

◆ 2020年度 Buffet Menu - 朝食 B - 原材料表

● 特定原材料7品目（7大アレルギー）に関しては赤字にて表記しております。

No	Menu	原材料
1	豚肉の“甲州味噌”煮込み	豚肉、里芋、小松菜、人参、みりん（もち米、米麴、醸造アルコール、糖類）、 サラダ油（食用大豆油、なたね油）、吉田の味噌（大豆（国産）、米（国産）、食塩（国産）、酒精）、 信州赤味噌（赤みそ（米、大豆、食塩）、豆みそ（大豆、食塩）、酒精、カラメル色素）、 醤油（脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）、食塩、小麦、ぶどう糖果糖液糖、 大豆（遺伝子組換えでない）、アルコール、調味料（アミノ酸等））、砂糖（原料糖）、 本だし風味調味料（調味料（アミノ酸等）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、 風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末））、長葱、温泉卵
2	粗挽きウインナーソーテー	ウインナー（畜肉（豚肉、牛肉）、豚脂肪、馬鈴薯でん粉、糖類（水あめ、砂糖、ぶどう糖）、 食塩、還元水あめ、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、 おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、 ナツメグパウダー、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、トレハロース、 発色剤（亜硝酸Na）、（一部に卵、牛肉、豚肉を含む）、オリーブ油（食用オリーブ油）
3	ベーコンソーテー	ベーコン（豚ばら肉、糖類（ぶどう糖、水あめ）、食塩、大豆たん白、卵たん白、 粉末油脂、カゼインNa、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、 増粘剤（カラギニン）、発色剤（亜硝酸）、着色料（コチニール、ラック））
4	さばの塩焼き	鯖、食塩、キシロース
5	フライドポテト	フライドポテト（じゃが芋（遺伝子組み換えではない）、植物油脂、ぶどう糖）、 白絞油（食用なたね油、シリコーン）、塩、胡椒、レタス又は水菜、パセリ
6	スクランブルエッグ ホワイトソース	卵、塩、胡椒、生クリーム（乳製品、でん粉分解物、乳化剤（大豆由来））、 バター（生乳）、サラダ油（大豆油、なたね油）、 ホワイトソース（粉末油脂、全粉乳、デキストリン、植物油、チーズ、チキンエキス、 食塩、にんにくエキス、砂糖、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ末、 ナツメグパウダー、増粘剤（加工でん粉）、セルロース、香料、加工でん粉、 （一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む）
7	肉団子	レタス、小松菜、白胡麻、肉団子（鶏肉、玉葱、つなぎ（でん粉、パン粉、卵白、粉末状植物性たん白）、 チキンエキス調味料、醤油、上白糖、香辛料、ソース（砂糖（上白糖、加工黒糖）、醤油、 醸造酢、米黒酢、植物油、オイスターソース、チキンエキス調味料、増粘剤（加工でん粉））、 揚げ油（なたね油）、（一部に小麦、卵、乳成分、胡麻、大豆、鶏肉、魚醤（魚介類）を含む）

