

献立食材内訳表(社会教育団体2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										○
大根										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
【豚肉の生姜焼き】										
豚肉										○
サラダ油										○
玉葱										○
おろし生姜										○
醤油(小麦不使用)										○
みりん										○
胡椒										○
キャベツ										○
人参										○
【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										○
【オクラツナ和え】										
オクラ										○
シーチキン										○
花かつお										○
醤油(小麦不使用)										○
【金平牛蒡】										
サラダ油										○
ごぼう										○
糸こんにゃく										○
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】										
玉葱										○
油揚げ										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
【ウインナーのツナ野菜炒め】										
ポークウインナー										○
サラダ油										○
キャベツ										○
もやし										○
人参										○
シーチキン										○
コンソメ										○
食塩										○
胡椒										○
【肉団子】										
照り焼き肉団子										○
【枝豆ととうもろこしつまみ揚げ】										
枝豆ととうもろこしつまみ揚げ										○
キャノーラ油										○
【野菜サラダ】										
キャベツ										○
胡瓜										○
人参										○
【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
【ソースカツ丼】										
ご飯										○
ポテトとお米のささみカツ										○
キャノーラ油										○
キャベツ										○
中濃ソース										○
【味噌汁】										
ワカメ										○
玉葱										○
黒潮だし										○
赤味噌										○
【炒り豆腐包み焼き】										
炒り豆腐包み焼き										○
【ポテト】										
ポテト										○
キャノーラ油										○
食塩										○
【ほうれん草と蒸し鶏和え物】										
ほうれん草										○
蒸し鶏										○
人参										○
醤油(小麦不使用)										○
砂糖										○
【青りんごゼリー】										
青りんごゼリー										○

* 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あります。
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)