

2018
6月・7月・8月

NO1 朝食 <使用日:1・4・7・10・13・16・19・22・25・28・31>

献立名	食材	原材料
黒糖パン	<u>黒糖パン</u>	小麦粉、三温糖、黒糖ファットスプレッド、黒糖、 <u>卵</u> 、ショートニング、脱脂粉乳、ぶどう糖、パン酵母、植物油、上白糖、牛乳、食塩、水あめ、乳糖、大豆たん白、ナチュラルチーズ、タンパク質凝縮ホエイパウダー、還元水あめ、カラメル色素、乳化剤、加工でん粉、糊料(アルギン酸エステル・キサンタン)、イーストフード、V. C、香料、(原材料の一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
白菜と人参のコンソメスープ	白菜	
	人参	
	ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、植物たん白、香辛料、カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(ラック、コチニール)、着色剤(亜硝酸Na)、増粘剤(加工でん粉)、くん液、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に乳・大豆を含む)
	乾燥スープ(コンソメ)	食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、しょうゆ、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)
ボイルウインナー	ポークソーセージ(ウインナー)(冷凍)	豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、グルコノデルタラクトン、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)
ポテトサラダ	ハイポテト(乾燥)	馬鈴薯(アメリカ産)、グリセリン脂肪酸エステル、ピロリン酸Na、pH調整剤
	MIXベジタブル(冷凍)	ホールコーン、人参、グリーンピース
	<u>マヨネーズ</u>	食用植物油脂、水あめ、 <u>卵</u> 、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸)、レモン果汁、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む)
	塩・コショウ	
ツナマヨオムレツ	<u>ツナマヨオムレツ</u> (冷凍)	<u>鶏卵</u> (国産)、ツナ油、砂糖、半固体状ドレッシング(食用植物油脂・醸造酢・鶏卵・砂糖・食塩・でん粉)、玉ねぎ、醸造酢、コーン、食塩、米粉、植物油(菜種油・大豆油)、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、増粘剤(タマリンド)、カロチン色素、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦・りんごを含む)
ケチャップ	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
デザート	<u>プチシュークリーム</u> (冷凍)	フラワーペースト、ホイップクリーム <u>卵</u> 、小麦粉、マーガリン、洋酒、牛乳、バニラビーンズ、加工でん粉、ガゼインNa、乳化剤、香料、酸味料、膨張剤、増粘剤(ローカストビーンガム)、着色料(カロチン・カラメル)、(原材料の一部に大豆を含む)