

| アレルギー<br>特定原材料 | えび | かに | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 | くるみ | あわび | いか | いくら | オレンジ | オシロイタマシ | キウイフルーツ | 牛肉   | ごま  | さけ   | さば    |
|----------------|----|----|----|----|---|---|-----|-----|-----|----|-----|------|---------|---------|------|-----|------|-------|
|                | ○  | ○  | ○  | —  | ○ | ○ | —   | —   | —   | ○  | —   | ○    | —       | —       | ○    | —   | ○    | ○     |
|                | ○  | ○  | ○  | —  | ○ | ○ | —   | —   | 大豆  | 鶏肉 | バナナ | 豚肉   | マヨネーズ   | もも      | やまいも | りんご | ゼラチン | アーモンド |

| No   | 献立名              | 予定重量 | 原材料名                                                                                    | 含まれる<br>食品添加物                                                                                 | 含まれる<br>特定原材料(法定)     |
|------|------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1-1  | カナダ北寄貝とおおさのジュレ   | 40   | 貝(カナダホッキ貝、うばとり貝)、アスパラガス、白だし、ワイン、醤油、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、ゼラチン、おおさのり、抹茶、食塩                     | ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.C、フェルrous)                                   | 小麦・大豆・ゼラチン・さば         |
| 1-2  | ニシンのマスタード和え      | 57   | にしん、マスタード、還元水飴、調味酢(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩)、食塩                                                  | 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、着色料(ウコン)、くん液、pH調整剤                                                           | —                     |
| 1-3  | パプリカマリネ          | 6    | パプリカ、分離液状ドレッシング                                                                         | 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料                                                         | 大豆・りんご                |
| 1-4  | ムール貝燻製           | 12   | ムール貝、還元水飴、食塩、野菜エキス、香辛料                                                                  | トレハロース、酸味料、くん液、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)                                                            | —                     |
| 1-5  | キャロットラペ          | 20   | 人参、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物油脂、ワインビネガー、玉葱、食塩、醸造酢、胡椒                                               | 塩化Ca、増粘剤(寒天)、酸化防止剤(V.C)                                                                       | 大豆                    |
| 1-6  | 合鴨テリーヌ           | 60   | 魚肉、乳等を主要原料とする食品、植物油脂、合鴨スモーク、チーズ、液全卵、合鴨肉、液卵白、かぼちゃペースト、砂糖、食塩、ホワイトソースの素、香辛料、醤油、発酵調味料、玉葱、清酒 | 加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、ポリリン酸Na、ソルビット、セルロース、香料、酸化防止剤(V.C)、着色料(亜硝酸Na) | 小麦・乳成分・卵・かに・大豆・鶏肉     |
| 1-7  | 紅茶鴨燻製            | 28   | あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶                                                                       | ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)                                                      | —                     |
| 1-8  | スモークサーモントラウトフラワー | 30   | サーモントラウト、食塩、砂糖                                                                          | —                                                                                             | さけ                    |
| 1-9  | オニオンマリネ          | 20   | 玉葱、分離液状ドレッシング                                                                           | 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料                                                         | 大豆・りんご                |
| 1-10 | スタッフドオリーブ        | 8    | オリーブ、食塩、赤ピーマン                                                                           | 塩化Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)                                                         | —                     |
| 1-11 | ライブオリーブ          | 8    | ライブオリーブ、食塩                                                                              | グルコン酸鉄                                                                                        | —                     |
| 1-12 | ロマネスコカリフラワー      | 16   | カリフラワー、食塩                                                                               | —                                                                                             | —                     |
| 1-13 | 伊予柑ピール           | 15   | 伊予柑皮、砂糖、還元水飴                                                                            | 酸味料                                                                                           | —                     |
| 1-14 | 若桃シラップ漬          | 20   | 桃、砂糖                                                                                    | クエン酸、V.C、香料                                                                                   | もも                    |
| 1-15 | 有頭海老艶煮           | 64   | えび、砂糖、還元水飴、醤油、味醂、食塩                                                                     | 酒精、pH調整剤、グリシン                                                                                 | 小麦・えび・大豆              |
| 1-16 | ローストビーフ          | 60   | 【ローストビーフ】牛肉、食塩、胡椒、シーズニング                                                                | —                                                                                             | 牛肉                    |
| 1-16 | ローストビーフ          | 20   | 【和風おろし醤油ソース】醤油、大根、玉葱、ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、砂糖、りんご酢、醸造酢、食塩、椎茸エキス、たん白加水分解物、香辛料                   | 酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)                                                              | 小麦・大豆・豚肉・りんご          |
| 1-17 | ドライフルーツのパイ包み     | 65   | チーズ、パイ生地、ドライフルーツ、液全卵、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、還元水飴、砂糖、マンゴーフルーツソース、でん粉加工品、乾燥卵白                   | グリシン、増粘多糖類、酢酸Na、香料、乳化剤、酸味料、着色料(カロチノイド)                                                        | 小麦・乳成分・卵・大豆           |
| 1-18 | びわシラップ漬          | 30   | びわ、砂糖                                                                                   | 酸味料、酸化防止剤(V.C)                                                                                | —                     |
| 1-19 | リオナソーセージ         | 40   | 豚肉、種もの(チーズ、バジル)、豚脂肪、でん粉、糖類(水飴、砂糖)、食塩、香辛料、たん白加水分解物                                       | 調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、着色料(カウメル、カロチノイド)、発色剤(亜硝酸Na)、V.B.                            | 乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン        |
| 1-20 | しまたこバジルマヨ焼       | 28   | ポイルたこ(しまたこ、食塩)、醤油、半固体状ドレッシング、砂糖、食塩、バジル、植物油脂、鰹節エキス、昆布エキス、風味原料(煮干、鰹節、椎茸、昆布)、醸造酢           | ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、pH調整剤、酸化防止剤(亜硝酸塩、V.C、エリトールリン酸Na)、香辛料抽出物              | 小麦・乳成分・卵・大豆・ゼラチン・りんご  |
| 1-21 | 花豆珈琲風味           | 40   | 大黒花芸豆、砂糖、還元水飴、コーヒー、食塩                                                                   | 増粘多糖類、香料                                                                                      | —                     |
| 1-22 | ドライマト赤ワイン煮       | 5    | ドライマト(トマト、砂糖)、水飴、砂糖、ワイン                                                                 | 酸味料、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料、着色料(アカキヤベツ)                                                            | —                     |
| 1-23 | さつま芋のみかん煮        | 42   | さつまいも、砂糖、果実ミックスジュース、水飴                                                                  | 香料                                                                                            | オレンジ                  |
| 1-24 | いか燻製サラダ          | 45   | いか、半固体状ドレッシング、還元でん粉糖化物、醤油、砂糖、発酵調味料、たん白加水分解物、食塩、おおさ                                      | 調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酒精、くん液、着色料(アタロー、紅藍)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、pH調整剤、酸味料、甘味料(ステビア、カンゾウ)、香辛料抽出物         | 小麦・乳成分・卵・大豆・いか・さば・りんご |

栄養成分表示(1包装当たり) (推定値)  
 エネルギー1401kcal、たんぱく質79.9g  
 脂質63.4g、炭水化物124.8g、食塩相当量11.2g