

2018
6月・7月・8月

NO3 夕食 <使用日:3・6・9・12・15・18・21・24・27・30>

献立名	食材	原材料
ご飯	精白米	
ふりかけ	<u>野菜ふりかけ</u>	胡麻、乳糖、塩、澱粉、小麦粉、野菜(にんじん・ほうれん草・かぼちゃ・玉ねぎ)、 砂糖、大豆加工品、あおさ、抹茶、海藻カルシウム、パーム油、脱脂粉乳、 <u>鶏卵</u> 、 エキス(魚介・酵母)、調味料(アミノ酸)、着色料(フラボノイド・カロチノイド・クチナシ)、 酸化防止剤(ビタミンE)
玉ねぎと人参と 小松菜の味噌汁	玉ねぎ	
	人参	
	小松菜(冷凍)	
	だし入り味噌	大豆、米、食塩、かつおだし、かつお節粉末、酵母エキス、こんぶ粉末、酒精、調味料(アミノ酸等)
	和風だし	調味料(アミノ酸)、食塩、砂糖類(乳糖・砂糖)、 風味原料(かつお節粉末・煮干いわしエキス・こんぶエキス)、酵母エキス
シルバーサラダ	春雨(乾燥)	
	人参	
	ホールコーン(冷凍)	
	むき枝豆(冷凍)	
	<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	
揚げシューマイ	大焼売 (冷凍)	野菜(玉ねぎ・しょうが)、鶏肉、つなぎ(パン粉・卵白・粉末状大豆たん白)、豚脂、 粒状植物性たん白、醤油、砂糖、ごま油、発酵調味料、食塩、香辛料、こんぶエキス、 皮(小麦粉・小麦たん白・大豆粉)、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、 (原材料の一部に乳成分を含む)
揚げ油	食用大豆油	食用大豆油、シリコーン
茹でキャベツ	キャベツ	
コーンの 塩コショウ和え	ホールコーン(冷凍)	
	塩コショウ	
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、すりおろしにんじん、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)
回鍋肉	豚コマ肉	
	玉ねぎ	
	三色パプリカ(冷凍)	
	キャベツ	
	回鍋肉ソース	しょうゆ、香味油(コーン油・豆板醤・ガーリックペースト)、砂糖、トウチ、食用大豆油、 還元でん粉糖化物、甜麺醬、たん白加水分解物、豆みそ、老酒調製品、でん粉、 食塩、りんごピューレ、香辛料、発酵調味料/カラメル色素、調味料(アミノ酸)、 増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
鶏の山賊焼き	鶏もも肉	
	山賊焼きのたれ	しょうゆ、水あめ、米発酵調味料、にんにく、コショウ、肉エキス、食塩、植物油、 野菜エキス、玉ねぎ、酵母エキス、寒天、ソルビトール、増粘剤(キサンタン・加工でん粉)、 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)、パプリカ色素、 (原材料の一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
デザート	グレープゼリー	ぶどう果汁(濃縮還元)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ゲル化剤(増粘多糖類)、
	(冷凍)	ワイン、ビタミンC、酸味料、香料、乳酸Ca、クエン酸第一鉄Na