2025年

夏の献 立 表

閑谷学校レストラン
2025年7月1日～9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	ｴﾈﾙｷﾞｰ たんぱく質 脂質 食塩相当量
朝食	A	ご飯			精白米		630 kcal
		さわらの幽庵焼き	鰆			濃口醤油,みりん,料理酒, レモン汁	30.4 g
		金平炒め	豚肉	ごぼう,人参,さやいんげん	サラダ油,糸こんにゃく,ごま,砂糖	濃口醤油	15.2 g
		納豆	納豆			濃口醤油	3.2 g
		おろしちりめん	しらす	大根		ポン酢	
		味噌汁	昆布,かつおぶし,わかめ,味噌	青ねぎ	▲麸		
		漬物				※漬物	
		オレンジ		オレンジ			
朝食	B	ご飯			精白米		560 kcal
		ソーセージ	ソーセージ				15.4 g
		スクランブルエッグ	★●スクランブルエッグ			トマトケチャップ	15.4 g
		グリーンサラダ		レタス,サニーレタス		※ドレッシング	2.3 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,,味噌,薄揚げ	青ねぎ	じゃが芋		
		漬物				※漬物	
		バナナ		バナナ			
昼食	A	ガパオライス	鶏ひき肉	玉葱,しめじ,パプリカ,バジル	精白米,ごま油,砂糖	にんにく,料理酒,濃口醤油, ｵｲｽﾀｰｿｰｽ,ﾅﾝﾌﾟﾗｰ,豆板醤	834 kcal
		目玉焼き	★卵				37 g
		コロッケ		ブロッコリー	▲コロッケ,大豆油	とんかつソース	26.6 g
		もずくスープ	昆布,かつお節,豆腐,もずく	青ねぎ		みりん,食塩,薄口醤油	4.0 g
		漬物				※漬物	
		フルーチェ	●牛乳			フルーチェ	
昼食	B	ゆかりご飯			精白米	ゆかり	968 kcal
		冷やし中華	★●ハム,★錦糸卵	胡瓜,トマト	中華麺,砂糖,ごま油	レモン汁,濃口醤油,酢	28.8 g
		肉団子	肉団子	ブロッコリー	大豆油,片栗粉,砂糖	濃口醤油,みりん,ケチャップ	22.1 g
		漬物				※漬物	3.8 g
		大学芋			大学芋		
夕食	A	ご飯			精白米		1008 kcal
		チキン南蛮	鶏肉	キャベツ,サニーレタス	大豆油,片栗粉,砂糖, ★▲タルタルソース	塩,こしょう,料理酒,濃口醤油, 酢	37.6 g
		切干大根のサラダ	●★ハム	胡瓜,切干大根	砂糖,ごま	薄口醤油,酢,レモン汁	46.1 g
		南瓜のそぼろ煮	鶏ひき肉,昆布,かつおぶし	南瓜,いんげん	砂糖,片栗粉	淡口醤油,みりん	4.3 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌	えのき,玉葱,小松菜			
		漬物				※漬物	
		プリン	●牛乳		●ホイップクリーム	●プリンミクス	
夕食	B	ご飯			精白米		845 kcal
		夏野菜の焼肉風炒め	豚肉	赤ピーマン,キャベツ,玉葱, もやし,なす,ゴーヤ	ごま,ごま油	食塩,にんにく,しょうが, 焼肉のたれ	34 g
		揚げしゅうまい	●▲しゅうまい		大豆油		27.9 g
		春雨サラダ	●★ハム	人参,胡瓜	春雨,★マヨネーズ	濃口醤油,酢	3.5 g
		漬物				※漬物	
		冬瓜スープ	わかめ	冬瓜,オクラ	片栗粉	中華だし,薄口醤油,塩,こしょう	
		杏仁豆腐		みかん缶		●杏仁豆腐の素	

