

平成30年度 もじ少年自然の家 食堂物資配合表  
献立名 夕食【高野豆腐入り酢豚】

【4月～6月】

平成30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
高野豆腐入り酢豚	豚肉									豚肉
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麹、クエン酸								
	味付塩こしょう	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム								
	小麦粉	小麦			●					
	片栗粉	馬鈴薯でん粉								
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	高野豆腐	大豆、豆腐凝固剤、重曹								大豆
	玉ねぎ									
	にんじん									
	水煮たけのこ	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)								
	きくらげ									
	パプリカ									
野菜のごま和え	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、カラメル色素、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸、ビタミンB1			●					大豆
	砂糖									
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	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								
	ほうれん草									
	もやし									
	にんじん									
かき玉汁	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	砂糖									
	みりん風調味料	水あめ、醸造酢、酸味料、米および米麹の醸造調味料								
	白ゴマ	ゴマ								ゴマ
	液中華	チキンエキス、しょうゆ、植物油脂、食塩、砂糖、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)			●					大豆・豚肉・鶏肉・ゴマ・ゼラチン
ご飯	玉ねぎ									
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ								
	カニカマ	魚肉(たら)、でん粉、卵白、砂糖、食塩、発酵調味料、粉末状植物性たん白、凝縮ホエイ(乳製品)、たん白加水分解物、風味原料(魚介エキス)、水あめ、食物繊維、炭酸カルシウム、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、保存料(ソルビン酸)、香料	●	●	●			●	●	大豆
	卵		●							
デザート	米									
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、米ぬかろう、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカシア)、クエン酸								
	パンケーキ	小麦粉、糖類(砂糖、果糖)、鶏卵、バター、植物油、コーンシロップ、食塩、メープルシュガーパウダー、ベーキングパウダー、増粘剤(加工でんぶん)、乳化剤、カゼインナトリウム、香料	●	●	●					大豆
お茶	麦茶	大麦								

●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 ※調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。