

【夕食】

期間 2020年9月

アレルギー食材	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛、くるみ、ごま、鮭、さば、大豆、鶏、バナナ、豚、松茸、桃、山芋、りんご、ゼラチン、バナナ、(魚介)	アレルギー物質														
		エビ	カニ	小麦	蕎麦	卵	乳	そば	牛	豚	鶏	羊	魚	貝	大豆	推奨20品目
料理名																
<小鉢>																
とうもろこし豆腐	とうもろこし 山葵 ココの実 合せ調味料 胡麻 小麦粉 トレハロース グリシン クチナン			○												○
海老と小柱明太マヨ和え	海老 小柱 ボテサラ(じゃが芋 人参 水飴 酢酸ナトリウム グリシン 増粘剤) マヨネーズ(植物油 醸造酢) 明太子(たらこ 酸化防止剤 ナイアシン)			○		○										○
<御造り>																
鯛 鮎 鳥賊	大根 大葉 山葵 紅麴 菊花			○												○
<鍋物>																
伊勢の国健康ボーク鍋	豚肉 白菜 青ネギ 春雨 桜 水菜 調味料			○						○						○
<好物三昧>																
河豚唐揚げ	白さば河豚 小麦			○											○	
蛸唐揚げ	蛸 粉末醤油 脱脂粉乳 でん粉 デキストリン 卵白粉末 ブドウ糖 植物油			○		○	○									○
海老フライ	海老 卵 パン粉 小麦	○		○		○										
<温物>																
かうどん	うどん 鶏 餅 青さ 小麦 調味料			○							○					○
<蒸し物>																
茶碗蒸し 銀鮎	海老 小柱 銀杏 椎茸 卵 調味料 片栗粉	○		○		○								○		○
<赤出汁>																
	手巻(小麦グルテン) 若芽 葱 粉山椒			○												○
	豆味噌(大豆、遺伝子組み換えでない)、食塩、砂糖、魚醤(魚介類を含む)、かつお節エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、酒糟、酸味料															
<食事>																
鳥羽灘島かやく御飯	ちりめんじゃこ 鮭 蛸 ひじき 調味料	○		○									○			○
漬物	沢庵(食塩 めか類 複合調味料 酸味料 甘味料 ソルビン酸 着色料) しば漬(胡瓜 生姜 しその葉 茄子 茗荷 ソルビン酸)			○												○
<果物>																
カップデザート	抹茶 ブドウ糖 グラニュー糖 加糖練乳 着色料 ゲル化剤 キウイ バイン スイカ ブルーベリー 巻きチョコ イチゴソース											○				

【朝食】

アレルギー食材	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛、くるみ、ごま、鮭、さば、大豆、鶏、バナナ、豚、松茸、桃、山芋、りんご、ゼラチン、バナナ、(魚介)	アレルギー物質														
		エビ	カニ	小麦	蕎麦	卵	乳	そば	牛	豚	鶏	羊	魚	貝	大豆	推奨20品目
<お目覚めジュース>																
オレンジジュース																
<小鉢>																
じゃこおろし	ちりめんじゃこ 大根 調味料	○		○												○
<煮物>																
角揚げ	粉末状大豆たん白 植物油 人参 玉葱 豆腐 胡麻 調味料					○								○		○
こん(じゃく)	鯉節調味エキス(豚肉含む) ブドウ糖 魚糞(イカを含む) 胡麻 唐辛子 植物油 酢酸 グリシン 酒糟 甘味料					○				○				○		○
ひじき	ひじき 人参 枝豆 調味料 乳糖 鯉エキス アミノ酸			○			○							○		○
	昆布 練 干鰯 鯉節エキス 調味料 寒天 増粘多糖類			○										○		○
<焼き物>																
鮭塩焼き	鮭、食塩、キシロース															
戸田家焼き	魚肉 卵白 本みりん 加工澱粉 調味料			○		○										○
出汁巻き																
<サラダ>																
生野菜																
ロースハム	豚 糖類 大豆たんぱく 卵たん白 水飴 牛乳 乳たん白 ゼラチン ゲル化剤 調味料 リン酸塩 酸化防止剤 くん液 発色剤															
ポテトサラダ	野菜(じゃが芋、たまねぎ、人参)、ドレッシング、(食用植物油、砂糖、卵、その他)、食塩、酵母エキス、野菜エキス、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物															
白ドレッシング	果糖ブドウ糖、食用植物油、醸造酢、食塩、レモン果汁、卵黄、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料、香料、香辛料抽出物(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)															
<温物>																
スープ鍋	ウインナー<豚肉 食塩 糖類 調味料 リン酸塩酸化防止剤 発着剤> シールドベーコン<豚肉 トレハロース エンラクトHG 乳蛋白 乾燥卵白 グルタミン酸ナトリウム ホリリン酸ナトリウム 酸性ピロリン酸ソーダ> <エリソニン酸ナトリウム ハプロ カラギーナン くん液>															
チキンスープ	食塩 デキストリン 鶏肉パウダー でん粉 チキンファット 酵母エキス 粉末醤油 乳糖 たん白加水分解物 酸化防止剤 カラメル色素 キシロース			○		○					○					○
<赤出汁>																
合せ味噌	米味噌(大豆、遺伝子組み換えでない)、豆味噌(大豆、遺伝子組み換えでない)、食塩、酒糟 調味料(アミノ酸等) しじみ 若芽 葱															
<味付け海苔>																
	乾のり、醤油(大豆は遺伝子組み換えでない)、砂糖、魚介エキス(鯉節、昆布、えび)、食塩、蛋白酵素分解物、調味料(アミノ酸)、唐辛子抽出物、甘味料(ステビア、甘草)(原材料の一部に小麦、豚肉を含む)【海老、蟹の混入する可能性がある】															
<食事>																
白米	米			○			○				○		○	○		○
漬物	刻み沢庵(大根 めか類 アミノ酸 甘味料 着色料) 桜付け(大根 しそ アミノ酸 甘味料) 小梅(梅 醸造酢 ソルビン酸 酒糟 酸味料)			○												○

仕入れの状況により一部メニューが変更することがあります、ご了承ください。