

利用団体指導者研修会 [前期] 献立表 <令和8年4月23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																													
		青ねぎ																													
		米味噌																									●				
		テンメンジャン※22			●					●	●																●				
	シュウマイ	※23	●	●	●					●																●	●	●			
	おかか和え	いんげん																													
		かつおぶし																													
	すまし汁	ワカメ																													
		ネギ																													
		だしの素※9																													
お茶	麦			●																											

◆アレルギーは特定28品目を表示しています。

◆「※1～3」につきましては、下記「原材料名」をご確認ください。

◆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。

原材料名

※1	甜面醬 (テンメンジャン)	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	シュウマイ	たまねぎ、食肉（鶏肉、豚肉）、つなぎ（パン粉、卵白、粉末状大豆たん白）豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、ポークエキス調味料、香辛料、オイスターソース、ごま油、ホタテエキス調味料、皮（小麦粉、なたね油、大豆粉）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤 【一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む】
※3	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）