

2025年

春の献立表

閉谷学校レストラン
2025年4月1日～6月30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	I類たんぱく質 脂質 食塩相当量	
朝食	A	ご飯			精白米		501 kcal	
		鮭の塩焼き	鮭				食塩	24.9 g
		納豆	納豆				濃口醤油	7.5 g
		グリーンサラダ		レタス,水菜			※ドレッシング	1.8 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,薄揚げ,わかめ,味噌	青ねぎ,大根				
		漬物					※漬物	
		バナナ		バナナ				
朝食	B	ロールパン		ジャム	●▲ロールパン, ●マーガリン		713 kcal	
		ソーセージ	ソーセージ					27 g
		ベーコンオムレツ	★卵, ★●ベーコン	玉葱,人参			食塩, トマトケチャップ	30.9 g
		グリーンサラダ		レタス, サニーレタス			※ドレッシング	4.8 g
		コンソメスープ		玉葱, ほうれん草, とうもろこし			コンソメ, 濃口醤油, 食塩	
		オレンジ		オレンジ				

昼食	A	菜飯			精白米	菜飯の素	939 kcal	
		ちゃんぽん	豚肉, ★▲かまぼこ	玉ねぎ, 人参, キャベツ, キクラゲ, もやし, サヤエンドウ	▲中華麺, ごま油	●▲ちゃんぽんスープ	26 g	
		春巻き	▲春巻き			サラダ油		21.6 g
		ブロッコリーナムル		ブロッコリー		ごま油, ごま, 砂糖	濃口醤油	2.0 g
		漬物					※漬物	
		大学芋			大学芋			
昼食	B	親子丼	鶏肉, ★卵	玉葱, 三つ葉	精白米	薄口醤油, 調理酒, みりん	895 kcal	
		旬菜サラダ		キャベツ, レタス, 玉ねぎ, トマト			※ドレッシング	38.9 g
		若竹汁	昆布, かつおぶし, 豆腐, ワカメ	タケノコ			薄口醤油, みりん, 食塩	31.6 g
		漬物					※漬物	3.0 g
		オレンジケーキ	●牛乳			▲小麦粉, 砂糖, サラダ油, マーマレード	ベーキングパウダー	

※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		837 kcal	
		鶏のから揚げ	鶏肉	キャベツ, しょうが, にんにく	大豆油, 片栗粉	濃口醤油, 料理酒		38.9 g
		小松菜ソテー		小松菜, とうもろこし	サラダ油, 砂糖	薄口醤油		20.6 g
		肉じゃが	豚肉, 昆布, かつおぶし	糸こんにゃく, 玉ねぎ, 人参, グリンピース	じゃがいも, 砂糖	濃口醤油, みりん, 調理酒		4.0 g
		味噌汁	昆布, かつおぶし, えのき, 味噌	えのき, こぼう, 青ねぎ				
		漬物					※漬物	
		ピーチフルーチェ	●牛乳				●フルーチェ	
夕食	B	ご飯			精白米		1059 kcal	
		ミートローフ	合挽肉, おから	人参, グリンピース, とうもろこし, 玉葱, ブロッコリー	パン粉, サラダ油, ナチュラルカットポテト	食塩, こしょう, ウスターソース, ケチャップ		41 g
		ひじきサラダ	★●ロースハム, ひじき	玉葱, 胡瓜	砂糖, ★マヨネーズ	濃口醤油		40.5 g
		マカロニスープ	★●ベーコン	マッシュルーム, 赤ピーマン, キャベツ, にんにく, パセリ	マカロニ	コンソメ, 食塩		4.5 g
		漬物					※漬物	
		いちごプリン	●牛乳	いちごジャム		●ホイップクリーム	●プリンミクス	

▷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, ●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
平均栄養価(一日)	2,472kcal	98.1g



4月～6月春メニュー

食材食品成分表

朝食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	方 対 法 応	食材	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		
ご飯		お米	岡山県産											
鮭の 塩焼き		鮭	—											
		塩	—											
グリーンサラダ		レタス	—											
		水菜	—											
		サニーレタス	—											
*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)						○	○							
納豆		納豆	丸大豆(国産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)食塩,納豆菌[たれ]砂糖,果糖ぶどう糖液糖,たんぱく加水分解物(小麦,大豆を含む)醤油(小麦,大豆を含む)食塩,醸造酢,還元水飴,昆布エキス,米発酵調味料,かつお節エキス,オリゴ糖/アルコール,調味料(アミノ酸:大豆由来),酸味料,ビタミンB1[からし]からし,食塩,醸造酢,水飴,酸味料,着色料,(ウコン),増粘多糖類,香料ビタミンC			○	○							
味噌汁		昆布	—											
		かつお	—											
		大根	—											
		薄揚げ	大豆,植物油,凝固剤											
		わかめ	—											
		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)												
バナナ		バナナ	バナナ										バナナ	

