

御夕食 成分表

(小学生用)

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
ハンバーグ &エビフライ	ハンバーグ	国産牛肉、玉葱、鶏肉、卵白、パン粉、豚肉、豚脂、食塩、澱粉、香辛料、砂糖、乳蛋白、豚肉蛋白、植物油、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	牛肉、鶏肉、卵、乳、乳製品、小麦、大豆、豚肉
	エビフライ	海老、衣(パン粉、小麦粉、食塩、パーム油、砂糖、卵白粉、澱粉、卵黄粉、脱脂粉乳)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉、グアーガム)、調味料(アミノ酸等)	卵、乳、小麦、海老
	サラダ	・レモン ・キャベツ ・きゅうり ・トマト ・パセリ ・ハム:豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、植物性蛋白、食塩、卵蛋白、発酵調味料、乳蛋白、蛋白加水分解物、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む) ・ポテトサラダ:馬鈴薯、半個体状ドレッシング、人参、玉葱、砂糖、食塩、醸造酢、乳蛋白、香辛料、グリシン、酢酸ナトリウム、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、鮭	卵、乳、小麦、大豆、鮭
	ソース、ドレッシング	・ソース:トマトケチャップ、小麦粉、トマトペースト、バター、ワイン、マーガリン、砂糖、乾燥スープ(コンソメ)、酵母エキス、食塩、香辛料、増粘剤、カラメル色素、水 ・クリーミーサウザンアイランドドレッシング:食用植物油、醸造酢、砂糖、トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、ガーリックピュレー、香辛料、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	卵、乳、乳製品、大豆、小麦、鶏肉、
碗	すまし汁	・三つ葉 ・ゆず ・巻麩 ・手鞠麩:小麦粉、小麦グルテン、赤色3号、青色1号	小麦
香の物	たくあん	・塩押し大根 ・漬け原材料(ぬか類、食塩、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、メタリン酸Na、着色料(黄4、黄5)、(原材料の一部に小麦含む)	小麦
ご飯	白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	
水菓子	わらび餅(三種)	・黒糖わらび:麦芽糖、きな粉(大豆)、黒蜜(黒糖)、グラニュー糖、蓮根でん粉、本わらび粉、トレハロース、加工でん粉 ・きな粉わらび:麦芽糖、砂糖、きな粉(大豆)、蓮根でん粉、本わらび粉、加工でん粉 ・抹茶わらび:麦芽糖、抹茶きな粉(大豆、抹茶、クロレラ)、蓮根でん粉、本わらび粉、トレハロース、加工でん粉	大豆

朝食成分表

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
銘銘鍋	湯豆腐	・豆腐:丸大豆、[硫酸カルシウム(にがり)] ・水菜 ・えのき ・昆布(利尻産) ・海苔	大豆
小鉢	生麩しぐれ煮	生麩の素(小麦グルテン)、醤油、酒、発酵調味料、砂糖、生姜、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	大豆、小麦
海苔	焼のり	乾のり(国産)	
煮物	筑前煮	・平こんにやく:こんにやく粉(国内産)、海草粉(黒のみ)、唐辛子粉(赤のみ)、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤) ・仁保こんにやく:こんにやく粉(国産)、水酸化カルシウム(こんにやく用) ・れんこん水煮:れんこん、pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜塩酸Na) ・大根 ・ごぼう ・人参 ・干し椎茸	
碗	田舎味噌仕立	・米みそ:大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩 ・おつゆ麩(焼き麩):小麦粉、小麦グルテン ・わかめ:湯通し塩蔵わかめ(中国産) ・豆腐:丸大豆、[硫酸カルシウム(にがり)] ・三つ葉 ・昆布だし	大豆、小麦
香の物	梅干	梅、漬け原材料[砂糖、食塩、しそ梅酢、醸造酢、蛋白加水分解物]、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、V・B1、(原材料の一部に大豆を含む)	大豆
	桜漬け	大根、漬け原材料[食塩、醸造酒]、酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤 106)、香料	
ご飯	白飯	京都府八木町産ヒノヒカリ	

その他

料理名	食材名	原材料名	特定原材料
その他	調味料	・濃口醤油 ・薄口醤油 ・たまり醤油 ・清酒 ・味醂 ・砂糖 ・味の素 ・昆布粉粉末調味料 ・かんぴょう ・干し椎茸 ・大豆 ・赤酒 ・白醤油 ・塩 ・昆布	大豆、小麦