

朝食【和食B】



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
ひじき煮	ひじき煮	ひじき、人参、醤油、砂糖、油揚げ、食用油、醸造調味料、かつお風味原料、食塩、酸化防止剤(V. C)、調味料(アミノ酸等9、保存料(しらこ)、酸味料、凝固剤	小麦、大豆、さば、さけ
とろろ芋	とろろ芋	やまいも、オリゴ糖、酸化防止剤(V. C)、食塩、味の素、淡口醤油、濃口醤油	小麦、大豆、山芋
だし巻玉子	だし巻玉子	鶏卵、薄口醤油、澱粉、砂糖、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、塩	卵、小麦、大豆
	大根おろし	大根、濃口醤油	(小麦、大豆)
鯖香り焼	鯖	鯖	
	漬け汁	濃口醤油、酒、みりん	小麦、大豆
梅干し	梅干し	梅、漬け原材料(砂糖、食塩、蜂蜜、醸造酢)、酸味料、ビタミンB1、甘味料(スクラロース)	
鍋	白菜	白菜	
	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、酒、みりん、淡口醤油	小麦、大豆、さば
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

味の素	L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム	
淡口醤油	脱脂加工大豆、小麦、米、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、アルコール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)	大豆、小麦
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦粉、食塩、アルコール	大豆、小麦
みりん	もち米、米、米麴、醸造アルコール、糖類	
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