

【あづまケータリングサービスお弁当成分表】

メニュー名： **いろいろどり**

令和6年2月17日現在

お献立	原材料	主要アレルゲン						
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
サラダ裏巻	すし飯(白米、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等))、海苔、玉子焼き、胡瓜、かに風味かまぼこ、グリーンリーフ、マヨネーズ	○	○	○				○
チンゲン菜の煮浸し	チンゲン菜、人参、醤油、(小麦を含む)、みりん、油揚げ、かつお出汁、とうふ用凝固剤			○				
小梅	小梅、食塩、醸造酢、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、赤色102							
黒ごま	ごま							
白ご飯	白米							
オレンジ	オレンジ							
パセリ	パセリ							
出汁巻き	鶏卵(国産)、醤油、でん粉、カツオブシエキス、節類(かつお節、煮干しいわし、むろあじ節、そうだがつお節)、砂糖、食塩、昆布、大豆油/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ph調整剤、(一部に卵・小麦・さけ・大豆を含む)	○		○				
秋さけ塩焼き(国産)	からふとます(北海道沖)、食塩							
ひろうす	豆腐、野菜(にんじん・ながいも)粉末状大豆たん白、植物油脂、食塩、ごま、揚げ油(なたね油)、豆腐用凝固剤、食塩、砂糖、乳糖、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料、うまみ調味料		○	○				
どんこ椎茸(煮物)	椎茸、食塩、砂糖、乳糖、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料、うまみ調味料		○	○				
人参(煮物)	人参、食塩、砂糖、乳糖、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料、うまみ調味料		○	○				
ふき青煮	ふき、食塩、砂糖、乳糖、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料、うまみ調味料		○	○				
南京(煮物)	かぼちゃ、食塩、砂糖、乳糖、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料、うまみ調味料		○	○				
ランチソース	野菜(玉ねぎ、トマト、にんにく)、砂糖、醸造酢、食塩、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料、甘味料(甘草、ステビア、サッカリンNa)							
蒲鉾(赤蒲鉾)	魚肉(いとより、ぐち、はも、たら)、砂糖、卵白、食塩、加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤100、カロチノイド)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	○		○				
五色豆	砂糖、白花生、ぶどう糖、ひよこ豆、金時豆、水飴、えんどう豆、蚕豆、食塩、ソルビトール、保存料(ソルビン酸K)、ph調整剤、着色料(赤102 赤106、黄4、黄5、青1、青2)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(亜硫酸塩)							
牛肉コロッケ	じゃがいも、牛肉、たまねぎ、砂糖、しょうゆ、粒状大豆たん白、食塩、乾燥マッシュポテト、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、米粉)、増粘剤(グァーガム)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)		○	○				
ジューシー肉シュウマイ	たまねぎ、鶏肉、つなぎ(小麦粉・ゼラチン・卵白)、ラード、粒状植物性たん白、魚肉すり身、砂糖、食塩、醤油、ぶどう糖、たん白加水分解物、香辛料、チキンエキスパウダー、ポーキエキスパウダー、かにエキス、えびエキス、皮(小麦粉・粉末状植物性たん白・大豆粉)/調味料(アミノ酸等)、(一部にえび・かに・小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	○		○			○	○
野沢菜ちりめん	野沢菜、片口鱒の稚魚、ごま、食塩/調味料(アミノ酸等)							