

R6 月 日() 朝食B

団体名: _____ 氏名: _____

★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○で囲みご提出ください。

| メニュー | 材料 | 成分 |
|----------------|--------|---|
| ごはん | 白米 | 白米 |
| 味噌汁 | 豆腐 | 丸大豆、凝固剤(塩化マグネシウム)にがり |
| | なめこ | なめこ |
| | 味噌 | 米味噌、大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精 |
| | 本だし | 調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス |
| 鯖の味噌煮 | 鯖 | 鯖 |
| | 本だし | 調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス |
| | 味噌 | 米味噌、大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精 |
| | 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 |
| | みりん | もち米、米麴、醸造アルコール、糖類 |
| | 生姜 | 生姜、酸化防止剤(v.c)、pH調整剤 |
| | 砂糖 | 原料糖 |
| 玉子焼き | 玉子焼き | 鶏卵、砂糖、食用植物油脂、でん粉、食塩、カロチン色素、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リン酸塩(Na) |
| シーチキンとビーンズのサラダ | シーチキン | キハダマグロ、大豆サラダ油、野菜スープ、食塩、調味料(アミノ酸) |
| | 水菜 | 水菜 |
| | 豆サラダ | 枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆、硫酸鉄、シリコン、原材料の一部に大豆を含む |
| | マヨネーズ | 食用植物油脂、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 |
| 切り干し大根 | 油揚げ | 豆腐、油 |
| | 野菜 | 人参、大根 |
| | 砂糖 | 原料糖 |
| | みりん | もち米、米麴、醸造アルコール、糖類 |
| | うすくち醤油 | 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、米、ぶどう糖、小麦たん白、食塩、アルコール |
| | 本だし | 調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス |
| オレンジ | オレンジ | オレンジ |
| ふりかけ | 瀬戸風味 | ごま、削り節(鰯、鯉)、砂糖、食塩、味付のり、醤油、乾燥鶏卵、でん粉(馬鈴薯、小麦)、みりん、還元水飴、青のり、食用植物油脂、調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、カロチン色素、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、原材料の一部に大豆、えびを含む |