

<低アレルギー献立>

※醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦は★印で表示しています

献立名 夕食【チキン南蛮特製タルタルソース】

令和8年3月作成

	食品名	主な配合	アレルギー											
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	キシトオリ糖	その他		
チキン南蛮特製タルタルソース	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))												
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン												
	グルテンフリー天ぷら粉	米粉(うるち米)、玄米粉(うるち米)、どうもろこし粉、でん粉/加工でん粉、膨張剤、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤												大豆
	片栗粉	馬鈴薯でん粉												
	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
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン												大豆
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒糟、酸味料、酸化防止剤(V, C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)												
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒糟、酸味料、酸化防止剤(V, C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)												
	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			★									
	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													
たまねぎ														
ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、キシロース、水、(本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています)							▲	▲				大豆	
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													
豆乳マヨネーズ	サラダ油(食用なたね油、食用大豆油、シリコーン)、豆乳(大豆、水)、レモン汁(レモン/酸味料、香料)、砂糖、食塩												大豆	
砂糖														
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))													
もやし														
黄ピーマン	黄ピーマン													
緑ピーマン	青ピーマン													
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))													
サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン												大豆	
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、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														
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))													
シューストリングポテ	じゃがいも・植物油、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													
えのき														
しめじ														
わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ、(原材料のわかめはえび、かにの生息する海域で採取しています)							▲	▲					
にんじん														
オクラ														
こんぶ														
うどんだしの素	植物性たん白加水分解物、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	
ちんげん菜														
にんじん														
おろしにんにく	にんにく、食塩/酸味料、pH調整剤													
うどんだしの素	植物性たん白加水分解物、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	
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													
無調整豆乳	大豆、水												大豆	
砂糖														
レモン汁	レモン/酸味料、香料)													
粉ゼラチン	ゼラチン												ゼラチン	
水														

※ 調理の状況により、微量の食塩・料理酒・砂糖・でんぷん(じゃがいも)を使用する場合があります。

●印 そのまま材料として料理に入っているもの

▲印 意図せず微量に混入する可能性があるもの

※原材料の製造、採取、または流通の各段階におけるコンタミネーション

★印 醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦

※一般的に醸造過程でタンパク質が分解され、発症しにくいとされています

※症状の程度には個人差がありますので、最終的な判断は専門医にご相談ください