

アレルギー詳細献立表

令和 2年12月24日(木)

料理名	チ エ シ ク	材料名	可食量	乳	卵	原材料	備考
麻婆豆腐丼→そぼろごはん							ごはんに塩、 しょうゆを追 加します。
		精白米	100.00			麦ごはん(大麦・米粒麦)と同一ラインで炊飯	
		おおむぎ精麦 米粒麦	5.00				
		ひまわり油	0.30				
		ひまわり油	0.50				
		しょうが	1.00				
		にんにく	0.50				
		根深ねぎ	10.00				
		豚ひき肉	25.00			豚肉	
		清酒 本醸造酒	1.00			米、米麹、醸造アルコール、糖類、酸味料、水、 【鈴木屋/辰馬本家酒造】	
		にんじん	15.00				
		干しこいたけ	0.80				
		たけのこ水煮缶詰	20.00			たけのこ(国産)	
		ザーサイ	5.00			ザーサイ、塩、唐辛子、混合香辛料(八角、桂皮、 姜など)、【協同食品/京浜貿易株式会社】	
		木綿豆腐	120.00			国産大豆、凝固剤(塩化マグネシウム)、 【かつみ食品/世田給】	
		水	80.00				
		冷凍がらパック(チキン)	8.00			鶏がら、【世田給/平和食品工業】	
		三温糖	2.5				
		濃口しょうゆ	7.50			小麦、脱脂加工大豆、食塩、アルコール(サトウキビ)、 【協同食品/キヨーマン】	
		清酒 本醸造酒	2.00			米、米麹、醸造アルコール、糖類、酸味料、水、 【鈴木屋/辰馬本家酒造】	
		赤色辛みそ【赤みそ】	6.00			大豆、米、食塩、酒精、【黒光商事/日本味噌】	
		トウバンジヤン	0.80			みそ(大豆)、唐辛子、食塩、みりん、そら豆粉、 調味料(アミ、酸等)、酒精、pH調整剤、 【月兎ソース/テオ食品】	
		テンメンジヤン	2.00			醤油(小麦、大豆)、味噌(大豆、食塩)、砂糖、 植物油脂(ごま)、(原材料の一部に小麦・大豆・ ごまを含む)、【鈴木屋/ユキ食品】	
		根深ねぎ	15.00				
		片栗粉	3.30			馬鈴薯	
昼飲	飲用牛乳	飲用牛乳	206.00	×	乳		
昼副	もやしとにらのごま風味	緑豆もやし	64.00			緑豆	
		にら	6.00				
		食塩	0.20				
		三温糖	0.80				
		濃口しょうゆ	3.00			小麦、脱脂加工大豆、食塩、アルコール(サトウキビ)、 【協同食品/キヨーマン】	
		清酒 本醸造酒	1.00			米、米麹、醸造アルコール、糖類、酸味料、水、 【鈴木屋/辰馬本家酒造】	
		ラー油	0.07			ごま油、とうもろこし油、香辛料、パブリカ色素、 【SB/協同食品】	
		ごま油	0.50				
		まいりごま	1.50				
黄桃のヨーグルトケーキ	もも缶詰 果肉	もも缶詰 果肉	25.00			黄桃、砂糖、酸味料(クエン酸)、【大昌貿易/鈴木屋】	
	米粉	米粉	10.00			うるち米(国産)、【みたけ食品工業/協同食品】	
	ベーキングパウダー	ベーキングパウダー	0.67			コーンスターチ、※小麦を使用した設備で製造、 【大宮糧食工業/協同食品】	
	上白糖	上白糖	5.30				
	凍結液卵HV	凍結液卵HV	13.00	×	鶏卵、【鈴木屋/キューイー】		
	プレーンヨーグルト	プレーンヨーグルト	16.70	×		生乳、乳製品、【雪印メグミルク/明治】	
	有塩バター	有塩バター	2.50	×		生乳、食塩、【鈴木屋/明治】	
	紙カップ	紙カップ	0.00				