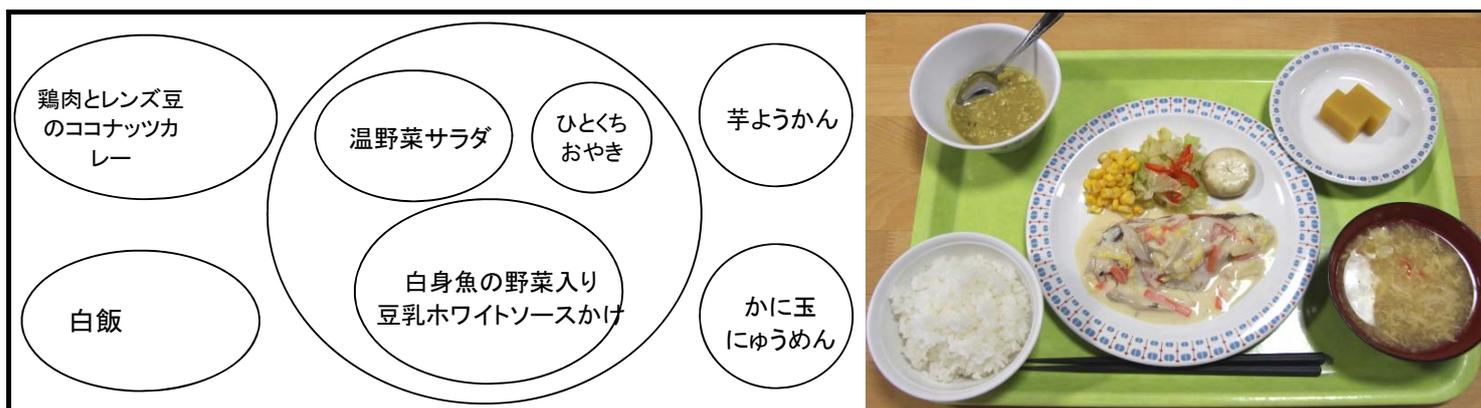


平成29年度「お魚夕食」食材表



| 料理名 | 使用食材 |
|----------------------|--|
| 白身魚の野菜入り豆乳ホワイトソース | 白身魚、調整豆乳[大豆(カナダ産、遺伝子組み換えでない)、砂糖、米油、天日塩、乳酸カルシウム、乳化剤、糊料(カラギナン)、香料]、白菜、人参、しめじ、えのき、トマト、白ワイン、小麦粉、菜種油、オリーブ油、味噌、食塩、レモンジュース[レモン、酸味料、香料、保存料(パラオキシ安息香酸、安息香酸Na、亜硫酸塩)]、タイム |
| 温野菜サラダ | きゃべつ、もやし、パプリカ、ホールコーン、オリーブオイル、食塩、香辛料 |
| ひとくちおやき (なす味噌) | 皮(小麦粉、砂糖、植物油、食塩)、なす、味噌、砂糖、パン粉、かつお節、膨張剤、(原材料の一部に大豆・小麦を含む) |
| 鶏肉とレンズ豆の ココナッツカレー | レンズ豆、鶏肉、ココナッツミルク、玉ねぎ、大豆油、チキンブイヨン(丸鳥、鶏骨、玉ねぎ、人参、セロリ、香辛料)、オリーブオイル、カレーパウダー(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、その他香辛料)、はちみつ、食塩、にんにく |
| 白飯 | 長野県産コシヒカリ |
| かに玉 にゆうめん | そうめん 小麦粉、食塩 |
| | つゆ 出し汁(昆布、かつお節)、みりん、酒、食塩、しょうゆ、おろし生姜[しょうが、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤]、鶏卵、カニ肉、ねぎ、片栗粉(馬鈴薯でん粉) |
| 芋ようかん | さつま芋ペースト、砂糖、はちみつ、寒天 |
| ふりかけ (瀬戸風味) | 白ごま、鰹削り節、味付けのり、青のり、乾燥鶏卵、でんぷん(馬鈴薯・小麦) (※原材料の一部にえび、大豆を含む) |