

## 3月のお弁当原材料・アレルギー一覧表 農大稲花アフタースクール

日	商品名【昼食】	原材料	アレルギー
19日 (金)	白身魚フライ	スケトウダラ（ロシア産またはアメリカ産）、衣（パン粉、小麦粉、小麦でん粉、食塩）、揚げ油（大豆油（遺伝子組み換えでない））／酢酸Na、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グアー）、ショ糖エステル、乳化剤	小麦、大豆
	中華風春雨サラダ	春雨、にんじん、たけのこ水煮、赤ピーマン、和風醤油ごまドレッシング（しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食用植物油、その他）、ごま油、木耳、白ごま、粉末調味料／酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、酢酸Ca、ショ糖エステル、増粘剤（キサンタン）、pH調整剤、香料	大豆、鶏肉、小麦、ごま
	大豆・ナス・ピーマンの温サラダ	大豆水煮、スクランブルエッグ（液卵、植物油脂、油脂加工品（植物油脂、卵黄、食塩）、乾燥卵、乳たん白、でん粉発酵調味料、食塩）、揚げなす（なす、大豆油、食塩）、たまねぎ、赤ピーマン、コーン、半固体状ドレッシング、ピーマン、黄ピーマン、ベーコン、食用調合油、醸造酢、食塩／酢酸Na、酢酸Ca、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、乳化剤、加工澱粉、ショ糖エステル、漂白剤（亜硫酸塩）、酸化防止剤（V、C）、酸味料、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、香料、pH調整剤、香辛料、くん液、発色剤（亜硝酸Na）	卵、大豆、豚肉、乳成分、ゼラチン、りんご
	きのこちくわの和風ソテー	たまねぎ、ぶなしめじ、竹輪、水煮きのこミックス（平茸、しめじ、なめこ、なら茸、食塩）、食用調合油、醤油、コンパウンドバター／加工澱粉、酢酸Na、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、ショ糖エステル、乳化剤、香料、酸化防止剤（V、C）、酸味料、メタリン酸Na、漂白剤（亜硫酸塩）、ソルビット、着色料（カロチン）	大豆、小麦、乳成分
22日 (月)	サバの煮付け	さば（ノルウエー）、醤油、みりん、砂糖、水飴、生姜／酢酸Na、調味料（アミノ酸）、ショ糖エステル	小麦、大豆、さば
	じゃが芋の梅おかか	ゆでじゃがいも、調味梅干、鰹節、煮物つゆ／酢酸Na、増粘多糖類、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、ショ糖エステル、酸味料、着色料（野菜色素、カラメル）、香料、甘味料（ステビア）	大豆、小麦
	鶏コボウ	スチームチキン、こんにゃく、ごぼう、煮物つゆ、食用調合油、白ごま／加工澱粉、酢酸Na、ポリリン酸Na、酢酸Ca、増粘多糖類、消石灰、着色料（カラメル）、ショ糖エステル、調味料（アミノ酸等）	鶏肉、大豆、小麦、ごま
	高野豆腐のそぼろ煮	スチームチキン、高野豆腐、煮物つゆ、ねぎ、生姜／加工澱粉、酢酸Na、pH調整剤、ポリリン酸Na、増粘多糖類、酢酸Ca、豆腐用凝固剤、重曹、ショ糖エステル、着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）	鶏肉、大豆、小麦
23日 (火)	煮込みハンバーグ	ハンバーグ、シチュールー（ビーフ）、赤ワイン、トマトケチャップ、濃厚ソース、調味料（アミノ酸）、増粘剤（加工澱粉、キサンタン）、着色料（カラメル、ババコ色素）、酸味料、香料、香辛料、酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル	鶏肉、大豆、乳成分、小麦、牛肉、豚肉、りんご
	ほうれん草のおひたし	ほうれん草、油揚げ、醤油、風味調味料／酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、酢酸Ca、豆腐用凝固剤、ショ糖エステル	大豆、小麦
	ヘルシーチンジャオ	ピーマン、こんにゃく、スチーム豚小間、たけのこ水煮、たまねぎ、オイスターソース、食用調合油、上白糖／加工澱粉、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（増粘多糖類、加工澱粉）、リン酸塩（Na）、酢酸Ca、着色料（カラメル）、消石灰、ショ糖エステル、pH調整剤、香料	豚肉、大豆、小麦、えび、卵
