

夕食【和食】



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
鍋	白湯鍋	豚肉	豚肉	豚肉
		チキンボール	鶏肉(国産)、つなぎ(パン粉、でん粉、粉末状大豆たん白)、粒状大豆たん白、たまねぎ、食塩、砂糖、こしょう、しょうが、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、酸味料、(原材料の一部に乳成分、豚肉を含む)	乳、小麦、鶏肉、豚肉、大豆
		キャベツ	キャベツ	
		もやし	もやし	
		人参	人参	
		若布	湯通し塩蔵わかめ	
		えのき茸	えのき茸	
		ラーメン	めん(小麦粉、小麦たん白、かんすい、クチナシ色素)	小麦
	とんこつスープ	ポークエキス、食塩、食用油脂(豚脂、植物油)、砂糖、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦、乳、大豆、ゼラチンを含む)	豚肉、鶏肉、小麦、乳、大豆、ゼラチン	
温皿	豆腐と鶏治部煮 玉子あんかけ	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
		鶏肉	鶏肉、小麦粉	鶏肉、小麦
		煮汁	みりん、砂糖、濃口醤油、酒	小麦、大豆
		玉子あん	卵、和風だし、淡口醤油、みりん、塩、吉野くず	小麦、大豆、さば、卵
		水菜	水菜	
サラダ	唐揚げ 香味和え	鶏肉	鶏肉、しょうゆ、大豆たん白、でん粉、白ワイン、食塩、砂糖、しょうが、にんにく、白こしょう、衣[小麦粉、でん粉、米粉、大豆たん白、糖類(砂糖、ブドウ糖)、食塩、白こしょう]、揚げ油(大豆油)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤	鶏肉、小麦、大豆
		小海老	小海老、小麦粉	海老、小麦
		揚げ油	食用大豆油、シリコーン	大豆
		大根	大根	
		水菜	水菜	
		マヨネーズ	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、糖類(水あめ、砂糖)、調味料(アミノ酸)、香辛料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	卵、小麦、大豆
		ドレッシング(赤)	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、オニオンエキス、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、調味料(アミノ酸)、卵黄、(原材料の一部に大豆を含む)	卵、大豆
油物	揚げじゃが芋	じゃが芋	じゃが芋	

	味噌がけ	揚げ油	食用大豆油、シリコーン	大豆
		かけ味噌	赤味噌、砂糖、みりん、卵黄、胡麻	卵、大豆
		けしの実	けしの実	
蒸し物	小茶碗蒸し	卵液	卵、和風だし、食塩、淡口醤油、みりん	卵、小麦、大豆、さば
		生椎茸	生椎茸	
		銀杏	ぎんなん、ぶどう糖、食塩、pH調整剤	
		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
		海老	海老	海老
		三つ葉	三つ葉	
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

みりん	もち米、米、米麴、醸造アルコール、糖類	
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦粉、食塩、アルコール	大豆、小麦
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
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
赤味噌	豆みそ[大豆(遺伝子組換えでない)、食塩]、米みそ[大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩]、水飴、カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)	大豆