

学生用幕の内弁当成分表

《A》 《B》

●野菜コロッケ	パン粉、小麦粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、玉葱、人参、とうもろこし、グリーンピース (味の素) パーム油、食塩、デンプン、ブドウ糖、調味料(アミノ酸) PH調整剤、着色料(パプリカ粉末 増粘多糖類、(成分の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)
●ポテト ●馬鈴薯、揚げ油 ●ケチャップ	(トマト、糖類、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料)
●ハンバーグ	パン粉、植物油、粉末状混合調味料、大豆粉、粉末状植物性たん白、食塩、香辛料、水溶性 食物繊維、チョップドミンチ(豚肉、卵白、食塩、粉末状植物性たん白、砂糖、酵母エキス) 加工デンプン、 調味料(アミノ酸等)、くんたく、リン酸塩(Na、K)、増粘多糖類、トランス、乳化剤酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na)
●漬物	大根、唐辛子、食塩、酒糟、アミノ酸、酸味料、ソルビン酸K、調味料(サッカリンNa)、着色料
●オレンジ ●ブロッコリー ●人参 ●御飯 ●グリーンカレー	●ヤクルト(ブドウ糖、砂糖、脱脂粉乳、香料)
●デミソース	リンゴピューレ、ソテーオignon、牛脂、にんじん、ワイン、粉末デミグラスソース、小麦粉、トマトペースト、 ウスターソース、牛肉エキス、オignonエキス、砂糖、植物油、しょうゆ、食塩、にんにく、香辛料、水、調味料 カラメル色素、乳化剤、甘味料(カンゾウエキス)
●ハンバーグ	食肉(牛、豚) タマネギ、つなぎ(パン粉、卵白粉、澱粉) 小麦粉、加工デンプン、乳タンパク、 豚脂、粒状植物性、たん白、ビーフエキス調味料、食塩、砂糖、しょうゆ、野菜ブイヨンパウダー、香味油、お ろしにんじん、ポークエキス、調味料、香辛料、オignonエキス、ウスターソース、ワイン、たん白加水分解物、植物油、 加工デンプン、調味料(アミノ酸等) 焼成Ca、着色料、カラメル、紅麹、香料(一部に小麦、卵、乳成分、牛 肉エキス、豚肉、ゼラチンを含む)
●かぼちゃサラダ	かぼちゃ、レタス、(食用風味油、鶏卵、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料、シソ 風味シロップ、レモン果汁パウダー) 砂糖、卵白粉末、乳タンパク、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、調味料 香辛料中執物(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

《C》

●ゆば	砂糖、ほんだし、ざらめ砂糖、味醂、食塩
●わかめ ●きのこ ●食塩、チキンエキス、ポークエキス、砂糖、食用風味油、デキストリン、 香辛料、酵母エキス調味料、野菜エキス、たん白加水分解物、ゼラチン、酵母エキス、調味料 (アミノ酸等) PH調整剤	(一部に牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)

カレーライス成分表

●カレー	小麦粉、動物油脂、食塩、カレー粉、砂糖、フルーツチャチネ(マンゴー・リンゴ・レモン・レーズン) 香辛料、たん ぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤(大豆由来)(原材料の一部に牛 肉、りんご、ゼラチンを含む) いの一番、ほんだし、ソース、油、ざらめ、醤油、かつおぶし、こんぶ、砂 糖、ぶどう糖加糖液、食塩、みりん、アルコール、小麦、大豆、含む ※カレー製造工場で乳製品を含む製品と共通の設備で製造しています。 ●豚肉 ●玉葱 ●人参 ●御飯 ●福神漬け
●福神漬け	大根、茄子、蓮根、生姜、しその葉、食塩、醤油、醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、 アミノ酸等、酸味料、サッカリンNa、ソルビン酸K、着色料

《D》 《E》

●とんかつ	豚肉、食塩、澱粉、パン粉、小麦粉、大豆、植物油、加工デンプン (アミノ酸等)、ブドウ糖、増粘剤、乳化剤、カラメル色素(一部に大豆・小麦・豚肉を含む)
●オレンジジュース(果汁100%)	オレンジ・香料