

利用団体指導者研修会〔後期〕献立表〈令和7年7月24日〉

	献立名	材料名	卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	ピーナッツ	ゴマ	アワビ	イカ	イクラ	オレンジ	キウイ	モモ	バナナ	リンゴ	牛肉	クルミ	カシューナッツ	アーモンド	サケ	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	山芋	ゼラチン	
木曜日 昼食	豚丼	米																													
		豚肉																										●			
		玉ねぎ																													
		つきこんにゃく																													
		青ネギ																													
		米味噌																									●				
	生野菜サラダ	テンメンジャン※1			●					●	●																●				
		キャベツ																													
		きゅうり																													
		コーン																													
	すまし汁	ミニトマト																													
		わかめ																													
		葱																													
	お茶	だしの素※2																													
		麦			●																										

※原材料名

※1	テンメンジャン (甜面醬)	砂糖、味噌、植物油、醤油、大麦粉、ピーナッツペースト、食塩、オイスターオイル、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(材料の一部に小麦、ごまを含む)
※2	だしの素	食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(にぼしいわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス、こんぶエキス)、酵母エキス発酵調味料、調味料(アミノ酸等)

◆アレルギーは特定28品目を表示しています。

◆魚介類・海草類は、エビ・カニ等の生息域で採取していることもありますので、ご心配な方は食堂にご確認ください。

◆その他の調味料等につきましては、食堂(TEL 080-6237-6735)に直接お問い合わせください。