

団体様メニュー 原材料一覧表

Ingredients List

1/4



1日目 昼食

メニュー	材料	特定原材料 7品目						
		卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに
カレー	牛肉、人参、カレー粉			○				
福神漬	大根 生姜 加味			○				
サラダ	キャベツ、オリーブオイル、ドレッシング							
御飯	白米(信濃町産)							
オレンジジュース	りんご							

1日目 夕食

メニュー	材料	特定原材料 7品目						
		卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに
シーザーサラダ	ミニトマト キャベツ フレンチドレッシング パルメザンチーズ クルトン		○	○				
サーモンフライ	鮭 とんかつソース タルタルソース	○		○				
ハンバーグ	牛肉 豚肉 鶏肉 玉ねぎ ハンバーグソース	○	○	○				
ラム肉の陶板焼き	ラム肉 キャベツ もやし ピーマン たれ			○				
中華サラダ	春雨 大豆もやし 人参 きくらげ せり							
御飯	白米(信濃町産)							
オレンジゼリー	こんにゃく粉 寒天							

2日目 朝食

メニュー	材料	特定原材料 7品目						
		卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに
フレッシュサラダ	キャベツ 胡麻ドレッシング			○				
ハム	豚肉	○	○					
厚焼き玉子	鶏卵	○		○				
鰯の西京焼き	鰯			○				
切り干し大根	切り干し大根 人参 油揚げ			○				
豆腐焼売	玉ねぎ 枝豆 人参 魚すり身 豆腐 椎茸水煮			○				
納豆	大豆 たれ 辛子			○				
御飯	白米(信濃町産)							
味噌汁	味噌 麴			○				

2日目 昼食

※ 1日目の昼食内容と
なります。

メニュー	材料	特定原材料 7品目						
		卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに
牛丼	牛肉 玉ねぎ こんにゃく			○				
紅ショウガ	ショウガ							
フレッシュサラダ	キャベツ フレンチドレッシング			○				
御飯	白米(信濃町産)							
オレンジジュース	オレンジ							

—成分表—

2023.7.30

「信州産豚の陶板焼き御膳 J」

信州豚の陶板焼き

信州産豚肉

しめじ、えのき、エリンギ、かぼちゃ、リンゴ、いんげん、玉ねぎ

たれ・焼肉のたれ

醤油(国内製造)、アミノ酸液、砂糖、りんごパルプ、発酵調味料、
りんご酢、ごま油、にんにく、白ごま、香辛料、食塩/カラメル色素、
(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

信州そば

そば粉(国内製造)、小麦粉、小麦たん白、卵白(卵を含む)、食塩/加工でん粉、
増粘多糖類
ねぎ

そばつゆ※1

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、削りぶし(かつお、さば)、醗酵調味料、にぼし/
調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

野沢菜

野沢菜、漬け原材料(しょうゆ、アミノ酸液、かつお節調味液、食塩、醸造酢、
こんぶ調味液、梅酢、唐辛子)/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、
甘味料(ステビア・甘草)、(一部に小麦・大豆含む)

信州産鶏ごぼう煮

信州福味鶏、ごぼう、人参、そばつゆ※1、みりん、酒、砂糖、油

ご飯

長野県産こしひかり

プリン

糖類(ぶどう糖(国内製造)、砂糖)、脱脂粉乳、粉飴、粉末油脂、寒天、食塩/乳化剤
(大豆由来)増粘多糖類、クチナシ色素、香料、野菜色素
牛乳