※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。

4月～6月春メニュー 食材食品成分表

朝食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	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	
ロールパン	ロールパン → ご飯	ロールパン	小麦粉(国内製造),砂糖,マーガリン,発酵風調味料,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,食塩,乳化剤,増粘剤(キサンタン,イーストフード,V.C,香料),原材料の一部に大豆を含む		○	○	○						
		マーガリン	食用植物油,食用精製加工油脂,粉乳,食塩,水,乳化剤,香料,βカロテン,V.A		○		○						
		ジャム	いちご,りんご,砂糖,水あめ,ペクチン,酸味料,香料										りんご
ウィンナー		ウィンナー	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)				○	○					
手づくりオムレツ	(卵不使用竹輪使用)	卵	卵	○									
		ベーコン	豚肉,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	○	○		○						
		玉葱	—										
		人参	—										
		食塩	—										
		トマトケチャップ	トマト,果糖ぶどう糖液糖,砂糖,醸造酢,食塩,玉葱,香辛料,増粘剤(タマリンドシードガム)										

※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あります。

朝食B

NO,2

献立名	対応方法	食材	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	
コンソメスープ	コンソメ ⇒ すまし汁	玉葱	—										
		ほうれん草	—										
		コーン	—										
		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		○	○	○						
		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)			○	○						
		食塩	—										
グリーンサラダ		レタス	—										
		サニーレタス	—										
		*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)											
オレンジ		オレンジ	オレンジ										

※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。

4月～6月春メニュー 食材食品成分表

昼食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	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	
菜飯		お米	岡山県産										
		菜飯の素	塩蔵青菜,砂糖,食塩,昆布エキス,粉末味噌,鰹削り節粉末,調味料(アミノ酸),加工澱粉				○						
ちゃんぽん麺	ちゃんぽんかまぼこ除去うどんつゆ	豚肉	—									豚肉	
		玉葱	—										
		きくらげ	—										
		さやえんどう	—										
		人参	—										
		キャベツ	—										
		もやし	—										
		かまぼこ	魚肉、でん粉、植物油、食塩、発酵調味液、砂糖、卵白、大豆たん白、風味調味料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、ソルビトール、コチニール色素、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	○			○	○					
		中華麺	小麦粉(国内製造),小麦たん白/かんすい,カルチノイド色素,(一部に小麦を含む)				○						
		ちゃんぽんスープ	肉エキス(国内製造),野菜エキス,魚介エキス,食塩,砂糖,醤油,香辛料/調味料(アミノ酸)		○		○	○					鶏肉
食塩	—												
ごま油	—												

※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ありま

献立名	対応方法	食材	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	
春巻き		春巻き	キャベツ,たけのこ,玉葱,人参,春雨,豚肉,砂糖,植物油脂,豚脂,粒状大豆蛋白,生姜,醤油,オイスターソース,香辛料,加工澱粉,調味料(アミノ酸),小麦粉,加工油脂,大豆油,食塩,ぶどう糖,乳化剤			○	○						豚肉・ごま
		油	食用大豆油/シリコーン				○						
ブロッコリーのナムコロール		ブロッコリー	—										
		ごま油	ごま										ごま
		ごま	ごま										ごま
		砂糖	—										
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)										
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)											
大学芋		パリット中華ポテト	さつまいも,糖類(砂糖,水あめ),植物油脂,還元水あめ,食物繊維,ファットスプレッド,はちみつ,たん白加水分解物,トレハロース,乳化剤,(原材料の一部に小麦・大豆を含む)			○	○						

※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。

4月～6月春メニュー 食材食品成分表

昼食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	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	
親子丼	卵不使用	お米	岡山県産										
		鶏モモ肉	大豆,植物油/凝固剤										
		玉葱	—										
		卵	—	○									
		かつお	—										
		昆布	—										
		砂糖	—										
		片栗粉	—										
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
		料理酒	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										
みりん	—												
若竹汁		たけのこ	—										
		わかめ	—										
		豆腐	丸大豆(カナダ産,アメリカ産)/凝固剤(硫酸カルシウム,塩化ナトリウム)				○						
		昆布	—										
		かつお節	—										
		薄口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)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										
食塩	—												

