

夕食【精進料理】



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
坪	胡麻豆腐	胡麻	白胡麻	
		くず粉	くず粉	
		くこの実	くこの実、酒	
		山葵	西洋わさび、洋からし、酸味料、ビタミンC、着色料(黄4、青1)	
		割り醤油	和風だし、濃口醤油、鰹節	小麦、大豆、さば
高台	切干大根旨煮	切干大根煮	切干大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、食用油、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)、酸味料、保存料(しらこ)、凝固剤	小麦、大豆、さけ、さば
平皿	生湯葉造り	生湯葉	豆乳	大豆
		大葉	大葉	
		わさび	西洋わさび、洋からし、酸味料、ビタミンC、着色料(黄4、青1)	
		若布	湯通し塩蔵わかめ	
		造り醤油	濃口醤油、酒、みりん、和風だし、鰹節	小麦、大豆、さば
平椀	炊き合わせ	厚揚げ	大豆、豆腐用凝固剤、白絞油、和風だし、濃口醤油、砂糖	小麦、大豆、さば
		青味(蓴、いんげん、絹さやのいづれかを使用)	蓴(酸化防止剤、着色料)もしくはいんげんか絹さや、和風だし、食塩、味の素(L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオタイドナトリウム)、	さば
紙鍋	湯豆腐	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
		水菜	水菜	
		えのき茸	えのき茸	
		季節麩	小麦グルテン、もち粉、着色料(赤3、赤106、黄4)	小麦
油物	高野豆腐 トンカツもどき	割り醤油	昆布、鰹節、和風だし、濃口醤油	小麦、大豆、さば
		高野豆腐	丸大豆、豆腐凝固剤、重曹(膨軟剤)、和風だし、淡口醤油、濃口醤油、砂糖、酒	小麦、大豆、さば
		天ぷら粉	小麦粉、コーンフラワー、でん粉、膨張剤	小麦
		パン粉	小麦粉、イースト、植物性ショートニング、ブドウ糖、食塩、大豆蛋白(遺伝子組み換えでない)、イーストフード、V.C	小麦、大豆
		揚げ油	食用大豆油、シリコーン	大豆
		トンカツソース	野菜、果実(トマト、りんご)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料、増粘多糖類、カラメル色素、調味料(アミノ酸)	りんご、トマト
		つけ合せ	サニーレタス キャベツ	サニーレタス キャベツ

		青じそドレッシング	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、醤油、食塩、酒精、たん白加水分解物、ほたてエキス、梅肉、調味料(アミノ酸等)、りんご、レモン果汁、酸味料、かつお節エキス、野菜エキス、香料、香辛料抽出物、青じそ、(原材料の一部に小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン(豚)を含む)	小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチン、りんご、ほたて、柑橘類
食事	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
漬物	沢庵	沢庵	塩押しだいこん、漬け原材料[食塩、香辛料、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、甘味料(ステビア)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)]	
	すぐき	すぐき	すぐき蕪、食酢、みりん、食塩、ソルビット、白醤油、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)	小麦、大豆
吸い物	すまし汁	鶏もどき	粉末状植物性たん白(大豆)、食物繊維、でん粉、小麦グルテン、醤油、ブイヨン、発酵調味料、食塩、食用植物油、香料、調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
		若布	湯通し塩蔵わかめ	
		青葱	青葱	
		すまし汁	和風だし、淡口醤油、塩、酒	小麦、大豆、さば
水物	季節のデザート	キウイフルーツ	キウイフルーツ	キウイフルーツ
		オレンジ	オレンジ	オレンジ

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
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	
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