

書類3 7月3日(金)昼食

年 組名前

◆メニュー：原材料

・ご飯：米（国産米）

ご飯には、黒ゴマがかかっています。

※ふりかけは、かかっていません

・鶏唐揚げ 2個：鶏肉（ブラジル産）、唐揚げ粉（小麦粉、（国内製造）、澱粉、食塩、砂糖、

コショウ末、乳加工品、植物性たん白、ブドウ糖、パプリカ、／加工でン

ブン、調味料（アミノ酸）、膨張剤、（一部に小麦、乳成分、大豆を含む）、

卵、おろし生姜、おろしにんにく

・ウインナー：鶏肉（国産又はタイ又はブラジル）、豚肉、豚脂肪、植物性たん白、食塩、

砂糖、香辛料／加工デンプン、調味料（有機酸等）、酢酸 Na、リン酸塩（Na）、

酸化防止剤（ビタミン C）、ph 調整剤、発色剤（亜硝酸 Na）、（一部に牛肉、

大豆、鶏肉、豚肉を含む）、

・玉子焼：卵、砂糖、食塩、醤油／調味料（アミノ酸）

・鮭塩焼：鮭、食塩

・ミートボール：鶏肉（国産）、粒状大豆たんぱく、つなぎ（パン粉、小麦粉、粉末状大豆

たんぱく）、玉ねぎ、食塩、砂糖／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、

K）、（一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む）

酢豚ソース：砂糖、醸造酢、濃縮パイナップル果汁、醤油、食塩、トマトペースト、たん白加水分解

物、老酒調製品、発酵調味料／糊料（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、パプリカ色

素、酸味料、（一部に小麦、大豆を含む）

裏もあります

・ひじき煮：ひじき、うすあげ（大豆、植物油／凝固剤）、さつま揚げ（魚肉、でんぷん、

砂糖、食塩、ブドウ糖、植物油）にんじん

・かまぼこ：魚肉（タラ、イトヨリ等）、食塩、小麦澱粉、砂糖、卵白、発酵調味料、

保存料（ソルビン酸）、着色料（赤 106、赤 102）

・ポテトサラダ：じゃがいも（遺伝子組み換えではない）、乳化液状ドレッシング、にんじ

ん、玉ねぎ／調味料（アミノ酸）、糊料（増粘多糖類）、香辛料抽出物、

カロチン色素、（一部に卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む）

オレンジ：

レタス：

キャベツ：

黒ゴマ： ご飯にかかっています。

漬物：大根、漬け原材料（食塩・醸造酢）／ 酸味料、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ス

テビア）、保存料（ソルビン酸 K）、シソ抽出物、着色料（赤 106、赤 102）