※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ありま

昼食B

NO,2

献立名	対応方法	食材	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		
旬菜サラダ		キャベツ	—											
		レタス	—											
		玉ねぎ	—											
		トマト	—											
		*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)												
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)												
オレンジケーキ	牛乳不使用(オレンジケーキ)	牛乳	生乳100%		○									
		マーマレード	水あめ,糖類,みかん,なつみかん,いよかん,ペクチン,香料,酸味料											
		薄力粉	小麦(アメリカ産又は国産)			○								
		砂糖	—											
		サラダ油	—											
		ベーキングパウダー	—											

※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ありま

4月～6月春メニュー

食材食品成分表

夕食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	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		
ご飯		お米	岡山県産											
鶏のから揚げ		鶏肉	鶏肉										鶏肉	
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○							
		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											
		にんにく	—											
		しょうが	—											
		片栗粉	—											
		大豆油	食用大豆油(国内製造)/シリコーン				○							
		キャベツ	—											
小松菜ソテー		小松菜	—											
		コーン	—											
		オリーブ油	—											
		砂糖	—											
		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)			○	○							

※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。

夕食A

NO.1

献立名	対応方法	食材	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		
肉じゃが		豚肉	豚肉											豚肉
		昆布	—											
		かつお	—											
		じゃが芋	—											
		糸こんにゃく	—											
		玉ねぎ	—											
		にんじん	—											
		グリーンピース	—											
		砂糖	—											
		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											
		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											
味噌汁		えのき	—											
		ごぼう	—											
		麩	小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)					○						
		青ねぎ	—											
		味噌	大豆,米,食塩/酒精					○						
		昆布	—											
		かつお	—											
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)												
フルーチェ	みかん缶 ↓ フルーチェ	フルーチェ	砂糖(国内製造),果糖ぶどう糖液糖,果糖,もも濃縮果汁,食塩/ゲルカ化剤(ペクチン),pH調整剤,香料,ベニコウジ色素,(一部にもも,りんご)											もも・りんご
		牛乳	生乳100%											

※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。

4月～6月春メニュー 食材食品成分表

夕食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	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			
ご飯		お米	岡山県産												
ミートローフ		合いびき肉	牛肉,豚肉												
		おから	大豆,グリセリン脂肪酸エステル他				○								
		ミックスベジタブル	人参,スイートコーン,グリーンピース												
		玉ねぎ	—												
		パン粉	小麦粉(国内製造),砂糖,ゾーラトニンク,イースト,食塩,米麴,大豆たん白,(一部に小麦・大豆を含む)				○	○							
		食塩	—												
		こしょう	—												
		トマトケチャップ	トマト,果糖ぶどう糖液糖,砂糖,醸造酢,食塩,玉葱,香辛料,増粘剤(タマリンドシードガム)												
		ウスターソース	トマト,玉ねぎ,にんにく,醸造酢,砂糖,食塩,香辛料,ビーフエキス,カラメル色素,調味料,香辛料抽出物				○	○							
		ブロッコリー	—												
		ナチュラルカットポテト	じゃが芋,植物油脂,食塩,ぶどう糖(小麦含む)				○								
		食塩	—												
		サラダ油	食用大豆油(国内製造)/シリコーン						○						
ひじきサラダ	マヨネーズ → 酢で代替え	ひじき	—												
		きゅうり	—												
		玉葱	—												
		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	○	○		○								
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシン安息香酸)				○	○							
		砂糖	—												
		マヨネーズ	食用植物油脂,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	○	○		○								

※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。

献立名	対応方法	食材	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		
マカロニスープ	コンソメ → パーコン除去 かっおだしへ変更	ベーコン	豚肉,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	○	○		○							
		マカロニ	小麦粉			○								
		マッシュルーム	—											
		赤ピーマン	—											
		キャベツ	—											
		にんにく	—											
		パセリ	—											
		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	—													
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)												
いちごプリン	プリン ↓ みかん缶	いちごジャム	いちご,りんご,砂糖,水あめ,ペクチン,酸味料,香料											
		牛乳	牛乳		○									
		ホイップクリーム	クリーム(乳成分を含む),乳化剤,安定剤(メタリン酸Na,増粘多糖類)		○									
		プリンミクス	砂糖,ぶどう糖,乳たんぱく,ゲル化剤,貝Ca,ピロリン酸Na,香料,着色料(クチナシ,紅麴),甘味料,乳化剤		○									

