

詳細献立材料表	牛乳 キャラメルミルク 背割れ米粉コッペパン オムレツきのこソース 代替：ポイルウィンナー ポテトサラダ ミネストローネ
5月11日（木）	
使用食品名	加工食品配合
[牛乳（ミルク）]	
牛乳	
ミルク キャラメル	砂糖、食塩、香料、着色料（フラボノイド）、ピロリン酸鉄
[背割りコッペパン]	
米粉パン	
[オムレツきのこソースかけ]	
オムレツ	鶏卵、でん粉（小麦）、砂糖、大豆油（大豆）、食塩、醸造酢、調味料、クチナシ色素、カロテン色素（ゼラチン）、水、フィチン酸、
マッシュルーム水煮	
オニオンアッセ	
トマトケチャップ	トマト、糖類（ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
中濃ソース	醸造酢、砂糖、トマト、プルーン、にんじん、玉ねぎ、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水
赤ワイン	
三温糖	
水	
[代替ポイルウィンナー]	
ウィンナー	豚肉、植物性たん白（大豆）、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、水
[ポテトサラダ]	
じゃがいもダイス	
にんじん	
玉葱	
きゅうり	
ホールコーン缶	
ロースハム千切りBP	豚ロース肉、食塩、還元水あめ、砂糖、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（カラギナン）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、水
ノンエッグマヨネーズ	食用植物油、醸造酢、砂糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、清水
白こしょう	
[ミネストローネ]	
カットウィンナー	豚肉、植物性たん白（大豆）、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、水
大豆水煮	
にんじん	
玉葱	
キャベツ	
シエルマカロニ	デュラムセモリナ小麦粉
ダイスカットトマト缶	
トマトピューレ	
食塩	
コンソメHF	食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンコンソメパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、鶏脂、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、にんじんエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料 アレルゲン：鶏肉、豚肉
白こしょう	