※印に関しては、成分表を参照してください。

▷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)	2,396kcal	93.0g

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

朝食A

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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									
鰆の幽庵焼き		さわら	さわら									
		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									
		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,米麹,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料									
		レモン汁	レモン,酸味料,香料,保存料（パラオキシ安息香酸,安息香酸Na,亜硫酸塩）									
金平炒め		豚肉	豚肉									
		ごぼう	ー									
		人参	ー									
		糸こんにゃく	こんにゃく粉(国産),海藻粉末/水酸化カルシウム									
		さやいんげん	ー									
		サラダ油	ー									
		白ごま	ごま									ごま
		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)			○	○					
		砂糖	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す。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

朝食A

下記の通り、「7大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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,2

献立名	対応方法	食材	原材料	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
おろしちりめん		しらす	いわしの稚魚,食塩									
		大根	ー									
		ポン酢	しょうゆ(国内製造),醸造酢(穀物酢,醸造酢),ぶど う糖果糖液糖,食			○	○					
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)			○	○					
味噌汁		昆布	ー									
		かつお	ー									
		麩	小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)			○						
		わかめ	ー									
		味噌	大豆,米,食塩/酒精				○					
		青ネギ	ー									
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		オレンジ	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す。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

朝食B

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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									
スクランブルエッグ	スクランブルエッグ除去 ←ウィンナー増量	スクランブルエッグ	鶏卵,植物油,還元水あめ,脱脂粉乳,食塩,バター,加工でんぷん,増粘剤（ｷｻﾝﾀﾝ）,調味料,ピロリン酸Na,カロチノイド色素	○	○	○	○					
		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)			○	○					
味噌汁		昆布	ー									
		かつお	ー									
		麩	小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防			○						
		わかめ	ー									
		味噌	大豆,米,食塩/酒精			○	○					
		青ネギ	ー									
漬物		＊漬物については、その時の状況により変わります(別										
グリーンサラダ		レタス	ー									
		サニーレタス	ー									
		＊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)										
バナナ		バナナ	バナナ									ﾊﾞﾅﾅ

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

〇は原材料に使用。
△はコンタミの可能性があります。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

昼食A

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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。

献立名	対応方法	食材	原材料	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
				アレルギー表示(7大＋大豆)								
ガパオライス		お米	岡山県産									
		鶏ひき肉	ー									鶏肉
		玉葱	ー									
		しめじ	ー									
		パプリカ	ー									
		バジル	ー									
		おろしにんにく	ー									
		砂糖	ー									
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麹,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料									
		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(パラオキシ安息香酸)			○	○					
		オイスターソース	カキエキス，ホタテエキス，魚醤，砂糖,食塩,昆布エキス,酵母エキス,水あめ，増粘剤,酒精									牡蠣
		ナンプラー	カタクチイワシ,食塩			○	○					青魚
		豆板醤	塩蔵唐辛子,そら豆加工品,そら豆,乾燥唐辛子,食塩/酒精,酸化防止剤									
		ごま油	ごま									ごま
目玉焼き	除去	鶏卵	卵	○								
コロッケ		コロッケ	じゃがいも、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、食塩）、コーン、たまねぎ、にんじん、砂糖、乾燥マッシュポテト、グリンピース、食塩、大豆油、香料／調味料（アミノ酸）、増粘剤（グァーガム）、乳化剤、着色料（カロチノイド）、（一部に小麦・大豆を含む）			○	○					
		ブロッコリー	ー									
		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)									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あります。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

昼食A

下記の通り、「7大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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,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
もずくスープ		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)				○					
		もずく	もずく（えび・カニがいる地域で採取）							△	△	
		ねぎ	―									
		昆布	―									
		かつお	―									
		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									
		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)										
フルーチェ	フルーチェ←みかん缶	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,ベニこうじ色素,(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。

