食堂定食の食品成分表

≪定食No.1≫

区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料
朝食	ご飯	米		昼食	鶏肉甘辛丼	米 鶏もも切身 たまねぎ 青ねぎ おろししょうが おろしにんにく こいくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒 上白糖 北海道よつ葉バター食塩不使用 片栗粉 大豆白絞油 青かっぱ漬 穀物酢（ミツカン）	鶏 小麦・大豆 (★小麦・大豆・さばりんご・バナナ) (★小麦・大豆・さばりんご・バナナ) 乳 大豆 小麦・大豆・ごま 小麦	夕食	ご飯	米	
	鮭の塩焼き	鮭骨なし切り身 塩	さけ						トンカツ 80g	三元豚ロースとんかつ 大豆白絞油 とんかつソース キャベツ にんじん 和風玉ねぎドレッシング	小麦・乳・大豆・豚 大豆 りんご 小麦・大豆
	きんぴらごぼう	きんぴらごぼう	小麦・大豆・ごま								
	菜の花の胡麻和え	菜の花 ごま和えの素	小麦・大豆・ごま・さば 乳・鶏						大学芋	大学芋	
	たまねぎと油揚げの味噌汁	たまねぎ きざみあげ 青ねぎ 白みそ かつおだし	大豆 大豆		タケノコとキクラゲのスープ	冷凍タケノコ千切 裏白キクラゲスライス おろししょうが 鶏ガラスープ うすくちしょうゆ 料理酒 塩 コショウ ごま油	鶏 小麦・大豆 (★小麦・大豆・さばりんご・バナナ) ごま		もやしとハムの酢の物	太もやし 細切ハム ほうれん草 にんじん 上白糖 うすくちしょうゆ 穀物酢（ミツカン） 刻みゆず	大豆 卵・乳・大豆・豚 (★小麦) 小麦・大豆 小麦
	海苔の佃煮	あまのり佃煮	小麦・大豆 (★えび・かに)		ももゼリー	ももゼリー	もも (★小麦・卵・乳成分)		レンコンと枝豆の味噌汁	レンコン乱切 むき枝豆 青ねぎ 白みそ かつおだし	大豆 大豆

エネルギー（Kcal）　一般食：523　Kcal　　エネルギー（Kcal）　一般食：882　Kcal　　エネルギー（Kcal）　一般食：805　Kcal

増量食：630　Kcal　　増量食：1058　Kcal　　増量食：996　Kcal

（★）…コンタミネーション（コンタミ）とは：食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう事をいう。

食堂定食の食品成分表

≪定食No.2≫

区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料
朝食	ご飯	米		昼食	あんかけ肉うどん	冷凍徳得うどん	小麦 (★そば・卵)	夕食	ご飯	米	
	ウインナー	粗挽きウィンナー スナップエンドウ 青じそドレ	豚 (★小麦・卵・乳) 小麦・大豆・鶏 豚・りんご			豚こま たまねぎ きざみあげ はくさい にんじん 干しシイタケスライス うどんだし うすくちしょうゆ みりん 上白糖 片栗粉	豚 大豆 小麦・大豆 (うるめいわし・そいだかつおぶし かつおぶし・こんぶ) 小麦・大豆 (★小麦・大豆・さば りんご・ﾊﾞﾅﾅ)		ビーフシチュー	牛バラスライス たまねぎ キノコミックス (ぶなしめじ・しいたけ ひらたけ・マッシュルーム) 冷凍茹で大豆 完熟トマトのハヤシライス ワイン風調味料・赤 上白糖 塩 コショウ ブロッコリー	牛 大豆 小麦・乳・大豆・鶏・豚
	玉子焼き	味わい厚焼玉子	小麦・卵・大豆								
	マカロニサラダ	マカロニサラダ ミックスベジタブル (コーン、人参、 グリンピース)	小麦・卵・乳・大豆		わかめご飯	米 炊き込みわかめ	(★えび・かに)		フライドポテト	ﾌﾚﾝﾁﾌﾗｲﾎﾟﾃﾄ ﾅﾁｭﾗﾙｶｯﾄ 大豆白絞油 塩	大豆
	豆腐とわかめの味噌汁	豆腐 わかめ 青ねぎ 白みそ かつおだし	大豆 (★えび・かに・ あわび・いか・さば) 大豆		わらび餅	わらび餅(きなこ) 黒みつ	大豆 (★りんご)		コールスロー	キャベツ にんじん スイートコーン 赤キャベツ ツナフレーク 焙煎ごまドレッシング	大豆 小麦・卵・ごま 大豆・りんご
	ふりかけ	かつお	小麦・卵・乳・大豆 ごま (★えび・かに)						白菜と人参のスープ	白菜 にんじん コンソメ 塩 コショウ みりん風調味料	小麦・乳・大豆・鶏 (★小麦・大豆・ りんご・さば・ﾊﾞﾅﾅ)

