

令和8年度 もじ少年自然の家 食堂物資配合表

<低アレルギー献立>

※醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦は★印で表示しています

【ふれあい合宿】

献立名 昼食【 こんこんカレーライス 】

令和8年3月作成

食品名	主な配合	アレルギー									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	その他
米											
強化米	白米、食用油脂、でんぷん、砂糖、米めかろう、ビタミンB1、クエン酸、乳化剤、糊料(アカシア)、ビタミンB2										
豚肉											豚肉
サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン										大豆
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、ブチルパベン)、香料、ぶどう果皮色素、調味料(アミノ酸等)										
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、フェネグリーク、クミン、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料										
おろしにんにく	にんにく、食塩、酸味料、pH調整剤										
おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)										
味付塩こしょう	食塩、ブラックペッパー、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム										
赤みそ	大豆、大麦、食塩、米/調味料(アミノ酸等)、酒精										大豆
クミン	クミン										
コリアンダー	コリアンダー										
野菜	たまねぎ、にんじん、じゃがいも										
こんにやく	こんにやく芋精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム										
れんこんスライス	レンコン、クエン酸、メタリン酸Na、L-アスコルビン酸、次亜硫酸Na										
SBカレーフレーク	でん粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー/増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料										
砂糖											
中濃ソース	醸造酢、糖類(ぶどう糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん)、食塩、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)										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										
野菜スープ	キャベツ、玉ねぎ、にんじん										
ガラスープ	畜肉エキス(国内製造)、動物油脂、香味油、野菜エキス、たまねぎ、にんにく、魚介エキス、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部にさけ・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む)										大豆・豚肉・鶏肉・さけ・ゼラチン
ローリエ	月桂樹										
野菜	チンゲン菜、ほうれん草、もやし、にんじん										
ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、キシロース、加工でんぷん(本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています)						▲	▲			大豆
ごまドレッシング	食用植物油(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー/乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部にごまを含む)										ごま
甘酢	穀物酢(穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす)、うすくちしょうゆ(アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1)、砂糖、塩			★							大豆
こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			★							大豆
砂糖											
わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ(えび、かにの生息する水域で採取されています。)						▲	▲			
たまねぎ											
コンソメ	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、人参)、ビーフエキスパウダー、香辛料、香料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素										大豆・牛肉
うすくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1			★							大豆
無調整豆乳	大豆										大豆
砂糖											
レモン汁	レモン(イタリア)/酸味料、香料										
粉ゼラチン	ゼラチン										ゼラチン
お水											

※ 調理の状況により、微量の食塩・料理酒・砂糖・でんぷん(じゃがいも)を使用する場合があります。

●印 そのまま材料として料理に入っているもの

▲印 意図せず微量に混入する可能性があるもの

※原材料の製造、採取、または流通の各段階におけるコンタミネーション

★印 醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦

※一般的に醸造過程でタンパク質が分解され、発症しにくいとされています

※症状の程度には個人差がありますので、最終的な判断は専門医にご相談ください

令和8年度 もじ少年自然の家 食堂物資配合表

<低アレルギー献立>

※醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦は★印で表示しています

【ふれあい合宿】

【 その他 】

令和8年3月作成

食品名	主な配合	アレルギー										
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	その他	
アップルジュース	果実(りんご、アセロラ)、酸味料											りんご
お〜いお茶 (ペットボトル)	緑茶・ビタミンC											
麦茶 (ペットボトル)	大麦、飲用海洋深層水、麦芽、ビタミンC											
アクエリアス (ペットボトル)	果糖ぶどう糖液糖、塩化Na/クエン酸、香料、クエン酸Na、アルギニン、塩化K、硫酸Mg、乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(スクラロース)、イソロイシン、バリン、ロイシン											
いろはす(水) (ペットボトル)	水(鉱水)											

●印 そのまま材料として料理に入っているもの

▲印 意図せず微量に混入する可能性があるもの

※原材料の製造、採取、または流通の各段階におけるコンタミネーション

★印 醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦

※一般的に醸造過程でタンパク質が分解され、発症しにくいとされています

※症状の程度には個人差がありますので、最終的な判断は専門医にご相談ください