

奥越高原青少年自然の家 10~12月献立

A				
	献立名	原材料	アレルギー	代替品
朝食	ごはん	福井県産こしひかり		
	味噌汁（玉ねぎ、じゃが芋）	玉ねぎ、じゃが芋、味噌、大豆（遺伝子組み換えでない）、配合調味料	大豆	
	ホッケの塩焼き	シマホッケ（米国又はロシア）、食塩		
	ふんわり豆腐揚げ	野菜（たまねぎ、にんじん、枝豆、青ネギ）、豆腐（国内製造）、植物油脂、魚肉すり身、粉末状大豆たん白、きくらげ、砂糖、食塩、卵黄、チキンエキス調味料、香辛料、衣（小麦粉、でん粉、食塩、粉末醤油、香辛料、ブドウ糖）、揚げ油（大豆油）/加工でん粉、調味料（アミノ酸）、膨張剤	小麦・卵・大豆・鶏肉	鶏の唐揚げ
	カップ納豆	丸大豆（遺伝子組み換えでない）、納豆菌【タレ】果糖ブドウ糖液糖、しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、食塩、醸造酢、鰹節エキス、発酵調味料/調味料（アミノ酸等）（一部に小麦、大豆を含む）【からし】からし、食塩、醸造酢、水あめ/酸味料、着色料（ウコン色素）、増粘多糖類、香料、酸化防止剤（v.c）	小麦・大豆	除去
	金平ごぼう	ごぼう、にんじん、醤油、砂糖、食塩、ごま油/調味料（アミノ酸等）、クエン酸、安定剤（キサンタン）、pH調整剤、メタリン酸Na、酸化防止剤（v.c）	小麦・大豆・ごま	高野豆腐
	かぼちゃサラダ	かぼちゃ、玉ねぎ、マヨネーズ（食用植物性油脂（国内製造）、卵、醸造酢、食塩、砂糖類（水あめ、砂糖）、香辛料/調味料（アミノ酸））、食塩、こしょう	卵・大豆	大根なます
	ふりかけ（たまご）	いりごま（国内製造）、小麦粉、乳糖、鶏卵加工品、砂糖、食塩、すりごま、大豆加工品、マーガリン、こしあん、みそ、還元水あめ、鰹削り節、乳製品、エキス（チキン、酵母、鰹節）、鶏肉粉末、海藻カルシウム、のり、醤油、ブドウ糖果糖液糖、鶏脂、イースト、パーム油、みりん、抹茶、でん粉、デキストリン/調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンE）、カロチノイド色素、香料	小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉 (マカダミアナッツ：コンタミ確認中)	除去
【 代替食 】				
	鶏の唐揚げ	鶏肉、衣（とうもろこし粉、でん粉、小麦粉、食塩、しょうゆ、にんにく、糖類（砂糖、ブドウ糖）、しょう油、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、にんにく、たん白加水分解物、香辛料、大豆白絞油/調味料（アミノ酸等）、炭酸水素Na、膨張剤、増粘剤（グラー）、着色料（カロチノイド）	小麦・大豆・鶏肉	
	高野豆腐	高野豆腐、豆腐凝固剤、重曹、砂糖、食塩/調味料（アミノ酸等）	大豆	
	大根なます	大根、人参、醸造酢（アルコール、小麦、米、コーン、食塩、酒かす）、砂糖、食塩	小麦	