

朝食【和食A】



作成日
2011/4/3
花園会館

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
温泉卵	鶏卵	鶏卵	卵
	旨出し	和風だし、醤油、みりん、酒、食塩	小麦、大豆、さば
焼き海苔	海苔	海苔、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、食塩、風味原料(昆布・エビ・さば)、水飴、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア・アセスルファムk)、香辛料	小麦、エビ、さば
小鉢	金平ごぼう	牛蒡、人参、醤油、砂糖、大豆油、唐辛子、ソルビトール、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、グリシン、リン酸塩(Na)、卵白リゾチーム	小麦、大豆、卵
	かまぼこ	魚肉、でん粉、食塩、ぶどう糖、魚介エキス、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、保存料(ソルビン酸)、着色料(コチニール)、(原材料の一部に卵、小麦を含む)	卵、小麦、魚介エキス
	レタス	レタス	
厚切りハム	魚肉ハム	肉片等[まぐろ、植物性たん白(小麦)、マトン]つなぎ[魚肉(ほっけ・たら)・でん粉・豚脂]、食塩、水あめ、たまねぎ、香辛料、デキストリン、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、着色料(ラック、カカオ、赤106)、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物	豚肉、小麦
	つけ合せ	サラダ菜	サラダ菜
		大根おろし	大根
ご飯	白飯	精白米(国産)、食塩、米飯用乳化油脂、米飯用pH調整剤	大豆
小鍋(味噌汁)	豆腐	丸大豆、凝固剤(硫酸カルシウム)、消泡剤(炭酸カルシウム)	大豆
	だし汁	和風だし、味噌	大豆、さば
	青葱	青葱	

和風だし (風味調味料)	ぶどう糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、風味原料(さばぶし粉末、むろあじぶし粉末、かつおぶし粉末、いわしぶし粉末)	さば
みりん	もち米、米、米麴、醸造アルコール、糖類	
味噌	大豆(遺伝子組換えではない)、米、食塩、かつおエキス、かつお節粉末、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)	大豆

味噌	大豆(遺伝子組換えではない)、米、食塩、かつおエキス、かつお節粉末、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)	大豆
----	---	----