〇は原材料に使用。
△はコンタミの可能性があります。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

昼食B

下記の通り、「7大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
				アレルギー表示(7大＋大豆)								
ゆかりご飯		お米	岡山県産									
		三島ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ,食塩,梅酢),食塩,砂糖,調味料（アミノ酸等),酸味料									
冷やし中華	ハム・卵除去 ⇓ 豚肉追加	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)			○						
		錦糸卵	卵,植物油脂,砂糖,醸造酢,発酵調味料,食塩,加工デンプン，グリシン，カロチノイド色素	○								
		胡瓜	ー									
		トマト	ー									
		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)	○	○		○					
		酢	米（国産)，醸造アルコール			○						
		砂糖	ー									
		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)			○	○					
		中華だし	食塩(国内製造),チキンエキス,ポークエキス,砂 糖,食用風味油,デキストリン,香辛料,酵母エキス 調味料,野菜エキス,たん白加水分解物,ゼラチン, 酵母エキス/調味料(アミノ酸等),ｐH調整剤,(一 部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)				○					鶏肉・豚肉
		レモン汁	レモン,酸味料,香料,保存料（パラオキシ安息香酸,安息香酸Na,亜硫酸塩）									
		ごま油	ごま									ごま

※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

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

昼食B

下記の通り、「7大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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,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
肉団子	肉団子除去 ⇓ 竹輪の炒め物（卵不使用）	肉団子	鶏肉（国産）,玉ねぎ,つなぎ（パン粉，卵白液，粉末状植物性たんぱく),粒状植物性たんぱく,豚脂,砂糖,醤油,チキンエキス調味料,食塩，香辛料，植物油脂，菜種油/加工デンプン,調味料（アミノ酸),リン酸塩（Na）	○	○	○	○					豚肉・鶏肉・ごま
		大豆油	食用大豆油/シリコーン				○					
		ブロッコリー	―									
		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)			○	○					
		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	―									
		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）									
		片栗粉	加工デンプン									
		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)										
大学芋		大学芋	さつまいも,シロップ,糖類(グラニュー糖,水あめ,ガラクトオリゴ糖,黒糖,はちみつ,寒天),パーム油/トレハロース,増粘多糖類,環状オリゴ糖									

※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

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

夕食A

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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									
チキン南蛮		鶏肉	鶏肉									鶏肉
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麹,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料									
		塩	ー									
		こしょう	ー									
		片栗粉	加工デンプン									
		大豆油	食用大豆油(国内製造)/シリコーン				○					
		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)			○	○					
		酢	米（国産),醸造アルコール									
		砂糖	ー									
		タルタルソース	植物油脂,ピクルス,卵,醸造酢,玉ねぎ，卵白加工品,砂糖，食塩，乾燥玉ねぎ,乾燥レッドベルペッパー香辛料,乾燥パセリ,清水,調味料(アミノ酸等),増粘多糖類,酸味料,香辛料抽出物,甘味料(ｽｸﾗﾛｰｽ)	○		○	○					
		サニーレタス	ー									
		キャベツ	ー									
切り干し大根のサラダ		胡瓜	ー									
		切干大根	青首大根									
		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)	○	○		○					
		レモン汁	レモン,酸味料,香料,保存料（パラオキシ安息香酸,安息香酸Na,亜硫酸塩）									
		砂糖	ー									
		酢	米（国産),醸造アルコール									
		ごま	ごま									ごま
		薄口醤油	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あります。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

夕食A

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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, 2

献立名	対応方法	食材	原材料	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
南瓜のそぼろ煮		鶏ひき肉	鶏肉									鶏肉
		南瓜	ー									
		いんげん	ー									
		かつお節	ー									
		昆布	ー									
		砂糖	ー									
		淡口醤油	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									
		片栗粉	加工デンプン									
味噌汁		えのき	ー									
		小松菜	ー									
		玉ねぎ	ー									
		味噌	大豆,米,食塩/酒精				○					
		昆布	ー									
		かつお	ー									
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)										
プリン	プリン↓みかん缶	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,紅麹）,甘味料,乳化剤		○							
		牛乳	生乳１００％		○							
		ホイップクリーム	糖類(水あめ(国内製造),砂糖(国内製造)),植物油脂,チーズ,脱脂粉乳,乳などを主要原料とする食品,食塩/カゼインNa/乳化剤,安定剤(アラビアガム),セルロース,リン酸塩(Na,K),香料,カロチン色素,		○		○					

