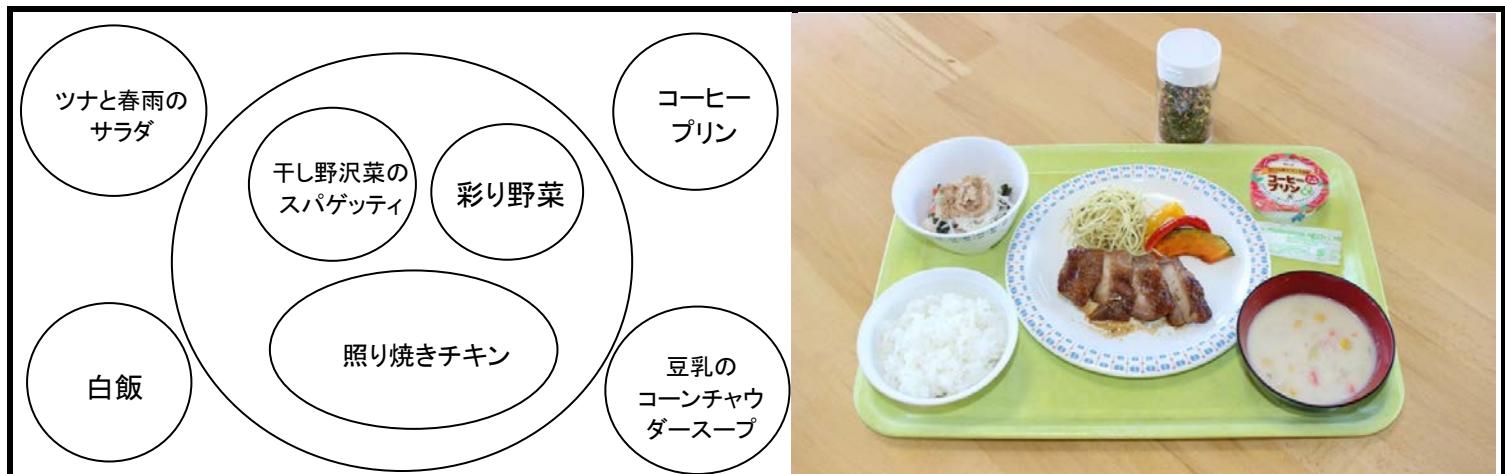


## 平成30年度「夕食A」メニュー・食物アレルギー対応表



料理名	使用食材
照り焼きチキン	鶏肉、しょうゆ、みりん、りんごジュース[りんご、香料、酸化防止剤(ビタミンC)]、菜種油、しょうが、にんにく
干し野沢菜のスパゲッティ	スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)、干し野沢菜(野沢菜、食塩、砂糖、ぶどう糖)、オリーブオイル、食塩、しょうゆ、砂糖、香辛料
彩り野菜	パプリカ、かぼちゃ、揚げ油(菜種)、食塩
ツナと春雨のサラダ	春雨[かんしょ澱粉、ばれいしょ澱粉、糊料(CMC)、ミョウバン]、ライトツナ(きはだ鮪、大豆油、野菜エキス、食塩、アミノ酸、Lグルタミン酸ナトリウム、Lアスコルビン酸)、きゅうり、人参、わかめ、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)]、醸造酢、食塩、しょうゆ、砂糖、香辛料
白飯	長野県産コシヒカリ
豆乳のコーンチャウダースープ	チキンブイヨン(丸鳥、鶏骨、玉ねぎ、人参、セロリ、香辛料)、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]、ベーコン(豚バラ肉、食塩、砂糖、海藻ミネラル、酵母エキス、香辛料)、キャベツ、人参、玉ねぎ、馬鈴薯、セロリ、ソルトクラッカー[小麦粉、ショートニング(大豆由来)、植物油脂(パーム油)、食塩、モルトパウダー、イースト、膨張剤]、オリーブオイル、食塩、香辛料
コーヒープリン (卵・乳不使用)	豆乳、水飴、ショートニング、砂糖、水溶性植物纖維、インスタントコーヒー、食塩、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、香料、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素
ふりかけ (瀬戸風味)	白ごま、かつお削り節、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)