

9大アレルゲン【小麦・卵・乳・そば・エビ・カニ・落花生・くるみ・カシューナッツ】の対応になります。

* 基本メニュー内に、そば・エビ・カニ・落花生・くるみ・カシューナッツの使用はありません。
(連泊のメニューには含まれることがあります。)

調理、食材を扱う厨房は、限られたスペースと器具しかないので、完全除去の対応はできません。
あくまでも原材料の中に含まれるアレルゲンを使用しない対応となります。

* 工場内ライン製造で含まれる製造品までの対応はできません。

◎ 重篤なアレルギーや複数のアレルギーをお持ちの方は、お弁当の持参でお願いいたします。

代替予定のメニューは基本の対応です。

個々の兼ね合いや、仕入れ状況などにより変更させていただきます。

アレルゲンを含む食材、調味料を使用しない対応になりますのでお願いいたします。

予定メニュー 原材料

朝食	献立名	食材名 (商品)	原材料
697 ~ 714 kcal	ご飯	精白米	国産米
	みそ汁	ほうれん草	
		刻み油揚げ	大豆、大豆油/凝固剤(塩化Mg)、(一部に大豆を含む)
		ねぎ	
		白みそ	大豆(輸入) 米 食塩/酒精
		和風だし	食塩、糖類(砂糖、水あめ) 風味調味料(そうだかつお節粉末、こんぶ粉末) とうもろこしでん粉、たんぱく質加水分解物 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)
	厚焼き玉子 代替使用予定 ちくわ煮		液卵、豆乳、砂糖、植物油脂、発酵調味料、醸造酢、しょうゆ、食塩、かつお節エキス/安定剤(加工デンプン) 調味料(アミノ酸)、酸味料、カロチン色素、(一部に卵、小麦、大豆を含む)
	肉団子 代替使用予定 ちくわ煮又は 車麩煮		鶏肉(国産)、タレ(砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢)、パン粉、粒状大豆たん白、たまねぎ、豚脂、でん粉、粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、リン酸塩(Na,K)、pH調整剤、酸味料、(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
	切干大根の煮物 代替使用予定 野菜の煮浸し * キャベツ、白菜 など		切干大根、にんじん、ぶどう糖、油揚げ、水あめ、しょうゆ、食塩、カツオエキス、しょうゆ粉末、唐辛子粉末/調味料(アミノ酸等) 乳酸Ca、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、pH調整剤、凝固剤、甘味料(ステビア)、カラメル色素(一部に小麦、大豆を含む)
	フライドオニオン入り ポテトサラダ 代替使用予定 こふき芋 (青のり又はパセリ)	ポテトサラダ	じゃがいも(国産) 乳化液状ドレッシング、にんじん、たまねぎ/調味料(アミノ酸等)、糊料(増粘多糖類)、香辛料抽出物 カロチン色素、(一部に卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む)
		フライドオニオン	たまねぎ、植物油脂、小麦粉、食塩、(一部に小麦を含む)
ふりかけ おかか 代替使用予定 漬物 * アレルギーにより 代替の対応ができません		いりごま(国内製造)、鰹節り節、砂糖、食塩、醤油、小麦粉、パーム油、すりごま、鶏卵加工品、みりん、還元水あめ エキス(鰹節、チキン、酵母) 大豆加工品、マーガリン、海藻カルシウム、こしあん、みそ、のり、乳製品、乳糖、鶏肉粉末 ぶどう糖果糖液糖、イースト、鶏脂、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、酸化防止剤(ビタミンE)、香料 (一部に卵、乳成分、小麦、ごま、大豆、鶏肉を含む)	
水			

* 主食(米飯) 200~220g 盛りでの栄養成分値です。

* 仕入れ状況などにより、メニューの変更があります。

予定メニュー 原材料 (注文昼食の一例)

