

◆ 2026年度 Lunch Menu - 昼食 - 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。

【Menu-1】ビーフカレーと彩り野菜のサラダ

No	内容	原材料
1	ビーフカレー	野菜(ジャガイモ、ニンジン)、 小麦 粉(国内製造)、 牛肉 、砂糖、牛脂豚脂混合油、ソテーオニオン、食塩、カレーパウダー、 リンゴ ペースト、でんぷん、酵母エキス、トマトペースト、ヨーグルト、バターミルクパウダー、ショウガペースト、ガーリックペースト、香辛料、チーズ加工品/増粘剤(加エデンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、(一部に 乳成分・小麦・牛肉・豚肉・リンゴ を含む) 精米 【福神漬】ダイコン、ナス、キュウリ、シソ、 ゴマ 、唐辛子、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩)、調味料(アミノ酸)、酸味料、酒精、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタン)、着色料(赤102、黄4、赤106、黄5)(一部に 小麦・ゴマ・大豆 を含む)
2	彩り野菜のサラダ	葉野菜、ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、ナス、パーム油、食塩、イタリアンドレッシング:食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフ레이크、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)

【Menu-2】豚の生姜焼き丼と蒸しジャガサラダ

No	内容	原材料
1	豚の生姜焼き丼	豚肉 (カナダ)しょうゆ、ショウガペースト、みりん、清酒、砂糖、ソテーオニオン、みそ、ニンニクペースト、レモン濃縮果汁、粉末状混合調味料、たん白加水分解物、水、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、トレハロース、カラメル色素、セルロース、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香辛料抽出物、クチナシ黄色素、酸味料(一部に 小麦・大豆・鶏肉・豚肉 を含む)、タマネギ 精米
2	蒸しジャガサラダ	葉野菜、ジャガイモ、ブロッコリー、イタリアンドレッシング:食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフ레이크、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)

◆ 2026年度 Lunch Menu - 昼食 - 原材料表

【Menu-3】ハヤシライスとほぐしチキンのサラダ

No	内容	原材料
1	ハヤシライス	野菜(タマネギ(中国又は国産(5%未満)、ニンジン)、 牛肉 、 小麦 粉、トマトペースト、ポークエキス、ラード、マーガリン、マッシュルーム、砂糖、トーストオニオンパウダー、ベジタブルエキスパウダー、コンソメパウダー、ワイン、植物油脂、チキンエキス、ガーリックペースト、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸味料 (一部に 小麦 ・ 乳成分 ・ 牛肉 ・ 大豆 ・ 鶏肉 ・ 豚肉 ・ リンゴ を含む) 精米
2	ほぐしチキン	鶏肉 (国産)、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、増粘剤(加工でん粉、クエン酸Na)
3	サラダ	葉野菜、 イタリアンドレッシング:食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)

【Menu-4】牛丼と海藻サラダ

No	内容	原材料
1	牛丼	牛肉 (オーストラリア)、タマネギ、しょうゆ、清酒、水あめ、砂糖、牛脂、米発酵調味料、食塩、液状混合調味料、植物油、粉末状混合調味料、緑茶エキス、水、増粘剤(加エデンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、甘味料(カンゾウ)(一部に 小麦 ・ 牛肉 ・ 大豆 を含む)、タマネギ 精米
2	海藻サラダ	葉野菜、 海藻ミックス:乾燥わかめ(中国製造)、乾燥赤つのまた、乾燥白きくらげ、寒天加工品(寒天、こんにゃく粉)、乾燥荳わかめ、乾燥昆布、乾燥青つのまた、乾燥まふのり/増粘多糖類、 イタリアンドレッシング:食用植物油脂、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、香味油、オニオンフレーク、酵母エキスパウダー、香辛料、乾燥トマト、バジル、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)