

夕食バイキングC

献立メニュー	使用材料
ご飯	国産白米
ソース焼きそば	小麦粉、食塩、水、加工デンプン、かんすい、クチナシ色素、いため油（なたね油、大豆油）、キャベツ、鶏肉、豚肉、もも、りんご、植物油、粉末状混合調味料、にんじん、砂糖、香辛料、調味料（アミノ酸）、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）
冷しゃぶサラダ	豚肉、植物油、砂糖、醸造酢、醤油、ごま、半固体状ドレッシング、卵粉末、マスタードペースト、食塩、寒天、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、着色料（ウコン）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、卵、ごま、大豆、豚肉、りんごを含む）、玉ねぎ、パプリカ
ロールキャベツ	キャベツ、鶏肉、たまねぎ、ドライパン粉、かんぴょう、全卵、食塩、胡椒、ビーフコンソメ（食塩、麦芽糖、ビーフエキスパウダー、食用植物油、オニオンエキスパウダー、オニオンパウダー、調味動物油脂、粉末しょう油、にんじんエキスパウダー、はくさいエキスパウダー、香辛料、アミノ酸、カラメル色素、酸味料、ビタミンB1）
いか唐揚げ	いか、澱粉、醤油、砂糖、卵粉末、香辛料、酒、食塩、粉末醤油、加工澱粉、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、クチナシ黄色素、pH調整剤、（原材料の一部に小麦、卵、いか、大豆を含む）
浜五色煮	こんにゃく、たけのこ、ふき、牛蒡、人参、醤油、水飴、油揚げ、砂糖、こめ油、本みりん、アミノ酸液、食塩、風味調味料、ポークエキス、たん白加水分解質、唐辛子、魚介エキス、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、水酸化Ca、豆腐用凝固剤、甘味料（甘草）※原材料の一部に小麦、大豆、豚を含む
インゲン胡麻和え	いんげん、ごま、追いがつおつゆの素（果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、米発酵調味料、かつおぶし、米酢、だしこんぶ、酵母エキス、砂糖、魚介エキス、アミノ酸）、砂糖
トロピカルフルーツ	レッドパイアヤ、イエローパイアヤ、パインアップル、グアバ、砂糖、クエン酸、塩化カルシウム
赤だし	ミックスみそ（大豆、米、食塩、豆みそ、アルコール、アミノ酸）、鯖削り節、だしの素（アミノ酸、食塩、グラニュー糖、乳糖、かつおぶし粉末、かつおエキス）、あげ（大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤）豆腐、ねぎ
野菜サラダ	キャベツ
しば漬け	胡瓜、茄子、生姜、漬け原材料（食塩、しょう油、醸造酢、大豆たん白加水分解質）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（ステビア）、香料、着色料（赤106、赤102）、（原材料の一部に大豆、小麦を含む）