	柚子風味サラダ	だいごん、にんじん、コーン、ゆずドレッシング（醤油、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、その他）、ツナフレーク、グリーンピース、食用調合油、食塩／酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、酢酸Ca、ショ糖エステル、増粘多糖類、香料	小麦、大豆
24日 (水)	豚ロースと彩り野菜の柚子風味	たまねぎ、スチーム豚小間、揚げなす（なす、揚げ油（大豆油）、食塩）、アスパラ、ズッキーニ、なす、ラーメンスープ、赤パプリカ、食用調合油、黄パプリカ、揚げ油（パーム油）、ゆず、醤油、白コショウ、食塩／酢酸Na、香料、リン酸塩（Na）、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、ショ糖エステル、増粘多糖類、着色料（カラメル）、香辛料	豚肉、小麦、大豆、鶏肉、乳成分、ごま、りんご、卵
	切干大根とひじきの旨煮	煮物つゆ、ひじき、切干大根、上白糖／酢酸Na、酢酸Ca、着色料（カラメル）、ショ糖エステル、調味料（アミノ酸等）	大豆、小麦
	高野豆腐のがめ煮	にんじん、インゲン、高野豆腐、乾燥しいたけ、醤油、上白糖、風味調味料／酢酸Na、酢酸Ca、豆腐用凝固剤、調味料（アミノ酸等）、重曹、ショ糖エステル	大豆、小麦
	枝豆とカニカマの煮物	えだまめ、かに風味蒲鉾、食用調合油、チキンブイヨン、食塩、粉末調味料、白コショウ／酢酸Na、加工澱粉、増粘多糖類、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麹、ババコ色素）、香料、炭酸Ca、ショ糖エステル	小麦、かに、鶏肉、大豆、卵
25日 (木)	鶏の照焼き	スチームチキン、清酒、上白糖、醤油／酢酸Na、加工澱粉、ポリリン酸Na、増粘多糖類、酢酸Ca、着色料（カラメル）、ショ糖エステル	小麦、大豆、鶏肉
	大根の煮物洋風仕立て	だいごん、ベーコン、煮物つゆ、オイスターソース／酢酸Na、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、ショ糖エステル、増粘剤（加工澱粉）、酸化防止剤（V、C）、着色料（カラメル）、香料、リン酸塩（Na）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）	大豆、小麦、豚肉、乳成分、卵、えび
	炒り鶏	スチームチキン、里芋、にんじん、ごぼう、煮物つゆ、竹輪、食用調合油、グリーンピース／酢酸Na、加工澱粉、ポリリン酸Na、酢酸Ca、着色料（カラメル）、ショ糖エステル、調味料（アミノ酸等）、ソルビット	小麦、大豆、鶏肉
	きくらげの酢の物	ハム、にんじん、醸造酢、上白糖、木耳、春雨、醤油、生姜、風味調味料、鷹の爪／酢酸Na、加工澱粉、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、ショ糖エステル、酸化防止剤（V、C）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）、くん液	大豆、小麦、豚肉、卵、乳成分
26日 (金)	豚肉のジンギスカン風	たまねぎ、キャベツ、スチーム豚小間、にら、にんじん、焼肉のたれ（砂糖、アミノ酸液、もろみ、野菜・果実類（りんご、玉ねぎ、にんにく、生姜）、還元水あめ、みそ、発酵調味料、醤油、りんご酢、辣醬、ごま油、白ごま、食塩）、食用調合油、食塩、白コショウ／酢酸Na、リン酸塩（Na）、酢酸Ca、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、ショ糖エステル	豚肉、大豆、小麦、りんご、ごま、卵
	油揚げとこんにゃくの白和え	糸こんにゃく、白和えの素（豆腐、おから、半固体状ドレッシング、砂糖、その他）、油揚げ、にんじん、食用調合油、乾燥椎茸／加工澱粉、酢酸Na、グリシン、増粘多糖類、酢酸Ca、豆腐用凝固剤、消石灰、調味料（アミノ酸等）、ショ糖エステル	大豆、小麦、ごま、卵
	大根と人参のそぼろ煮	だいごん、にんじん、スチームチキン、煮物つゆ、食用調合油、生姜、ナンブラー／加工澱粉、酢酸Na、pH調整剤、増粘多糖類、酢酸Ca、ポリリン酸Na、ショ糖エステル、着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）	大豆、鶏肉、小麦
	ほうれん草のおかか和え	ほうれん草、煮物つゆ、鰹節／酢酸Na、酢酸Ca、ショ糖エステル、着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）	大豆、小麦

