

◆ 2024年度 Buffet Menu - 朝食A/朝食C - 原材料表



●特定原材料8品目(8大アレルギー)、特定原材料に準ずる20品目を赤字にて表記しております。

No	内容	原材料
1	新鮮野菜のサラダバー	サニーレタス:レタス、ミニトマト:ミニトマト、コーン:スイートコーン、食塩、 豆サラダ:枝豆(中国)、レッドキドニー、 <b>大豆</b> 、黒豆、ひよこ豆/硫酸鉄、シリコン、(一部に <b>大豆</b> を含む)
	ドレッシング3種 かんきつドレッシング	醸造酢、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、タマネギ、発酵調味料、蛋白加水分解物、ミカン果皮、 酵母エキスパウダー、ミカン果汁、 <b>魚醤</b> 、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料、
	減塩和風ドレッシング	食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、タマネギ、蛋白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、 かつお節エキス、オニオンフレーク、ニンニク、酵母エキスパウダー、 <b>魚醤</b> 、酵母エキス、赤ピーマン、 <b>きのこ</b> エキス、ショウガ、コショウ、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、タマネギ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、 トマト、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、
2	ポテトサラダ	馬鈴しょ、ドレッシング、食用植物油脂、鶏 <b>卵</b> 、醸造酢、砂糖、食塩、 <b>乳</b> たんぱく、(食品素材)、ニンジン、 タマネギ、砂糖、香辛料、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、 (一部に <b>大豆</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>鮭</b> を含む)
3	粗挽きポークウインナー	<b>豚肉</b> 、豚脂肪、ジャガイモでん粉、デキストリン、食塩、糖類(砂糖、ブドウ糖)、香辛料/リン酸塩(Na)、 調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に <b>豚肉</b> を含む)
4	じっくり焼いたベーコン	<b>豚ばら肉</b> 、食塩、蛋白加水分解物、 <b>大豆</b> たん白、水あめ、 <b>卵</b> たん白、ポークコラーゲン、 <b>乳</b> たん白、 粉末油脂、加エデンブ、リン酸塩(Na)、pH調整剤、調味料(有機酸等)、増粘多糖類、カゼインNa、 酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、
5	豚の角煮	<b>豚ばら肉</b> (スペイン)、醤油、砂糖、水飴、ぶどう糖果糖液糖、マルトデキストリン、食塩、香辛料、 <b>魚介</b> エキス、 ウーロン茶、醸造酢、酵母エキス、デキストリン /ソルビトール、pH調整剤、加エデンブ、 カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加エデンブ、キサンタン)、ペニコウジ色素、グリシン、 保存料(ポリリジン)、(一部に <b>小麦</b> ・ <b>大豆</b> ・ <b>豚肉</b> ・ <b>ゼラチン</b> を含む)
6	スクランブルエッグ	液 <b>卵</b> (国内製造)、砂糖、食用風味油、食用植物油、食塩/安定剤(加エデンブ)、グリシン、pH調整剤、 増粘剤(キサンタン)、調味料(核酸)、香料、カロチノイド色素、(一部に <b>小麦</b> ・ <b>卵</b> ・ <b>乳</b> 成分・ <b>大豆</b> を含む) トマトケチャップ:トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料

