

学生用メニューの使用材料表(アレルギー対応用)

	料理名	原産	材料
夕食	メイン		照りトシ、キャベツ、胡瓜、トマト、玉子、小麦粉、パン粉、豆味噌(大豆・食塩・酒)、りんごジュース、味噌、酒、食物繊維(大豆)、砂糖、マヨネーズ(卵・酢・食用油)
	海老フライ		海老、玉子、小麦粉、キャベツ、トマト、胡瓜、パン粉、食用油(なたね・大豆)、タルタルソース
	大根サラダ1	○	大根、レタス、豆腐、スプラウト、コーン、ミニトマト、酢、胡麻、ごま油(ドレッシング(別紙参照*))
	茶碗蒸し		玉子、だし汁、白だし、味噌、茗荷、筍、昆布、イタヤ貝
	牛肉焼肉		黒毛和牛、サニーレタス、ホウレンソウ、食用油(なたね・大豆)、酒、味噌、こいち醤油、砂糖
	白身魚・菜芯の煮込み(揚げ)	○	カラスカレイ、菜芯(別紙参照*)、ミックスベジタブル、大根、白飯、だし汁、こいち醤油、味噌、ミックスベジタブル(人参、コーン、グリーンピース)、片栗粉
	ポテトサラダ	○	ポテトサラダ(別紙参照*)、レタス、コーン、玉子、ミニトマト、馬鈴薯(揚げた物)、胡麻ドレッシング(別紙参照*)
	茶碗蒸し(1泊の昼食)		玉子、だし汁、白だし、味噌、茗荷、筍、イタヤ貝
	寄せ豆腐(1泊の朝食)		豆腐、にがり、海老、筍、イタヤ貝、こいち醤油、だし汁、味噌、砂糖
	海老と貝類と白身魚のエビマヨソース揚げ		海老、貝類、カラスカレイ、片栗粉、サニーレタス、パプリカ、チヤービル、コンデンスミルク、マヨネーズ、トマト(生野菜)、こいち醤油
朝食	肉団子と野菜のカレークリームソース煮	○	ミートボール(別紙参照*)、玉葱、占地、人参、ブロッコリー、バター、ホワイトソース(別紙参照*)、カレー粉、コンデンスミルク、牛乳
	お味噌汁(具材は月替り)		赤味噌、味噌、いりこ、だし汁、味噌、こいち醤油、うすいち醤油、味の素
	共通		ご飯
	デザート 1泊目果物ゼリー/2泊目プリン	○	果物ゼリー(別紙参照*)、ホイップ(別紙参照*)、カレースプレー(別紙参照*)、プリン(別紙参照*)
	焼き鳥(昼)		鶏、食塩
	出し巻き玉子		鶏卵、砂糖、食塩、醤油、かつおエキス、醤油、植物油、調味料(アミノ酸等)、グリシン、PH調整剤、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
	サラダ(ウインナー)	○	ウインナー(別紙参照*)、サウザンドレッシング(別紙参照*)、キャベツ、人参
	ざるさしめん		小麦粉、塩、醤油、味噌、だし汁
	小鉢	○	ほうれん草お浸し(別紙参照*)、里芋煮(別紙参照*)、ひじき煮(別紙参照*)
	揚げ豆腐		乾のり(国産)、しょうゆ(大豆・小麦)、砂糖、風味原料(ごま・昆布・えび)、みりん、食塩、調味料(アミノ酸等)、着色料(甘藷・ステビア)、香料
ヨーグルト		生乳、砂糖、乳酸菌、寒天、香料	
焼き魚(昼)		鶏、食塩	
オムレツ	○	オムレツ(別紙参照*)	
サラダ(ハム)	○	ハム、トマト、人参、キャベツ、かぼちゃ、サウザンドレッシング(*)	
じゃこおろし		じゃこ、大根おろし	
小鉢	○	ごま煮(別紙参照*)、切り玉(別紙参照*)、あさりおろし(別紙参照*)	
豆腐		豆腐	
黒豆	○	フルーンポンチ(別紙参照*)	
共通		赤だし	
			豆腐、茗、調味料、だし汁
			ご飯

*1. サラダに使用する野菜は季節により異なる場合がございます。

調味料	【だし汁】	かつお、むろあじ、鰹節、昆布、調味料(アミノ酸等)
	【うすいち醤油】	食塩、小麦、脱脂加工大豆(通贩子細み挽きでない)、大豆(通贩子細み挽きでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール
	【こいち醤油】	脱脂加工大豆(通贩子細み挽きでない)、食塩、小麦、醸造酢、アルコール、調味料(食塩)
	【白だし】	白せだし(かつおかかれし・削り、あじふし削り、まぐちぶし削り、そうじかつおぶし削り、乾しいたけ)、有機しょうゆ、食塩、木あめ、たん白加水分解物、かつお節エキス、昆布エキス、本みりん、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	【醸造酢】	政策(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす
	【本みりん】	もち米(中国産・国産)、米こうじ(中国産米・国産米)、醸造アルコール、しょうゆ(しょうゆ類、醤油)
	【パン粉】	小麦粉、ブドウ糖、ショートニング、イースト、食塩、乳化剤、イーストフード、ph調整剤
	【タルタルソース】	食用植物油(大豆を含む)、ピクルス、卵、ぶどう糖(果糖)、醸造酢、食塩、厚粉(加工でんぷん、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、レモン果汁、香料、着色料

〒453-0014 名古屋市中村区野武二丁目16番3号

廿二や花亭 美よし

TEL 052(452)3418 FAX 052(452)2495
http://www.nagayaka-teimiyeshi.com