昼食	献立名	食材名 (商品)	原材料	
950 ~ 990 kcal	ご飯	精白米	国産米	
	代替使用予定 アレルギー用の カレールー *個別での対応です。	カレー	豚肉	
			じゃが芋	
			人参	
			玉ねぎ	
		カレールー	食用油脂（国内製造）（パーム油、なたね油）、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー 白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト（大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、 やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆）、ミルポワパウダー（デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス セロリ、その他）、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤 （一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む）	
	代替使用予定 ウインナー	ハムカツ	鶏肉、豚ハツ、豚脂肪、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、大豆粉、植物油脂、食塩、粉末卵白）、揚げ油（大豆油） / 加工デンプン、調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、増粘多糖類、コチニール色素、乳化剤 （一部に小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む）	
			白絞油	なたね油、食用大豆油、（シリコーン）
	代替使用予定 春雨サラダ	マカロニサラダ	マカロニ、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス/増粘剤（ 加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香辛料抽出物、（一部に卵、小麦、大豆を含む）	
			ミックスベジタブル	グリーンピース、とうもろこし、にんじん
代替使用予定 果汁入りゼリー	みかんヨーグルト	ヨーグルト	生乳（国産）、乳製品、ゼラチン、寒天	
		みかん缶	みかん 加糖ぶどう糖液糖 酸味料 安定剤（メチルセルロース）	
		砂糖		
	水			

* 主食（米飯）200~220g 盛りでの栄養成分値です。

* 仕入れ状況などにより、メニューの変更があります。

※野外炊事のカレーではハムカツやマカロニサラダ、みかんヨーグルトの付け合わせは出ません。

予定メニュー 原材料

夕食	献立名	食材名 (商品)	原材料
1064 ～ 1211 kcal	ご飯	精白米	国産米
	スープ * 使用するだしは1種類 利用団体の状況によって 変わります。	白菜	
		青ネギ	
		* コソメ	乳糖 (カナダ製造又はアメリカ製造) 食塩 鶏肉 デキストリン砂糖 チキンファット 酵母エキス 食用加工油脂 粉末しょうゆ オニオンパウダー 酵母エキス発酵調味料 乳たん白 香辛料たん白加水分解物 でん粉 果糖 調味料 (アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 (一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	* 鶏ガラだし	食塩、コーンスターチ、マルトデキストリン、砂糖、酵母エキス、チキンエキス/調味料 (アミノ酸等)、着色料 (カロチン) (一部に鶏肉を含む)	
	ハンバーグ 代替予定メニュー 白身魚煮	ソフトハンバーグ	鶏肉 (国産、タイ産)、粒状植物性たん白、たまねぎ、パン粉、牛脂、しょうゆ、砂糖、食塩、赤ワイン、香辛料 植物油脂/調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、(一部に小麦、乳成分、牛肉、鶏肉、大豆を含む)
	鶏の唐揚げ 代替使用予定 ウインナー	鶏の竜田揚げ	鶏むね肉、しょうゆ、小麦粉、香辛料、食塩、衣 (小麦粉、タピオカでん粉、馬鈴薯でん粉、食塩、植物油脂、ぶどう糖)、 揚げ油 (大豆油) /ポリリン酸Na、調味料 (アミノ酸)、発色剤 (亜硝酸塩Na) (一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)
		白絞油	なたね油、食用大豆油、(シリコーン)
	ポテトフライ 代替使用予定 じゃが芋の素揚げ	ポテトフライ	じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖/ピロリン酸Na、(一部に小麦を含む)
		白絞油	なたね油、食用大豆油、(シリコーン)
	ブロッコリーの和え物 * 使用するだしは1種類	ブロッコリー	
		コーン	
		* 和風だし	食塩、糖類 (砂糖、水あめ) 風味調味料 (そうだかつお節粉末、こんぶ粉末) とうもろこしでん粉、たんぱく質加水分解物 調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)
		* 鶏ガラだし	食塩、コーンスターチ、マルトデキストリン、砂糖、酵母エキス、チキンエキス/調味料 (アミノ酸等)、着色料 (カロチン) (一部に鶏肉を含む)
塩			
水			

* 主食 (米飯) 200~220 g 盛りでの栄養成分値です。

* 仕入れ状況などにより、メニューの変更があります。