◆ 2020年度 Buffet Menu - 朝食 B - 原材料表

No	Menu	原材料
8	茄子と南瓜の温野菜 バジルのソース	茄子、南瓜、トマト、バジルソース（植物油、食塩、肉エキス、ローストガーリック、バジル、たん白加水分解物、マスタード、レッドベル、ローズマリー、パセリ、コショウ、オレガノ、タイム、セージパウダー、ナツメグパウダー、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、香辛料抽出物、カロチン色素、（一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む））、白絞油（食用なたね油、シリコーン）
9	冷奴	豆腐（丸大豆、豆腐用凝固剤、消泡剤（レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸マグネシウム））、だし（きゅうり、なす、大葉、こんぶ、みょうが、葱、漬け原材料（還元水あめ、たん白加水分解物、食塩、砂糖、かつおぶしエキス、唐辛子、醸造酢）、酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤（V.C、フェルラ酸）、環状オリゴ糖、V.B1、キトサン（一部にかに、大豆、ゼラチンを含む）、大根おろし、万能葱、醤油（脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）、食塩、小麦、ぶどう糖果糖液糖、大豆（遺伝子組換えでない）、アルコール、調味料（アミノ酸等））
10	野菜と豆の煮物	大豆、こんにゃく、米発酵調味料、ごぼう、人参、塩蔵れんこん、水煮竹の子、蒸し鶏、砂糖、水煮せり、食塩、昆布、昆布エキス、醸造酢、ひじき、寒天、ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、水酸化Ca、（一部に大豆、鶏肉を含む）
11	里芋と鶏そぼろ煮	里芋、醤油、砂糖、還元水飴、鶏肉、カツオエキス、（一部に小麦、大豆を含む）、風味調味料（調味料（アミノ酸等）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末））、みりん（もち米、米麴、醸造アルコール、糖類）、砂糖（原料糖）、万能葱
12	ポテトサラダ	じゃが芋、玉葱、人参、きゅうり、レタス又は水菜、パプリカ（赤、黄）、ドレッシング（食用植物油脂、砂糖、卵、その他）、砂糖、食塩、食用植物油脂、調味料（アミノ酸等）、酒石酸、増粘剤、（キサンタンガム）、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物、（一部に卵を含む）
13	サラダバー	葉野菜（レタス or サニーレタス or グリーンリーフ or 水菜）、ミニトマト、シーチキン（きはだまぐろ、植物油脂、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸等））、コーン（スイートコーン（遺伝子組み換えでない）、食塩）、わかめ（わかめ、赤つのまた）
	ドレッシング	
	・セミセパレートドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物
	・シーザードレッシング	食用植物油脂、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、半固体状ドレッシング、醸造酢、チーズ、食塩、ポークエキス、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、チーズフード、おろしにんにく、加工でん粉、香辛料、チーズ加工品、香料、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉、ゼラチンを含む）

◆ 2020年度 Buffet Menu - 朝食 B - 原材料表

No	Menu	原材料
	・ すりおろし野菜 ドレッシング	食用植物油脂、玉ねぎパルプ、玉ねぎ、砂糖、醤油、人参、醸造酢、食塩、濃縮りんご果汁、チキンエキス、ごま、いわしエキス、にんにく末、卵粉末、こしょう末、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、アナトー色素、カロチン色素、 (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、りんご、魚醤(魚介類)を含む)
	・ 食べる胡麻ドレッシング	食用植物油脂、醤油、砂糖、胡麻、半固体状ドレッシング、醸造酢、乳化剤、マスタードペースト、調味料（アミノ酸等）、にんにく末、加工でん粉、増粘剤（キサンタン、アルギン酸Na）、甘味料（ステビア）、着色料（ウコン）、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、卵、乳成分、胡麻、大豆を含む)
14	ふりかけ2種	
	・ 味かつお	胡麻、削り節（鰯、鯉）、砂糖、食塩、しょうゆ、みりん、粉末水あめ、調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、カラメル色素、(原材料の一部として小麦、大豆を含む)
	・ 瀬戸風味	胡麻、削り節（鰯、鯉）、砂糖、食塩、味付けのり、しょうゆ、乾燥鶏卵、でん粉、みりん、粉末水あめ、青のり、食用植物油脂、調味料（アミノ酸等）、アナトー色素、カロチン色素、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンC）、(原材料の一部として小麦、えび、大豆を含む)
15	納豆	大豆（遺伝子組換えでない）、納豆菌、たれ（しょうゆ（大豆、小麦を含む）、植物性たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、みりん、カツオエキス、砂糖、調味料（アミノ酸等））、からし（からし、食塩、醸造酢、還元水あめ、着色料（ウコン）、香辛料、増粘多糖類）
16	漬物二種	
	・ 梅干	小梅、漬け原材料（食塩、醸造酢、還元水あめ）、酸味料、調味料（アミノ酸）、香料、着色料（赤102）
	・ つぼ漬け	大根、漬け原料（醤油、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造酢、かつおエキス、香辛料）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（サッカリンNa、アセスルファムK、アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、ステビア、甘草、スクラロース）、着色料（カラメル黄4、黄5）、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
17	富士山麓仕込み味噌 吉田のお味噌汁 (葱と油揚げ)	長葱、油揚げ（大豆、植物油、凝固剤）、吉田の田舎味噌（大豆（国産）、米（国産）、食塩（国産）、酒精）、風味調味料（調味料（アミノ酸等）、食塩、糖類（ぶどう糖、砂糖）、風味原料（かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末））、味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）
18	玉ねぎの コンソメスープ	玉ねぎ、塩、胡椒、ビーフコンソメ（食塩、デキストリン、でん粉、砂糖、酵母エキス、シーズニングパウダー、（大豆、小麦を含む）、牛脂、粉末しょうゆ、牛肉エキス、たまねぎ、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香辛料抽出物、酸化ケイ素、乳酸、酸化防止剤（ビタミンE））、サラダ油（食用大豆油、食用なたね油）

