

## 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	クルミ	ごま	左記アレルギー該当なし
<b>【ご飯】</b>										
ご飯										○
<b>【味噌汁】</b>										
ワカメ										○
大根										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
<b>【豚肉の生姜焼き】</b>										
豚肉										○
サラダ油										○
玉葱										○
おろし生姜										○
醤油(小麦不使用)										○
みりん										○
胡椒										○
キャベツ										○
人参										○
<b>【鶏挽肉コーンカツ】</b>										
鶏挽肉コーンカツ										○
キャノーラ油										○
ケチャップ										○
<b>【オクラツナ和え】</b>										
オクラ										○
シーチキン										○
花かつお										○
醤油(小麦不使用)										○
<b>【金平牛蒡】</b>										
サラダ油										○
ごぼう										○
糸こんにゃく										○
人参										○
黒潮だし										○
砂糖										○
醤油(小麦不使用)										○

朝食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま	左記アレルギー該当なし
<b>【ご飯】</b>										
ご飯										○
<b>【味噌汁】</b>										
玉葱										○
油揚げ										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
<b>【ウインナーのツナ野菜炒め】</b>										
ポークウインナー										○
サラダ油										○
キャベツ										○
もやし										○
人参										○
シーチキン										○
コンソメ										○
食塩										○
胡椒										○
<b>【肉団子】</b>										
照り焼き肉団子										○
<b>【枝豆ととうもろこしつみ揚げ】</b>										
枝豆ととうもろこしつみ揚げ										○
キャノーラ油										○
<b>【野菜サラダ】</b>										
キャベツ										○
胡瓜										○
人参										○
<b>【ふりかけ】</b>										
いろいろ野菜										○

昼食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま	左記アレルギー該当なし
<b>【ソースカツ丼】</b>										
ご飯										○
ポテトとお米のささみカツ										○
キャノーラ油										○
キャベツ										○
中濃ソース										○
<b>【味噌汁】</b>										
ワカメ										○
玉葱										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
<b>【炒り豆腐包み焼き】</b>										
炒り豆腐包み焼き										○
<b>【ポテト】</b>										
ポテト										○
キャノーラ油										○
食塩										○
<b>【ほうれん草と蒸し鶏和え物】</b>										
ほうれん草										○
蒸し鶏										○
人参										○
醤油(小麦不使用)										○
砂糖										○
<b>【青りんごゼリー】</b>										
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あります。

ご心配のお客さまにつきましては、予めお弁当のご持参をお願いいたします。