

R5 4月 2日(日) 夕食A

団体名: 〇〇市立△△学校 氏名: 大房花子

★対象のアレルギーの種類を以下のチェックボックスからお選びください。
アレルギー: 卵 乳 小麦 甲殻類 その他 揚げ油別希望(揚げ料理は全て同じ油で調理しております。)

★該当するメニュー、成分を丸〇で囲みご提出ください。
★揚げ油別希望の場合は「揚げ油」を〇で囲んでください。

メニュー	材料	成分
ごはん	白米	白米
たまごスープ	ワカメ	ワカメ
	卵	卵
	白胡麻	白胡麻
	白湯スープ	食塩、畜肉エキス、砂糖、植物油、醤油、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に小麦、乳を含む
	ガラスープ	食塩、チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)
	長ネギ	長ネギ
	胡椒	胡椒
	塩	塩
ハンバーグ	ハンバーグ	食肉(牛肉、豚肉)、粒状植物性たん白、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵)、ソテーオニオン、糖類(ぶどう糖、砂糖)、牛乳、ビーフエキス、醤油、食塩、ビーフオイル、発酵調味料、トマトペースト、香辛料、ゼラチン、醤油加工品、酵母エキス、ポークブイヨン、ワイン、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化Ca
デミグラスソース	デミグラスソース	ブイヨン、小麦粉、ラード、玉ねぎ、トマトペースト、赤ワイン、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、でん粉、酵母エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に牛肉、大豆、豚肉を含む
鶏の唐揚げ	鶏肉	鶏肉
	醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール
	酒	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	ニンニク	ニンニク、pH調整剤
	生姜	生姜、酸化防止剤(v.c)、pH調整剤
	片栗粉	馬鈴薯でん粉
	胡麻油	食用胡麻油
揚げ油	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン
ちくわのカレー風味揚げ	焼きちくわ	魚肉、でん粉、大豆たん白、砂糖、卵白、食塩、植物油、ぶどう糖、発酵調味料、鯛だし、醤油、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、貝Ca、原材料の一部に小麦を含む
	カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、胡椒、赤唐辛子、ちんぴ、香辛料
	小麦粉	小麦粉
	塩	塩
揚げ油	キャノーラ油	食用なたね油、シリコーン
サニーレタスと玉ねぎのサラダ	野菜	サニーレタス、玉ねぎ
	しそドレッシング	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、醤油、米発酵調味料、食塩、梅肉、魚介エキス、レモン果汁、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香辛料、原材料の一部に小麦、さばを含む
トマト	トマト	トマト
マカロニサラダ	マカロニ	マカロニ
	油	食用大豆油、食用なたね油
	野菜	きゅうり、玉ねぎ、人参
	マヨネーズ	食用植物油(卵)、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、原材料の一部に小麦、大豆を含む
	塩コショウ	塩、胡椒
にんじんのグラッセ	野菜	コーン、人参
	バター	牛乳、食塩
	砂糖	原料糖
	コンソメ	食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、醤油、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(原材料の一部に小麦を含む)
バナナ	バナナ	バナナ
ふりかけ(おかわり用) ※セルフサービスです	のりたま	胡麻、鶏卵、砂糖、小麦粉、乳糖、食塩、大豆加工品、海苔、こしあん、さば削り節、マーガリン、パーム油、海藻カルシウム、エキス(チキン、鰹、魚介、酵母)、鶏肉、でん粉、鶏脂、脱脂粉乳、醤油、粉末状植物性たん白、抹茶、あおさ、ぶどう糖果糖液糖、卵黄油、イースト、みりん、なたね油、バター、大豆油、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、酸化防止剤(ビタミンE)

※記入例