◆ 2020年度 Buffet Menu - 朝食 B - 原材料表

No	Menu	原材料
19	ご飯	精米
20	欧風カレー	ソテーオニオン、カレールー、牛肉、人参ピューレ、砂糖、動物油脂、ぶどう糖果糖液糖、チャツネ、トマトピューレ、ウスターソース、マーガリン、チキンエキス、おろしにんにく、ビーフエキス、カレー粉、酵母エキス、おろし生姜、加工油脂、コショウ末、玉葱エキス、香辛料、ポークエキス、オニオンパウダー、クミンパウダー、シナモンパウダー、たん白加水分解物、コリアンダーパウダー、増粘剤、（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、甘味料、（カンゾウ）、アナトー色素、（一部に小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチンを含む）、レーズン、フライドオニオン（玉ねぎ、植物油脂、小麦粉、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦、大豆を含む））
21	・バターロール	小麦粉、脱脂粉乳、上白糖、食塩、マーガリン、全卵、パン酵母、イーストフード
	・クロワッサン	小麦粉、上白糖、マーガリン、全卵、パン酵母、脱脂粉乳、食塩、イーストフード、ショートニング
	・マーガリン	食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、クリーム、粉乳、乳化剤、香料、ビタミンA、着色料（カロテン）、（原材料の一部に大豆を含む）
	・はちみつ	菜の花はちみつ、アカシアはちみつ
	・メープルシロップ	水あめ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、着色料（カラメル）、香料、調味料（アミノ酸）、増粘剤（アラビアガム）、保存料（安息香酸Na、パラオキシ安息香酸ブチル）
	・クリームチーズ	生乳、クリーム、食塩、安定剤
22	牛乳を飲もう シリアル2種	
	・玄米フレーク	玄米、精米、砂糖、小麦、米糠、食塩、ぶどう糖果糖液糖、炭酸Ca、リン酸Ca、ビタミンC、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンE）、トコフェロール酢酸エステル、鉄、ビタミンA、ナイアシン、ビタミンD、ビタミンB1、酸味料、ビタミンB2、（原材料の一部に大豆を含む）
	・グラノーラ	全粒オーツ麦、シリアル（コーングリッツ（非遺伝子組み換え）、砂糖、麦芽エキス、食塩、ぶどう糖果糖液糖）、米シリアルパフ（米粉、小麦粉、砂糖、麦芽粉、食塩）、ドライフルーツ（サルタナレーズン、イチゴ）、植物油脂、砂糖、シリアルパフ（コーンフラワー、小麦粉、米粉、砂糖、食塩）、オーツ粉、ココナッツパウダー、オーツ麦パフ、糖蜜、水あめ、麦芽エキス、かぼちゃの種、小麦でん粉、食塩、蜂蜜、乳糖、マンゴーピューレ、でん粉、還元水あめ、キャラメル、寒天、グリセリン、重炭酸Na、加工でん粉、ピロリン酸鉄、ビタミンC、香料、酸味料、ナイアシン、トコフェロール酢酸エステル、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、鉄、着色料（クチナシ色素-ベニコウジ色素）、葉酸、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンB12

◆ 2020年度 Buffet Menu - 朝食 B - 原材料表

No	Menu	原材料
23	フルーツカクテル	果実（黄もも、洋なし、パインナップル、ぶどう、さくらんぼ）、 砂糖、酸味料、着色料（赤色3号）
24	ヨーグルト	生乳、乳製品（脱脂粉乳）
25	富士山の伏流水を使用した ドリンクバー	【オレンジジュース】 オレンジ、香料
		【アップルジュース】 アップル、香料
		【ウーロン茶】 烏龍茶
		【牛乳】 生乳100%
		【野菜ジュース】 濃縮にんじん、果実（りんご、オレンジ、レモン（濃縮還元））、 野菜（キャベツ、なす、アスパラガス、セロリ、白菜、大根、ケール、レタス、 クレソン、ほうれん草、パセリ、ビート、カボチャ（濃縮還元））
26	ホットドリンク各種	コーヒー 紅茶 ほうじ茶