

夕食③

メニュー	原材料名	アレルギー物質	メニュー	原材料名	アレルギー物質
ごはん (150g)	ななつぼし		イカリング	するめいか	いか
みそ汁	大豆	大豆	衣	食塩	
みそ	米			パン粉	
	食塩		小麦粉	小麦	
	酒精		でん粉		
かつおだし	調味料 (アミノ酸)		イカリング	食塩	
	食塩			ぶどう糖	
	乳糖	乳		加工でんぷん	
	砂糖			調味料 (アミノ酸)	
	かつおぶし粉末			pH調整剤	
	かつおエキス			カロチノイド色素	
	煮干いわしエキス		一部に小麦・いか・大豆を含む		
	酸味料			小麦粉	小麦
ハンバーグ	鶏肉	鶏肉	焼きラーメン	食塩	
	たまねぎ			水	
	粒状植物性たん白	大豆		加工デンプン	
	パン粉	乳、小麦、大豆		かんすい	
	牛脂	牛肉		クチナシ色素	
	しょうゆ	小麦、大豆		なたね油	
	砂糖			大豆油	大豆
	植物油	大豆		キャベツ	
	豚肉	豚肉		たけのこ	
	牛肉エキス	牛肉		植物油	
	食塩			しょうゆ	小麦、大豆
	ウスターソース	大豆、りんご		ポークエキス	豚肉、鶏肉、ごま
	発酵調味料			人参	
	香辛料			砂糖	
	酵母エキス			清酒	
	粉末状植物性たんぱく	大豆		ごま	ごま
	乾燥卵白	卵		野菜エキス	鶏肉
	調味料 (アミノ酸)			中華風味調味料	
	加工でんぷん			昆布エキス	
	増粘多糖類			粉末ブイヨン	鶏肉、豚肉
着色料(ココア)		きくらげ			
リン酸塩		香味食用油			
トレハロース		香辛料			
甘味料(カンゾウ)		調味料 (アミノ酸)			
カラメル色素		増粘剤(タマリンドガム)			
		香料			
チキンナゲット	鶏肉		たくあん	だいこん	
	コーンフラワー			ぶどう糖果糖液糖	
	小麦粉			食塩	
	植物油			たん白加水分解物	大豆
	デンプン			ぬか類	小麦
	パン粉			調味料 (アミノ酸)	
	牛乳			酒精	
	醸造酢			甘味料 (ステビア)	
	卵白粉末			酸味料	
	香辛料			保存料 (ソルビン酸)	
	ぶどう糖			酸化防止剤 (V.C)	
	もち粉加工品			メタリン酸Na	
	たん白加水分解物			着色料	
	全卵粉末			鶏肉	
	加工でんぷん			還元水あめ	
	調味料 (アミノ酸)			食塩	
	くん液			pH調整剤	
ベーキングパウダー		調味料 (アミノ酸)			
乳化剤		玉ねぎ			
酸化防止剤		キャベツ			
クチナシ		ブロッコリー			
パプリカ色素					
ぶどうゼリー	ぶどう果汁(還元)		サラダバー	むき枝豆	
	水あめ			コーン	
	果糖				
	グラニュー糖				
	食物繊維(難消化性デキストリン)				
	洋酒				
食塩					
	ゲル化剤(増粘多糖類)				