

# 食材食品成分表

## ドレッシング

### <ドレッシング類>

\*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	方 対 法 応	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)							
			卵	乳	小 麦	大 豆	そ ば	落 花 生	え び	か に
青じそドレッシング		醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,鯉節エキス,ホタテエキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆・さばを含む)			○	○				
イタリアン ドレッシング		食用食物油脂[菜種油(国内製造),大豆油],醸造酢,ぶどう糖果糖液,食塩,醤油,たん白加水分解物,ベーコン風味調味料,にんにくペースト,オニオンエキス,乾燥赤ピーマン,椎茸エキスパウダー,胡椒/増粘剤(キサンガム),調味料(アミノ酸等),酢酸,V.B1,酸化防止剤(ミックスマルチビタミンE,ローズマリー抽出物)ホップ抽出物,香料,(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)			○	○				
中濃ソース (とんかつソース)		野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)			○	○				

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

\*通常商品を記載しています。

# 食材食品成分表

## 漬物類

< 漬物類 >

\* メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	対応方法	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)							
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに
千切大根漬け		大根 漬け原材料[食塩]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa,ステビア),着色料(黄4)								
刻みつぼ漬け		干し大根 漬け原材料[ぶどう糖加糖液糖,食塩,アミノ酸液,醸造酢,醤油,たんぱく加水分解物,みりん,唐辛子]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),酒精,ソルビトール,着色料(黄4,黄5),(一部に小麦・大豆を含む)				○				
桜大根漬け		大根 漬け原材料[食塩,醸造酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa),着色料(赤106,赤102,黄4),漂白剤(次亜硫酸Na)								
しば漬け		胡瓜,生姜,しその葉 漬け原材料[食塩,醸造酢,ぶどう糖果糖液糖,アミノ酸,たんぱく加水分解物,梅酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),香料,酒精,着色料(赤106),(一部に大豆を含む)				○				

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

\* 通常商品を記載しています。

# 食材食品成分表

## 野外炊事 カレーライス

<カレーライス>

ゴールデンカレー

NO,1

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
野外カレーライス	お米		—										
	牛肉		—										
	じゃが芋		—										
	人参		—										
	玉ねぎ		—										
	ゴールデンカレー(甘口)		小麦粉(国内製造),パーム油・なたね油混合油脂,砂糖,食塩,カレー粉,でん粉,酵母エキス,香辛料,たん白加水分解物(ゼラチン),焙煎香辛料(香辛料,コーン油),ハーブオイル,ソースパウダー/調味料(アミノ酸等),カラメル色素,酸味料,(一部に小麦,大豆,ゼラチンを含む)			○	○						
	福神漬		大根,茄子,胡瓜,なた豆,蓮根,しその葉,生姜,漬け原材料(醤油(大豆,小麦えお含む)砂糖,米酢,発酵調味料)			○	○						

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

# 食材食品成分表

## 野外炊事 牛鍋

### <牛鍋セット>

NO.1

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
牛鍋	お米		—										
	牛肉		—										
	じゃが芋		—										
	玉ねぎ		—										
	ごぼう		—										
	ネギ		—										
	糸こんにゃく		こんにゃく粉(国内産)海藻粉末/水酸化カルシウム										
	濃口醤油		食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
	みりん		もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール										
	砂糖		—										
清酒		醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料											

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2024年

# 春の献立表

閑谷学校kokoroレストラン

2024年10月1日～12月31日

		献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	たんぱく質 脂質 食塩相当量
朝食	A	ご飯			精白米		
		鯖の漬け焼き	鯖	しょうが		濃口醤油,料理酒,みりん	
		納豆豆腐	納豆,豆腐	青ねぎ		濃口醤油	
		グリーンサラダ		レタス,水菜		※ドレッシング	
		味噌汁	昆布,かつおぶし,薄揚げ,味噌	青ねぎ,なす,玉葱			
		漬物				※漬物	
朝食	B	ご飯			精白米		
		ソーセージエッグ	★●▲スクランブルエッグ, ソーセージ		油	塩,こしょう,ケチャップ	
		高野豆腐の煮物	昆布,かつおぶし,高野豆腐	いんげん	さつま芋,砂糖	薄口しょうゆ,本みりん,料理酒	
		グリーンサラダ		レタス,水菜		※ドレッシング	
		味噌汁	昆布,かつおぶし,麩,ワカメ,味噌	青ねぎ			
		漬物				※漬物	
		オレンジ		オレンジ			

昼食	A	ロールパン			●▲ロールパン		
		揚げ茄子の ミートスパゲティ	合いびき肉	揚げ茄子,マッシュルーム, 玉葱,人参,トマト缶	▲スパゲティ,油, オリーブオイル,砂糖	ケチャップ,ウスターソース, コンソメ,塩,パセリ,にんにく	
		旬菜サラダ		キャベツ,レタス,玉ねぎ, トマト		※ドレッシング	
		コンソメスープ		ほうれん草,大根,しめじ		コンソメ,薄口醤油,食塩, パセリ	
		プリン	●牛乳			プリンミックス	
昼食	B	ビビンバ丼	合いびき肉	もやし,ほうれん草,人参	精白米,砂糖,ごま油	にんにく,生姜,みりん,料理酒 薄口醤油,塩	
		温泉卵	★温泉卵				
		旬菜サラダ		キャベツ,レタス,玉ねぎ, トマト		※ドレッシング	
		漬物				※漬物	
		ワカメスープ	ワカメ	玉葱,青ねぎ	ごま,ごま油	薄口醤油,中華味,塩	
		黒糖蒸しパン	●牛乳		▲小麦粉,黒砂糖,砂糖,油	ベーキングパウダー,レーズン	

