

朝食バイキングC

献立メニュー	使用材料
ご飯	国産白米
パン	小麦粉、糖類、バター入りマーガリン、パン酵母、加工油脂、乳等を主原料とする食品、食塩、ショートニング、小麦たんぱく、バター、醸造酢、卵、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（カロチン）、（原材料の一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含む）
納豆	大豆（遺伝子組み換えでない）、納豆菌、食塩、鰹節エキス、醤油、発酵調味料、醸造酢、魚醤、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦、大豆、サバ、りんご、魚介類を含む）、練りからし、食塩、麦芽糖、着色料（ウコン）、酸味料（クエン酸）、香辛料抽出物
味付けなめこ	なめこ、還元水飴、アミノ酸液、食塩
味付け海苔	乾のり、砂糖、醤油（脱脂大豆、大豆、小麦）、風味だし（海老、昆布、鰹、鯖）、食塩、水あめ（コンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘しょ澱粉）、水
野菜サラダ	キャベツ
マカロニサラダ	マカロニ、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス、増粘剤、調味料（アミノ酸）、グリシン、香辛料抽出物、水
シーチキン	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸）、水
五目豆	大豆、砂糖、こんにゃく、人参、たけのこ、昆布、しょうゆ、しいたけ、食塩、かつお節エキス、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、乳酸Ca、保存料（ソルビン酸K、水酸化Ca）（原材料の一部に小麦、サバを含む）
ちくわと昆布の煮物	焼きちくわ、醤油、昆布、人参、砂糖、油揚げ、かつお節粉末、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、炭酸塩（Ca、K）、甘味料（ステビア）、凝固剤、水
磯華玉子焼き	鶏卵、かつおだし汁、砂糖、にんじん、還元水あめ、みりん、でん粉（とうもろこし、馬鈴薯：Non GMO）、食塩、生姜酢漬、青のり、醤油、酵母エキス、酸味料、植物油
ハムステーキ	鶏肉、豚肉、食塩、香辛料、加工澱粉、リン酸塩（Na）、アミノ酸、くん液、トレハロース、コチニール色素、V. C、亜硝酸Na、食塩素材（コーン、馬鈴薯）、水
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）、みそ汁の具（わかめ、とうふ、ねぎ、とうふ用凝固剤）
ジュース	オレンジ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、香料、酸味料、ビタミンC
コーヒー	コーヒー豆
クリープ	乳等を主要原料とする食品
マーガリン	食用植物油脂、食用精製加工油脂、粉乳、食塩、乳化剤、香料、着色料（β-カロチン）、ビタミンA、（原材料の一部に大豆含む）
ジャム	糖類（水あめ、砂糖）、果実（いちご、りんご）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料