エネルギー（Kcal）　一般食：660　Kcal　　エネルギー（Kcal）　一般食：910　Kcal　　エネルギー（Kcal）　一般食：1176　Kcal

増量食：792　Kcal　　増量食：1090　Kcal　　増量食：1410　Kcal

（★）…コンタミネーション（コンタミ）とは：食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう事をいう。

食堂定食の食品成分表

≪定食No.3≫

区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料	区分	食品名	材料名	原材料表示すべき特定原材料
朝食	ご飯	米		昼食	キムタク丼	米 豚こま 太もやし キムチ・はくさい 刻みたくあん にら おろしにんにく おろししょうが 焼肉のたれ　黄金の味　甘口 料理酒	 豚 大豆 魚醤（イワシの塩辛） 小麦・大豆 小麦・大豆・ごま もも・りんご (★小麦・大豆・さば りんご・ﾊﾞﾅﾅ)	夕食	ご飯	米	
	ミートボール	ミートボール　タレ付き ブロッコリー 塩	小麦・卵・乳・大豆 ごま・豚・鶏		温泉卵	温泉玉子	卵		鶏のから揚げ	鶏もも60ｇ おろしにんにく おろししょうが こいくちしょうゆ 料理酒 塩 コショウ 片栗粉 大豆白絞油 キャベツ 和風玉ねぎドレッシング	鶏 小麦・大豆 (★小麦・大豆・さば りんご・ﾊﾞﾅﾅ) 大豆 小麦・大豆
	オムレツ	得オムレツ ケチャップ	小麦・卵・大豆 (ラード)		わかめスープ	わかめ いりごま・白 青ねぎ 鶏がらスープ 塩 コショウ うすくちしょうゆ ごま油	(★えび・かに・ あわび・いか・さば) ごま 鶏 小麦・大豆 ごま		かぼちゃサラダ	カボチャサラダ むき枝豆 スイートコーン マヨネーズ 塩 コショウ 上白糖	小麦・卵・乳・大豆 大豆 卵・大豆
	ポテトサラダ	ポテトサラダ ミックスベジタブル （コーン、人参、 グリンピース）	小麦・卵・乳・りんご 大豆・さけ						肉団子と玉子の チリソース煮	国産鶏肉使用肉だんご　タレなし 卵 ラクックチリソース	小麦・卵・乳・大豆 豚・鶏 (★えび・かに) 卵 小麦・大豆・りんご・鶏
	ほうれん草とおつゆ麸の 味噌汁	ほうれん草 おつゆ麸 青ネギ 白みそ かつおだし	 小麦 大豆		ヨーグルト	牧場の朝ﾖｰｸﾞﾙﾄ	乳		大根と小松菜の 味噌汁	大根 小松菜 青ネギ 白みそ かつおだし	 大豆
	ふりかけ	たらこ	小麦・乳・大豆・ごま さけ								

エネルギー（Kcal）　一般食：589　Kcal　　エネルギー（Kcal）　一般食：804　Kcal　　エネルギー（Kcal）　一般食：1020　Kcal

増量食：706　Kcal　　増量食：891　Kcal　　増量食：1220　Kcal

（★）…コンタミネーション（コンタミ）とは：食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう事をいう。