

## 春節華弁当

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	天ぷら	えび・かに・小麦		【天ぷら】紅ずわいがに、(えび) パナメイえび、砂糖、食塩、pH調整剤、アミノ酸等、きす、(野菜) 茄子、南瓜、ししとう 【衣】小麦粉、でん粉、食塩、/加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料(アミノ酸)、クチナシ色素、(一部に小麦を含む) 【ゆかり塩】食塩、赤しそ、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢、酸味料、調味料(アミノ酸等) 【揚げ油】菜種油
2	赤魚塩焼き			赤魚、酸化防止剤(V・C)、食塩、(はじかみ) 生姜、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、着色剤(赤102)
3	出し巻卵	卵・小麦	大豆	鶏卵、かつおだし、食用植物油脂、こんぶだし、しょうゆ、醸造酢、食塩、加工デンプン
4	胡麻豆腐	小麦	ごま・大豆	【胡麻豆腐】ごま、澱粉、塩、調味料(アミノ酸) 【田楽味噌】砂糖、果糖ぶどう糖液糖、米味噌、豆味噌、ごま、発酵調味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、食塩、醤油、(原材料の一部に小麦を含む)
5	鰻作	小麦	大豆	【鰻蒲焼】うなぎ、タレ(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、砂糖、食塩)/酒精、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、着色料(紅麹、カラメル、クチナシ)、調味料(アミノ酸等) 【胡瓜】 【乾燥若布】 【土佐酢】醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、本醸造しょうゆ(小麦、大豆を含む)、混合節だし、食塩/酸味料、調味料(アミノ酸等)
6	炊き合わせ 【有頭えび】 【野菜】 【椎茸含煮】 【筍土佐煮】	小麦・えび	大豆	【有頭えび】 【野菜】 南瓜、隠元、人参、【醤油】食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール【みりん風調味料】水あめ、米および米こうじの米醸造調味料、醸造酢、酸味料、【椎茸含煮】干椎茸、醤油、砂糖、はちみつ、鰹節エキス、煮干しエキス、清酒、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む) 【筍土佐煮】 たけのこ、砂糖、しょうゆ、食塩、かつお節、/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)、(一部に小麦、大豆を含む)、【信田巻】魚すり身、牛蒡、油揚げ、植物油、人参、卵白、グリーンピース、でん粉、食塩、醤油、発酵調味料、砂糖、還元澱粉糖化物、鰹エキス、昆布調味液、食物繊維、加工澱粉、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【風味調味料】食塩、砂糖類(乳糖、砂糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)
7	刺身湯葉	小麦	大豆	大豆、大葉、【醤油】脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール、【わさび】西洋わさび、植物油脂/ビタミンC、香辛料抽出物、着色料(クチナシ)
8	湯豆腐	小麦	大豆	【豆腐】大豆/凝固剤(塩化マグネシウム)、(野菜)白菜、水菜、えのき茸、椎茸、ねぎ【紅葉麩】小麦グルテン、もち米粉、着色料(赤3、赤106)【味付けポン酢醤油】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩、果汁(ゆず、だいたい)、米発酵調味料、昆布エキス、昆布だし、酵母エキス(大豆含む)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料
9	香の物 【浅漬け】 【しば漬け】 【刻み野沢菜】	小麦	大豆	【浅漬け】胡瓜、還元水飴、食塩、醤油、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(一部に小麦、大豆を含む) 【しば漬け】胡瓜、しょうが、なす、しその葉、漬け原材料【食塩、しょうゆ、醸造酢、アミノ酸液】、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K) 香料、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102)(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【刻み野沢菜】のざわな、食塩、しょうゆ、鰹節エキス、果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、植物たん白加水分解物、発酵調味料、甘味料(ステビア)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)
10	味噌汁	小麦・乳	大豆	【味噌】大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精 【うず巻麩】小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE)、【乾燥わかめ】 【風味調味料】(こんぶだし)食塩、グルタミン酸ナトリウム、砂糖、塩化カリウム、マンニト、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)、リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム
11	白米			国産米

※作成日での原材料表であり、仕入れの都合上、食材の変更をすることがございます。