※印に関しては、成分表を参照してください。

夕食	A	ご飯			精白米		
		ハンバーグ	合いびき肉,おから	玉葱,ブロッコリー	▲パン粉,ナチュラルカット ポテト,油	塩,こしょう,ナツメグ,ウスターソース, ケチャップ,パセリ	
		マカロニサラダ	★▲ロースハム	人参,胡瓜	▲マカロニ	★マヨネーズ	
		豆乳きのこスープ	豆乳	しめじ,マッシュルーム,玉葱	じゃが芋	コンソメ,塩,パセリ	
		漬物				※漬物	
		季節のフルーツヨーグルト	●ヨーグルト	白桃缶,みかん缶,柿	砂糖		
夕食	B	ご飯			精白米		
		鶏肉の照り焼き	鶏もも肉	キャベツ,サニーレタス, 赤ピーマン	砂糖,片栗粉	※ドレッシング,濃口醤油, 料理酒,みりん	
		切干大根の煮物	薄揚げ,昆布,かつおぶし	切り干し大根,人参,干し椎茸, グリーンピース	砂糖	濃口醤油,料理酒	
		小松菜の胡麻和え		小松菜,しめじ,人参	砂糖,ごま	濃口醤油	
		豚汁	昆布,かつおぶし,豚肉,味噌	かぼちゃ,ごぼう,大根,青ねぎ			
		漬物				※漬物	
		大学芋			大学芋		

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●牛乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その他のアレルギー対応はお問い合わせください。

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質
平均栄養価(一日)	2,243kcal	91.9g	55.6g



2024年

## 10~12月のアレルギー献立

アレルギー表記★（卵を含む食材）●（乳を含む食材）▲（小麦を含む）◆（落花生を含む）  
■（そばを含む）♠（かにを含む）♣（えびを含む）について

秋メニューの対応をお知らせ致します。尚、その都度原材料の確認を行いますので、仕入れ状況に応じて対応が変更する場合があります。ご理解ご協力をお願い致します。

<秋の献立表>

閑谷学校kokoroレストラン

		献立名	禁止食材	代用・除去の内容
朝食	A	ご飯	-	-
		鯖の漬け焼き	-	-
		納豆豆腐	-	-
		グリーンサラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		味噌汁	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
		りんご	-	-
朝食	B	ご飯	-	-
		ソーセージエッグ	★卵▲小麦●乳	除去（ソーセージ増量）
		高野豆腐の煮物	-	-
		グリーンサラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		味噌汁	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
		オレンジ	-	-

昼食	A	ロールパン	●牛乳▲小麦粉	除去（ピーン増量）
		揚げ茄子のミートスパゲティ	▲小麦粉	ピーン
		旬菜サラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		コンソメスープ	▲小麦粉	除去
		プリン	●牛乳	果物
昼食	B	ビビンバ丼	-	-
		温泉卵	★卵	除去
		旬菜サラダ	※ドレッシング成分表 参照	
		漬物	※漬物成分表 参照	
		ワカメスープ	-	-
		黒糖蒸しパン	▲小麦粉	米粉

夕食	A	ご飯	-	-
		ハンバーグ	▲小麦粉	除去
		マカロニサラダ	★卵	ハム・マヨネーズ除去
		豆乳きのこスープ	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
		季節のフルーツヨーグルト	●牛乳	果物
夕食	B	ご飯	-	-
		鶏肉の照り焼き	-	-
		切干大根の煮物	-	-
		小松菜の胡麻和え	-	-
		豚汁	-	-
		漬物	※漬物成分表 参照	
大学芋	-	-		



	濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)		○	○				
グリーンサラダ	レタス	—							
	水菜	—							
	サニーレタス	—							
青じそドレッシング	醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,鰹節エキス,ホタテエキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆・さばを含む)		○	○					
味噌汁	昆布	—							
	かつお	—							
	なす	—							
	玉葱	—							
	薄揚げ	大豆,植物油/凝固剤				○			
	味噌	大豆,米,食塩/酒精				○			
	青ネギ	—							
漬物	*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)								
りんご	りんご	—						りんご	

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。















マカロニサラダ	マカロニ	小麦粉			○															
	胡瓜	—																		
	人参	—																		
	ロースハム	豚ロース肉,大豆たんぱく,還元水あめ,卵たんぱく,食塩,乳たんぱく,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩,増粘多糖類,調味料,酸化防止剤,くん液,発色剤(亜硝酸Na),着色料	○	○		○														
	マヨネーズ	食用植物油,卵黄,醸造酢,食塩,粉末水あめ,砂糖,香辛料,調味料,香辛料抽出物	○	○		○														
豆乳 きのこ スープ	豆乳	大豆				○														
	ぶなしめじ	—																		
	マッシュルーム	マッシュルーム,水,食塩,VC,クエン																		
	玉ねぎ	—																		
	じゃが芋	—																		
	コンソメ	食塩,砂糖,乳糖,食用加工油脂,しょうゆ,チキンエキス,香辛料,オニオンエキス,調味料,カラメル色素,酸味料		○	○	○														
	食塩	—																		
パセリ	—																			
漬物	* 漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)																			
フルーツ ヨーグルト	ヨーグルト	生乳,乳成分		○																
	砂糖	—																		
	白桃缶	白桃,砂糖,酸味料,安定剤(メチルセルロース)水																		
	みかん缶	みかん,砂糖,酸味料,酸化防止剤,水																		
	柿																			

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。