◆ 2024年度 Buffet Menu - 朝食A/朝食C - 原材料表

No	内容	原材料
7	若鶏の塩糍ロースト	鶏肉、味醂:もち米(ベトナム産、国産)、米こうじ(ベトナム産米、国産米)、糖類、醸造アルコール、濃口醤油:脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦、食塩、大豆/アルコール、塩糍:米こうじ(国内製造)、食塩/酒精
8	チーズグラタン	ジャガイモ、ブロッコリー、ホワイトソース:粉末油脂(国内製造)、全粉乳、デキストリン、植物油、チーズ、チキンエキス、食塩、ニンニクエキス、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(加工デンプン)、セルロース、香料、加工デンプン、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む) ミックスチーズ、パルメザンチーズ:ナチュラルチーズ/セルロース(乳成分を含む)
9	ナスとエビ・ホタテの トマトソース煮込み	揚げナス:ナス、揚げ油(大豆油)、ミョウバン、サラダエビ:エビ(バナメイ、養殖)(99.3%)、食塩(0.7%)、ベビーホタテ:ホタテ貝、トマトソース:トマトペースト(外国製造)、ダイストマト、ぶどう発酵調味料、砂糖、ソテーオニオン、植物油、おろしニンニク、食塩、醸造酢、チキンエキス、タマネギエキス、酵母エキス、蛋白加水分解物、コショウ末、香辛料、セロリパウダー/酒精、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・リンゴを含む)、バジル
10	小さなハッシュドポテト	馬鈴しょ、植物油脂、食塩、ぶどう糖、ピロリン酸 Na トマトケチャップ:トマト、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、タマネギ、香辛料
11	ご飯	精米
12	ミニ食パン(マーブル)	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコチップ、全卵、乳等を主要原料とする食品、発酵乳、ショートニング、ココアパウダー、イースト、食塩、小麦グルテン、卵黄、液糖/トレハロース、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香料、ビタミンC、カロチノイド色素、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)
	クロワッサン	小麦粉(国内製造)、加工油脂、砂糖、パン酵母、脱脂粉乳、液卵、食塩/香料、乳化剤、V.C、着色料(カロテン) (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
	バターロール	小麦粉、砂糖、鶏卵、バター、脱脂粉乳、食塩、酵母、マーガリン(大豆を含む)、でん粉/乳化剤、イーストフード、香料、着色料(βカロテン)
13	メープルシロップ	果糖ぶどう糖液糖、水飴、調味料(アミノ酸)、増粘剤(アラビアガム)、砂糖、保存料(安息香酸Na、パラオキシ安息香酸ブチル)、着色料(カラメル)、香料
	イチゴジャムマーガリン	イチゴジャム:砂糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、イチゴ/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料 マーガリン:食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー/乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素(一部に乳成分・大豆を含む)
14	白味噌汁 (ネギ、油揚げ)	白みそ:大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2、 鰹だし:食塩(国内製造)、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)/調味料(アミノ酸等)、長ネギ、油揚げ:大豆、食用植物油脂、凝固剤、消泡剤

◆ 2024年度 Buffet Menu - 朝食A/朝食C - 原材料表

No	内容	原材料
15	キャベツとネギの 洋風スープ	食塩、ビーフエキス、オニオンエキス、オニオンパウダー、配合調味料、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、食用オリーブ油、キャベツ、長ネギ(一部に <b>牛肉</b> を含む)
16	フルーツカクテル	果実(黄 <b>モモ</b> 、洋ナシ、パイナップル、ブドウ、サクランボ)、砂糖、酸味料、着色料(赤色3号)
17	ヨーグルト	生乳、乳製品(脱脂粉乳)、原料糖(さとうきび、てん菜)100%
18	フルーツグラノーラ	オーツ麦(オーストラリア又はフィンランド又はその他)、ライ麦粉、砂糖、 <b>小麦</b> 粉、乾燥果実(パパイヤ、レーズン、 <b>リンゴ</b> 、イチゴ)、ココナッツ、デキストリン、植物油、米粉、コーンフラワー、水溶性食物繊維、かぼちゃの種、 <b>アーモンド</b> パウダー、食塩、 <b>小麦</b> ふすま、玄米粉、フラクトオリゴ糖シロップ、 <b>乳糖</b> /グリセリン、クエン酸鉄Na、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)、加エデンプン、ナイアシン、パントテン酸Ca、ビタミンA、ビタミンB6、ビタミンB1、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12
19	玄米フレーク	玄米、精米、砂糖、 <b>小麦</b> 、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( <b>大豆</b> レシチン)、トコフェロール酢酸エステル、酸化防止剤(ビタミンE)、鉄、ナイアシン、ビタミンB1、酸味料、ビタミンA、ビタミンB2、ビタミンD
20	ドリンクバー リンゴジュース	<b>リンゴ</b> (中国産)/香料
	ウーロン茶	烏龍茶(中国産、台湾産)、ビタミンC
	牛乳	生乳100%
21	ホットドリンク コーヒー	コーヒー豆 スティックシュガー: 原料糖 クリーミーポーション: 植物油脂(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、デキストリン/カゼインNa、 乳化剤( <b>大豆</b> 由来)、pH調整剤、香料、安定剤(カラギナン)
	紅茶	紅茶(インド、ケニア、その他)