令和6年度　玄海青年の家　食堂物資配合表　　【自然教室】

献立名　　夕食【　チキン南蛮タルタルソース　】　　令和6年2月作成

		食品名	主な配合	アレルゲン								
				卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
チキン南蛮タルタルソース	チキン南蛮	鶏肉										鶏肉
		料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸									
		味付け塩こしょう	食塩、ブラックペッパー、砂糖、Lグルタミン酸ナトリウム（調味料（アミノ酸））									
		小麦粉				●						
		片栗粉	馬鈴薯でん粉									
		料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸									
		卵		●								
		こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●						大豆
		砂糖										
		ごま油	食用ごま油、食用大豆油									大豆・ごま
		ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、グルコノデルタラクトン、フマル酸、リン酸二水素カルシウム、ステアリン酸カルシウム、コーンスターチ									
		おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)									
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
	甘酢	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●						大豆
		穀物酢	穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす			●						
		おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)									
		みりん風調味料	水あめ、米および米こうじの醸造調味料、醸造酢、酸味料									
		砂糖										
		ごま油	食用ごま油、食用大豆油									大豆・ごま
		片栗粉	馬鈴薯でん粉									
	タルタルソース	卵		●								
		ピクルス(缶)	きゅうり、漬け原材料（砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料）、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料、ウコン色素、ミョウバン、フィチン酸									
		マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵、砂糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、水、（一部に卵、大豆、りんごを含む）	●								大豆 りんご
		砂糖										
		パセリ										
		味付塩こしょう	食塩、ブラックペッパー、砂糖、Lグルタミン酸ナトリウム（調味料（アミノ酸））									
にんじんグラッセ		にんじん										
		コンソメ	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、ビーフエキスパウダー、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料									大豆 牛肉
		砂糖										
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
		ブロッコリー										
フライドポテト		シューストリングポテト	じゃがいも・植物油脂、ぶどう糖/ピロリン酸ナトリウム、（一部に大豆を含む）									大豆
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
		味塩	海水、グルタミン酸ナトリウム									
温野菜		キャベツ										
		うすくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1			●						大豆
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
きのこのマリネ		えのき										
		しめじ										
		切干大根（乾）	青首大根									
		にんじん										
		オクラ										
		砂糖										
		こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●						大豆
		穀物酢	穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす			●						
		サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
もやしとちんげん菜の白湯スープ		もやし										
		ちんげん菜										
		おろしにんにく	にんにく、食塩/酸味料、pH調整剤									
		白湯	畜肉エキス、食塩、植物油脂、砂糖、醤油、野菜エキス、香辛料/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、（一部に小麦、乳成分、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む）		●	●						牛肉・ごま 大豆・鶏肉 豚肉 ゼラチン
		丸鶏ガラスープ	食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス（オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス）、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、（一部に鶏肉を含む）									鶏肉
		うどんだしの素	植物性蚕白加水分解物、食塩、醤油、砂糖、うるめ節、たん白自己消化物、調味料（アミノ酸）、かつお節（粗砕）、さば節、昆布、調味料（核酸）、甘味料（カンゾウ）、酢酸、ビタミンB1、水			●						大豆・サバ
ご飯		米										
		強化米	白米、食用油脂、でんぷん、砂糖/米ぬかろう、ビタミンB1、クエン酸、乳化剤、糊料（アカシア）、ビタミンB2									
デザート		いちごプチシュークリーム	液卵、乳製品、乳等を主要原料とする食品、ファットスプレッド、小麦粉、砂糖、いちごジャム、加糖卵黄、ショートニング、水あめ、麦芽糖、デキストリン、食塩、トレハロース、糊料（加工デンプン、増粘多糖類）、ソルビトール、乳化剤、香料、膨張剤、着色料（ビートレッド、カロチン）、酸味料、水、キャリーオーバー・加工助剤等（添加物製剤の副剤）、（一部に卵、乳成分、小麦粉、大豆を含む）	●	●	●						大豆
お茶		麦茶	大麦									