

詳細献立材料表	
6月8日（木）	牛乳 背割れ米粉パン 鮭フライ 小袋ソース かみかみサラダ クラムチャウダー
使用食品名	加工食品配合
[牛乳]	
牛乳	
[背割れ米粉パン]	
米粉パン	米粉ミックス粉（うるち米、小麦グルテン、麦芽糖）、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳
[鮭フライ]	
さけフライ	鮭、小麦粉、パン粉（小麦）、食塩、胡椒、水
揚げ油	
[個袋ソース]	
小袋中濃ソース	野菜・果実（トマト、プルーン、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ）醸造酢、糖類（ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩、澱粉、香辛料、酵母エキス（大豆）、水
[かみかみサラダ]	
ごぼう千切り	
キャベツ	
きゅうり	
ロースハム	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
縦割りアーモンド	
ホールコーン缶	
酢	
米ぬか油	
しょうゆ	
三温糖	
食塩	
白こしょう	
[クラムチャウダー]	
有塩バター450g	
ベーコン	豚ばら肉、食塩、還元水あめ、砂糖、リン酸塩（Na）、酸味料（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
玉ねぎ	
にんじん	
冷凍あさり	
白ワイン	
マッシュルーム水煮	
しめじ	
じゃがいも	
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
食塩	アレルギー：鶏肉、豚肉
白こしょう	
ホワイトベース	小麦粉、食用油脂（牛脂・豚脂）、バターオイル アレルゲン：小麦、牛肉、大豆、豚肉、乳
牛乳	
生クリーム	
乾燥パセリ	