	商品名【昼食】	原材料	アレルギー
29日 (月)	牛しぐれ煮	ごぼう、牛肉加工品、煮物つゆ、きぬさや、食用調合油、生姜、春雨／酢酸 N a、酢酸 C a、増粘多糖類、着色料（カラメル）、加工澱粉、ショ糖エステル、調味料（アミノ酸等）、焼成 C a	牛肉、大豆、小麦
	彩りしんじょう	豆腐、魚肉すり身、野菜（にんじん、たまねぎ、えだまめ、ほうれん草）、植物油、チキンブイヨン、豆乳、水煮れんこん、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、粉末調味料、かつお風味調味料、ひじき／加工澱粉、酢酸 N a、調味料（アミノ酸等）、酢酸 C a、着色料（紅麹、紅花黄、クチナシ）、ショ糖エステル	鶏肉、大豆、さば、小麦
	カレー風味ソテー	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ウインナーソーセージ、食用調合油、上白糖、食塩、チキンブイヨン、カレールウ、ガーリックパウダー、白コショウ／酢酸 N a、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、酢酸 C a、リン酸塩（N a）、ショ糖エステル、着色料（カラメル、コチニール）、酸化防止剤（V. C）、p H調整剤、乳化剤、発色剤（亜硝酸 N a）、酸味料、増粘剤（グアー）、香料	鶏肉、豚肉、小麦、大豆、乳成分、りんご、牛肉、ごま、卵
	和風ほんパスタ	水煮山菜（わらび、芋づる、細竹、なめこ、木耳、食塩）、たまねぎ、マカロニ、ベーコン、白ワイン、オリーブオイル、ニンニク、風味調味料、鷹の爪、白コショウ、食塩／酢酸 N a、酢酸 C a、調味料（アミノ酸等）、p H調整剤、リン酸塩（N a）、酸化防止剤（アスコルビン酸（N a））、増粘多糖類、ショ糖エステル、くん液、着色料（銅葉緑素、コチニール）、発色剤（亜硝酸 N a）、漂白剤（亜硫酸塩）	小麦、豚肉、大豆、乳成分、卵、ゼラチン
30日 (火)	トマトオムレツ	鶏卵、トマト、醸造酢、食塩、砂糖、米粉、菜種油、大豆油／加工澱粉、p H調整剤、乳化剤、酢酸 N a、酢酸 C a、ショ糖エステル、カロチン色素	卵、大豆、豚肉、乳成分、ゼラチン、りんご
	青菜のナムル	ほうれん草、食用調合油、ハム、りんごジュース、醤油、醸造酢、三温糖、白ごま、みりん、食塩、鷹の爪／酢酸 N a、加工澱粉、酢酸 C a、リン酸塩（N a）、調味料（アミノ酸等）、ショ糖エステル、酸化防止剤（V. C）、香料、発色剤（亜硝酸 N a）、着色料（コチニール）、くん液	りんご、大豆、小麦、豚肉、ごま、卵、乳成分
	海鮮ビーフン炒め	イカ、海老、ビーフン、キャベツ、にら、にんじん、食用調合油、オイスターソース、醤油、粉末調味料／酢酸 N a、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（増粘多糖類、加工澱粉）、酢酸 C a、糊料（C M C）、p H調整剤、着色料（カラメル）、乳化剤、ショ糖エステル、加工澱粉、香料、リン酸塩（N a）	小麦、豚肉、鶏肉、えび、ごま、大豆、いか、魚介類
	男爵ポテサラダ	じゃがいも、半固体状ドレッシング、にんじん、たまねぎ、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酵素	卵、小麦、大豆、鶏肉、乳成分、ゼラチン
31日 (水)	炭火焼きチキン（醤油ソース）	炭火焼きチキン（鶏肉、しょうゆ、砂糖、清酒、大豆たん白、みりん、しょうが、食塩）、醤油ソース（煮物つゆ、生姜、醤油）／加工澱粉、p H調整剤、ポリリン酸 N a、酢酸 N a、増粘多糖類、着色料（カラメル）、酢酸 C a、ショ糖エステル、調味料（アミノ酸等）	大豆、小麦、鶏肉
	竹輪と昆布の炒り煮	竹輪、かまぼこ、昆布、煮物つゆ、食用調合油／加工澱粉、酢酸（N a）、増粘多糖類、ソルビット、酢酸 C a、調味料（アミノ酸等）、ショ糖エステル、着色料（カラメル、コチニール）	大豆、小麦、卵、乳成分
	茄子とオクラのトマトソース煮	ゆでじゃがいも、揚げなす、トマトミックスソース、たまねぎ、オクラ、風味調味料、醤油、食塩、にんじん、オリーブオイル、ニンニク、白コショウ／塩化 C a、調味料（アミノ酸等）、酢酸 N a、酢酸 C a、ショ糖エステル	大豆、小麦
	サウザンサラダ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、半固体状ドレッシング、食用調合油、トマトケチャップ／酢酸 N a、酢酸 C a、増粘剤（増粘多糖類、加工澱粉）、調味料（アミノ酸）、ショ糖エステル、香辛料	卵、乳成分、大豆、ゼラチン、りんご

★★ お弁当業者の特徴をご紹介 ★★

- 皆様に飽きがこないよう、おかずの種類を数百種以上取りそろえています。
- 全てのおかずが熟練した調理員の手作りです。
- 100%国内工場出荷ですので、安心・安全です。