

※ 野外調理が雨天中止の場合(食堂カレーライス)

献立名 夕食【メンチカツのせカレーライス】

平成29年3月作成

| 食品名 | 主な配合 | アレルゲン | | | | | | | |
|---------------|---|-------|---|----|----|-----|----|----|-----------------|
| | | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | その他 |
| 米 | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| メンチカツ | 植物性たん白、たまねぎ、鶏肉、牛肉、豚脂、ラード、おろししょうが、パン粉、小麦粉、砂糖、ポークエキス、食塩、しょうゆ、香辛料、ぶどう糖、アミノ酸、リン酸塩、着色料 | | ● | ● | | | | | 大豆・牛肉・鶏肉・豚肉 |
| 牛肉 | | | | | | | | | 牛肉 |
| 赤ワイン | 醸造調味料(赤ワイン、アルコール、食塩等)ぶどう糖、食塩、酸味料、保存料(安息香酸Na、ブチルパラベン)香料、ブドウ果皮色素、調味料(アミノ酸等) | | | | | | | | |
| おろしにんにく | にんにく、食塩、醸造酢、酸味料、酒精、増粘剤(グアガム) | | | | | | | | |
| カレー粉 | 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、ちんぴその他香辛料 | | | | | | | | |
| 野菜 | じゃがいも、にんじん、たまねぎ | | | | | | | | |
| こんにやく | 蒟蒻芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム | | | | | | | | |
| SBとろけるカレー(甘口) | 食用油脂(パーム油、なたね油、大豆油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、野菜パウダー(じゃがいも、さつまいも、白菜、キャベツ、玉ねぎ、人参、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、ながいも、モロヘイヤ)、コーンスターチ、乳糖、ポークエキス、香辛料、ミルクパウダー、たん白加水分解物、(大豆)、チキンブイヨン、酵母エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤 | | ● | ● | | | | | 大豆・鶏肉・豚肉・やまいも |
| インドカレー(辛口) | 豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、オニオンパウダー、チーズ、脱脂粉乳、脱脂大豆、粉乳小麦粉ルウ、ごまペースト、ガーリックパウダー、香辛料、粉末みそ、ローストオニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、カラメル色素、増粘剤(グァーガム) | | ● | ● | | | | | 大豆・ごま |
| 砂糖 | | | | | | | | | |
| ウスターソース | 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、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2Na、香辛料抽出物、香料 | | | | | | | | 大豆・りんご |
| 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 | | | | | | | | |
| バナナ | バナナ | | | | | | | | バナナ |
| ガラスープ | 鶏骨肉、豚骨肉、野菜、鶏脂、豚脂、魚介エキス、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE) | | | | | | | | 大豆・豚肉・鶏肉・鮭・ゼラチン |
| ローリエ | | | | | | | | | |
| 福神漬け | 大根、茄子、生姜、蓮根、しその葉、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4、黄5、赤106)、 | | | ● | | | | | 大豆 |
| 青りんごゼリー | 青りんご果汁、糖類(ぶどう糖加糖液糖、ぶどう糖、水あめ、砂糖)デキストリン、寒天、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クチナシ色素 | | | | | | | | 大豆・りんご |
| お茶 | 大麦 | | | | | | | | |

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

●印 特定原材料を使用している

▲印 特定原材料混入のおそれあり