

献立食材内訳表(社会教育団体1泊目)

夕食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま	左記アレルギー該当なし
【ご飯】										
ご飯										○
【味噌汁】										
ワカメ										○
玉葱										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
【チキン唐揚げ】										
唐揚げ										○
キャノーラ油										○
キャベツ										○
人参										○
【春雨サラダ】										
胡瓜										○
玉葱										○
食塩										○
コーン										○
蒸し鶏										○
春雨										○
【ほうれん草和え物】										
ほうれん草										○
人参										○
黒潮だし										○
花かつお										○
醤油(小麦不使用)										○
【ひじき煮】										
サラダ油										○
ひじき										○
大豆										○
スライスこんにやく										○
油揚げ										○
人参										○
黒潮だし										○
砂糖										○
醤油(小麦不使用)										○

朝食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま	左記アレルギー該当なし
【ご飯】										
ご飯										○
【味噌汁】										
白菜										○
油揚げ										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
【ハッシュドポテト】										
ハッシュドポテト										○
キャノーラ油										○
ケチャップ										○
【ウインナーの野菜ソテー】										
ポークウインナー										○
サラダ油										○
キャベツ										○
もやし										○
人参										○
コンソメ										○
食塩										○
胡椒										○
【炒り豆腐包み焼き】										
炒り豆腐包み焼き										○
【コーン野菜サラダ】										
キャベツ										○
玉葱										○
食塩										○
胡瓜										○
コーン										○
【ふりかけ】										
いろいろ野菜										○

昼食	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ	ごま	左記アレルギー該当なし
【ご飯】										
ご飯										○
【中華スープ】										
ワカメ										○
長葱										○
中華だし										○
食塩										○
【麻婆豆腐】										
鶏挽肉										○
豆腐										○
サラダ油										○
おろし生姜										○
おろしにんにく										○
豆板醤										○
玉葱										○
長葱										○
赤味噌										○
砂糖										○
中華だし										○
食塩										○
醤油(小麦不使用)										○
片栗粉										○
【ポロニアカツ】										
ポロニアカツ										○
キャノーラ油										○
【肉団子】										
照り焼き肉団子										○
【野菜サラダ】										
キャベツ										○
人参										○
レッドオニオン										○
【ストロベリーゼリー】										
ストロベリーゼリー										○

* ご注意ください

食品の製造工程や原材料の漁獲時などで、意図せずアレルギー物質が混入(コンタミネーション)してしまった冷凍食品などを提供してしまう可能性がございます。

ご心配のお客様につきましては、予めお弁当のご持参をお願いいたします。

団体名

(氏名)