

### 献立食材内訳表(社会教育団体1泊目)

夕食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま
<b>【ご飯】</b>									
ご飯									
<b>【味噌汁】</b>									
ワカメ									
玉葱									
だし									
赤味噌									
長ねぎ									
<b>【チキン唐揚げ】</b>									
鶏モモ唐揚げ			○						
キャノーラ油									
キャベツ									
人参									
<b>【中華春雨サラダ】</b>									
胡瓜									
人参									
緑豆春雨									
キザミハム	○								
中華ドレッシング		○	○						○
<b>【ほうれん草ごま和え】</b>									
ほうれん草									
スイートコーンホール									
三島ごまあえの素		○	○						○
<b>【里芋煮】</b>									
里芋									
人参									
醤油			○						
砂糖									
みりん									
だし									

朝食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま
<b>【ご飯】</b>									
ご飯									
<b>【味噌汁】</b>									
ワカメ									
大根									
だし									
赤味噌									
長ねぎ									
<b>【さばの味噌煮】</b>									
さばの味噌煮									
<b>【ポテトサラダ】</b>									
キャベツ									
ケンコー薄切りポテト	○	○	○						
スイートコーン									
<b>【肉団子】</b>									
肉団子		○	○						○
<b>【桜漬】</b>									
桜漬			○						

昼食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま
<b>【中華飯】</b>									
ご飯									
サラダ油									
豚肉									
木耳スライス									
イカ									
タケノコ									
人参									
玉葱									
白菜									
中華スープ									
八宝菜ソース			○			○			
片栗粉									
ピーマン									
うずら卵水煮	○								
紅生姜									
<b>【中華スープ】</b>									
ワカメ									
長ねぎ									
白胡麻									○
中華スープ									
食塩									
<b>【野菜コロッケ】</b>									
野菜コロッケ		○	○						
キャノーラ油									
<b>【野菜サラダ】</b>									
キャベツ千切り									
人参									
スイートコーン									
<b>【ももゼリー】</b>									
桃ゼリー									

\*ご注意ください  
 食品の製造工程や原材料の漁獲時などで、意図せずアレルギー物質が混入(コンタミネーション)してしまった冷凍食品などを提供してしまう  
 可能性がございます。  
 ご心配のお客様につきましては、予めお弁当のご持参をお願いいたします。