

<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 朝食【メンチカツ】

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	
メンチカツ	メンチカツ	(具)鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身(豚肉、水)、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄、(衣)粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類、揚げ油(なたね油)											鶏肉 大豆 豚肉
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン											大豆
	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
野菜ソテー	もやし												
	ほうれん草												
	にんじん												
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン											大豆
	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))											
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	
れんこんとひじきの炒り煮	れんこんスライス(水煮)	れんこん、クエン酸、メタリン酸Na、L-アスコルビン酸、次亜硫酸Na、水											
	ひじき(乾)	ひじき(えび・かにの生息する地域で採取しています)						▲	▲				
	ミックスベジタブル	にんじん、とうもろこし、グリーンピース											
	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
	油あげ	大豆、植物油、凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン)											大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン											大豆
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸											
	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												
	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
みそ汁	豆腐	大豆、凝固剤[塩化マグネシウム含有物(にがり)]、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)											大豆
	たまねぎ												
	ねぎ	青ネギ、次亜塩素酸ナトリウム											
	こんぶ												
	いりこ	かたくちいわし、まいわし、食塩、(原材料のかたくちいわしは「えび、かに」が混在する漁法で捕獲しています)							▲	▲			
	合せ味噌	大豆、大麦、米、食塩、酒精、L-グルタミン酸Na、配合調味料、ステビア、甘草、次亜硫酸ナトリウム、ビタミンB2、水											大豆 ゼラチン
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											
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