

2018
6月・7月・8月

NO2 朝食 <使用日:2・5・8・11・14・17・20・23・26・29>

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、 <u>黒糖</u> 、 <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)
玉ねぎと小松菜のコンソメスープ	玉ねぎ	
	小松菜(冷凍)	
	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)
ポイルウインナー	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(亜鉛酸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)
マカロニサラダ	マカロニ(乾燥)	デュラム小麦のセモリナ
	MIXベジタブル(冷凍)	ホールコーン、人参、グリーンピース
	ライトツナフレーク	きはだまぐろ、野菜エキス、食塩
	まぐろ水煮	
	<u>マヨネーズ</u>	食用植物油、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	
チキンオムレツ	<u>チキンオムレツ</u> (冷凍)	<u>鶏卵(国産)</u> 、玉ねぎ、砂糖、鶏肉、人参、醸造酢、食塩、米粉、植物油(菜種油・大豆油)、加工でん粉、カロチン色素
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)