※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す。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

夕食B

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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									
夏野菜の焼き肉風炒め		豚肉	豚肉									豚肉
		赤ピーマン	ー									
		キャベツ	ー									
		もやし	ー									
		玉葱	ー									
		なす	ー									
		ゴーヤー	ー									
		生姜	ー									
		にんにく	ー									
		ごま	ごま									ごま
		ごま油	ごま									ごま
		食塩	ー									
		焼き肉のたれ	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)			○	○					りんご,もも,ごま
春雨サラダ	マヨネーズ⇒酢で代替え	春雨	馬鈴薯デンプン,タピオカでんぷん,コーンスターチ									
		きゅうり	ー									
		にんじん	ー									
		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(パラオキシ安息香酸)			○	○					
		酢	米（国産）,醸造アルコール									
		砂糖	ー									
		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あります。

7月～9月夏メニュー　食材食品成分表

夕食B

下記の通り、「７大アレルギー＋大豆」のご対応させて頂きます。
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。
※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,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
揚げシュウマイ		しゅうまい	玉葱、鶏肉、豚肉、小麦粉、調味料(アミノ酸）、大豆たんぱく、グリーンピース、脱脂粉乳、食塩、砂糖、植物油、こしょう		○	○	○					
		大豆油	食用大豆油(国内製造)/シリコーン									
冬瓜スープ		冬瓜	ー									
		わかめ	ー									
		オクラ	ー									
		中華だし	食塩(国内製造),チキンエキス,ポークエキス,砂糖,食用風味油,デキストリン,香辛料,酵母エキス調味料,野菜エキス,たん白加水分解物,ゼラチン,酵母エキス/調味料(アミノ酸等),ｐH調整剤,(一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)				○					牛肉，鶏肉，豚肉
		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)			○	○					
		塩	ー									
		こしょう	ー									
		片栗粉	加工デンプン									
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)										
杏仁豆腐		杏仁の素	糖類（砂糖,ぶどう糖）,脱脂粉乳,粉末油脂,寒天,粉飴,杏仁/増粘多糖類,香料,乳化剤（大豆由来）		○		○					
		みかん缶	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[ぶどう糖加糖駅液糖,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あります。

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	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
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(ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ),調味料(アミノ酸等),酢酸,V.B１,酸化防止剤(ミックスビタミン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あります。

＊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	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		ー									
	豚肉		ー									
	じゃが芋		ー									
	人参		ー									
	玉ねぎ		ー									
	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)			○	○					

※アレルギー表示(7大＋大豆)

〇は原材料に使用。

△はコンタミの可能性があります。

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		ー									
	牛肉		ー									
	じゃが芋		ー									
	玉ねぎ		ー									
	ごぼう		ー									
	ネギ		ー									
	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		ー									
	清酒		醸造アルコール(国内製造)米,米麹,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あります。

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あります。

食材食品成分表

野外炊事　焼きそば

＜焼きそば＞

NO,1

製品名	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
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	ー									
		キャベツ	ー									
		もやし	ー									
		玉ねぎ	ー									
		食塩	ー									
		こしょう	ー									
		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あります。

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	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
バーベキュー		お米	ー									
		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	ー									
		豚肉	ー									
		鶏肉	ー									
		キャベツ	ー									
		ピーマン	ー									
		エリンギ	ー									
		玉ねぎ	ー									
		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あります。

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	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
ホットサンド		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あります。