、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカシア)、クエン酸

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

お

麦茶

大麦