

(1)

令和8年 7-8-9月 連泊献立(2日目) B

当施設では、夕定食は他の飲食施設に外注します。よってアレルギー対応は一部(生卵)のみとなります。注1参照(揚げ物の油は、乳、たまご、ごま、等同じ油を使用して揚げています{多量}。ご注意ください。)

(夕定食)

原材料及び成分

*焼肉

*牛(和牛国産こま切れ冷凍) 玉葱 人参
焼肉たれ(醤油 国内製造) アミノ酸液
砂糖 水あめ リンゴ 味噌 トマト
酵素調味料 ゴマ油 にんにく 生姜
香辛料 白ごま 野菜エキス 増粘剤
加工でん粉 キャベツ

(小麦 ごま 大豆 りんご含む)

*マカロニサラダ

*マカロニ(小麦) ドレッシング(食用植
物油脂 粉末水あめ 砂糖) 鶏卵 醸
造酢 食塩) 玉葱 人参 食塩 香辛料
抽出物 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(キ
サンタン) 酵素(小麦 卵 大豆含む)

*出し巻き玉子

*液卵 かつお節エキス みりん 砂糖
昆布エキス 食塩 醤油 大豆油 加
工でん粉 調味料(アミノ酸等) pH
調整剤 カロチン色素

(卵 小麦 大豆 酒を含む)

*紅白かまぼこ

*魚肉 でん粉(小麦 馬鈴薯) 調味料
食塩 砂糖 小麦たん白 醸造酢
調味料(アミノ酸等) 加工でん粉 乳
化剤 着色料(赤106)(小麦 大豆)

*がんもどき

*豆腐(大豆) 粉状大豆たん白 植物油
脂 人参 でん粉 砂糖 ブドウ糖
食塩 なたね油 調味料(アミノ
酸) 豆腐用凝固剤(大豆) 顆粒だし
(乳糖) 醤油 水

7-8-9月 夕定食 B

原材料及び成分

- | | |
|------------|---|
| *蓮根酢漬け | *蓮根 食塩 醸造酢 甘味料〈ソルビート サッカリン Na〉酸味料 調味料〈アミノ酸等〉保存料〈ソルビン酸k〉リン酸塩 Na 漂白剤〈次亜硫酸 Na〉着色料〈赤色 105〉 |
| *さつま芋の甘露煮 | *さつまいも 砂糖 薄口醤油 濃口醤油 食塩 水 |
| *炊き合わせ | *小芋 椎茸 人参 高野豆腐 生麩 砂糖 薄口醤油 濃口醤油 食塩 顆粒だし〈乳糖〉水 |
| *生麩 | *小麦 グルテン 餅粉 加工でん粉 着色料〈赤 3 104 105 黄色 4〉〈小麦〉顆粒だし〈乳糖〉 |
| *ポテトサラダ | *馬鈴薯 ドレッシング〈食用植物油脂 乳等を主原料とする食品 砂糖 鶏卵 醸造酢 食塩 乳たん白 チキンコンソメ〉人参 玉葱 香辛料 調味料〈アミノ酸等〉増粘多糖類 酵素 香辛料抽出物〈小麦 卵 乳成分 大豆 鶏肉 ゼラチン含む〉 |
| *顆粒だし | *食塩 砂糖 乳糖 かつお節粉末 かつおエキス 酵母エキス 調味料〈アミノ酸等〉 (一部乳成分) |
| *吸物〈花麩 ねぎ〉 | *小麦粉 小麦グルテン 着色料〈赤色 104、106、青色 I、黄色 4〉膨張剤〈ミョウバン〉酸化防止剤〈ビタミンE 葱 薄口醤油 (脱脂加工大豆 小麦たん白 食塩 ブドウ糖 米 小麦 アルコール 大豆) だし粉 (乳糖 かつおエキス、かつ節粉末 酵母エキス アミノ酸等 砂糖 食塩) そうだかつお節粉 |