※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。

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。

* 通常商品を記載しています。

△はコンタミの可能性がります。

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,鰹節エキス,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(キサンタンガム),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

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		—											
	豚肉		—											
	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)			○	○						
福神漬け			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,小麦を含む)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。

食材食品成分表

野外炊事 カートンドック

<カートンドック>

※ドリンク付き

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	
カートンドック	ドックパン		小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、発酵風味料、乳等を主要原料とする食品、豆乳ファットスプレッド、パン酵母、食塩/乳化剤、酢酸Na、イーストフード、pH調整剤、香料、V.C、着色料(カロテノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	○	○	○	○						
	キャベツ		ー										
	カレー粉		ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料										
	ロングウインナー		豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料、/グルタミン酸Na、リボヌクレオチドNa、リン酸塩(Na)、ソルビン酸製剤、フマル酸製剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、その他(コラーゲンケーシング)(一部に豚肉を含む)										
	ケチャップ		トマト(輸入又は国産(5%未満))、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料										
	マスタード		醸造酢、マスタード、食塩、香辛料										
オレンジジュース	オレンジジュース		オレンジ、アセロラ										

○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 焼きそば

<焼きそば>

NO.1

製品名	方 対 法 応	食材	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		
焼きそば		焼きそば麺	小麦粉(国内製造)、キャノーラ油,食塩,植物油製剤,炭酸カリウム,ピロリン酸ソーダナトリウム,炭酸カリ,ライトソーダ灰,クチナシ色素製剤,/かん水			○	○							
		豚肉	—											
		キャベツ	—											
		もやし	—											
		玉ねぎ	—											
		食塩	—											
		こしょう	—											
		焼きそばソース	野菜・果実(トマト,玉ねぎ,りんご,その他),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢(国内製造),醤油,食塩,アミノ酸液,香辛料,オイスターエキス,マッシュルーム,肉エキス,酵母エキス,魚肉エキス,ホタテエキス,昆布,エビエキス/増粘剤(加工でん粉,タマリンド),調味料(アミノ酸等),カラメル色素,(一部にえび,小麦,大豆,鶏肉,豚肉,もも,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。

食材食品成分表

野外炊事 バーベキュー

<バーベキュー>

NO.1

製品名	方 対 法 応	食材	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		
バ ー ベ キ ュ ー		お米	—											
		ソーセージ	豚肉,豚脂肪,水あめ,砂糖,香辛料,食塩,グルタミン酸Na,リボヌクレオチドNa,リン酸塩(Na),ソルビン酸製剤,ビタミンC,フマル酸製剤,亜硝酸Na											
		牛肉	—											
		豚肉	—											
		鶏肉	—											
		キャベツ	—											
		ピーマン	—											
		エリンギ	—											
		玉ねぎ	—											
		焼肉のたれ	果実ピューレ(りんご(国産)もも,うめ),醤油,砂糖,アミノ酸液,にんにく,還元水あめ,食塩,ハチミツ,りんご酢,白ごま,ごま油,蛋白加水分解物,オニオンエキス,香辛料/カラメル色素(一部に小麦,ごま,大豆,りんご,ももを含む)				○	○						

○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 ホットサンド

<ホットサンド>

NO.1

製品名	方 対 法 応	食材	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		
ホ ツ ト サ ン ド		食パン	小麦粉(国内製造)、マーガリン、発酵風味料、砂糖調製品、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、食塩、砂糖/乳化剤、酢酸(Na)、加工澱粉、香料、V.C(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)		○	○	○							
		ロースハム	豚ロース肉,大豆たん白,還元水あめ,卵たん白,食塩,乳たん白,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩(Na),増粘多糖類,調味料(アミノ酸等),酸化防止剤(ビタミンC),くん液,発色剤(亜硫酸Na),着色料(コチニール)	○	○		○							
		ツナ	まぐろ,植物油脂,野菜エキス,食塩/調味料(アミノ酸)											
		スライスチーズ	ナチュラルチーズ/乳化剤		○									
		マヨネーズ	食用植物油脂,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	○	○		○							

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。