

2018
6月・7月・8月

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

献立名	食 材	原 材 料
ご飯	精白米	
長ネギとわかめの中華スープ	長ネギ	
	乾燥わかめ	湯通し塩蔵わかめ
	中華がらだし	食塩、チキンエキス、たん白加水分解物、ポークエキス、オニオンエキス、昆布エキス、酵母エキス、ジンジャーオイル、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、糊料(グァーガム)、香辛料抽出物、(原材料の一部にゼラチン・大豆を含む)
	塩・コショウ	
	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)
青菜ともやしのお浸し	小松菜(冷凍)	
	もやし	
	人参	
	白だし	しょうゆ(本醸造)、食塩、たん白加水分解物、かつおエキス、砂糖、削りぶし(かつお、さば、むろあじ)、昆布エキス、酵母エキス、ソルビート、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)
金平ごぼう	ごぼう人参MIX(冷凍)	ごぼう、人参
	炒りゴマ	
	そばつゆ	しょうゆ(本醸造)、砂糖、醸造酢、食塩、かつお節、かつおエキス、さば節、米発酵調味料、塩こうじ、いわしエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦・さば・大豆を含む)
	砂糖	
ゆでキャベツ	キャベツ	
ドレッシング	和風野菜ドレッシング	しょうゆ、かつおだし、醸造酢、乾燥玉ねぎ、すりおろしにんにく、アミノ酸液、砂糖、酢漬たまねぎ、食塩、豆板醤、増粘剤(キサンタンガム)、おろししょうが、すりごま、オニオンエキス、おろしにんにく、乾燥赤ピーマン、酵母エキス、たん白加水分解物、甘味料(スクラロース)、(原材料の一部に小麦を含む)
トマトの冷製パスタ	スパゲティ(乾燥)	デュラム小麦のセモリナ
	水菜	
	玉ねぎ	
	ダイストマト(缶詰)	トマト、トマトピューレ
	パッチョドレ	食用植物油脂(菜種油・オリーブ油)、糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖)、
	トマト&ガーリック	醸造酢(醸造酢・ぶどう酢)、食塩、おろしにんにく、トマトペースト、乾燥赤ピーマン、乾燥玉ねぎ、こしょう、ローストガーリック、乾燥トマト、パセリ、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物
鶏もも肉のパン粉焼き	鶏もも肉	
	香草野菜焼きMIX(にんにく醤油味)	パン粉、フライドガーリック、食塩、にんにく、砂糖、粉末醤油、人参、乳加工品、チキンエキス、粉末味噌、赤ピーマン、ねぎ、玉ねぎ、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんごを含む)
揚げ油	食用大豆油	食用大豆油、シリコーン
フルーツ	オレンジ	