

<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 昼食【 ライスパスタのナポリタンソースかけ 】

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	カシューナッツ	その他		
ライスパスタのナポリタンソースかけ	ライスパスタ	精米、玄米												
	にんじん													
	たまねぎ													
	緑ピーマン	青ピーマン												
	ポークウインナー	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料、砂糖/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na, K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(本製品は、小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、りんごを含む他の製品と共通の設備で製造しています)	▲	▲	▲								豚肉 ゼラチン ▲牛肉▲大豆 ▲鶏肉 ▲りんご	
	トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料												
	中濃ソース	醸造酢、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、にんじん)、食塩、香辛料、増粘剤(加工澱粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、水												りんご
	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
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン												大豆
	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
	食塩													
	ダイストマト(缶)	トマト、トマトピューレー/クエン酸												
	トッピング	ポークウインナー	豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物(ゼラチンを含む)、香辛料、砂糖/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na, K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(本製品は、小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、りんごを含む他の製品と共通の設備で製造しています)	▲	▲	▲								豚肉 ゼラチン ▲牛肉▲大豆 ▲鶏肉 ▲りんご
かむかむサラダ	もやし													
	にんじん													
	切干大根(乾)	青首大根												
	きくらげ(乾)													
	こんぶ													
	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													
	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												
	穀物酢	穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす			★									
ごま油	食用ごま油、食用大豆油												大豆・ごま	
ポパイスープ	ほうれん草													
	たまねぎ													
	にんじん													
	鶏肉													鶏肉
	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、ビーフェエキスパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料												大豆 牛肉
	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))												
	無調整豆乳	大豆、水												大豆
	鶏皮スープ													鶏肉
デザート	無調整豆乳	大豆、水												大豆
	黒糖	さとうきび												
	粉ゼラチン	ゼラチン												ゼラチン
お冷	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