

献立食材内訳表(社会教育団体2泊目)

夕食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	ごま
【ご飯】								
【味噌汁】								
ワカメ								
玉葱								
だし								
赤味噌								
長ねぎ								
【豚カツ】								
豚カツ		○	○					
とんかつソース								
キャノーラ油								
キャベツ千切り								
【法蓮草蒸し鶏の胡麻和え】								
ほうれん草								
人参								
もやし								
蒸し鶏			○					
胡麻ドレッシング	○		○					○
【牛肉と大根の炒め煮】								
牛肉								
人参								
大根								
だし								
上白糖								
醤油			○					
みりん								
絹さや								
【木くらげと人参の和え物】								
胡瓜								
食塩								
人参								
シーチキン(フレーク)								
木くらげスライス								
豆板醤								
醤油			○					
上白糖								
酢								
おろしにんにく								
おろし生姜								
胡麻油								○
白胡麻								○

朝食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	ごま
【ご飯】								
【味噌汁】								
ワカメ								
大根								
だし								
赤味噌								
長ねぎ								
【いわしのみぞれ煮】			○					
【ジャーマンポテト】								
キャベツ千切り								
ジャーマンポテト	○	○	○					
【白菜とニラのお浸し】								
白菜								
ニラ								
人参								
めんつゆ			○					
花かつお								
【桜漬】			○					

昼食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	ごま
【ビビンバ丼】								
ご飯								
サラダ油								
キムチ			○					○
もやし								
人参								
胡椒								
小松菜								
ごま油								○
醤油			○					
白胡麻								○
豚肉								
玉葱								
砂糖								
にんにく								
コチジャン						○	○	
みりん								
【中華スープ】								
ワカメ								
長ねぎ								
白胡麻								○
食塩								
中華スープ								
【コーンサラダ】								
キャベツ								
人参								
シーチキン								
スイートコーン								
【春巻き&餃子】								
春巻		○	○			○		○
揚げ餃子			○					○
キャノーラ油								
【青りんごゼリー】								

* 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。