

高校和朝食

	料理名	食材名	原材料名	特定原材料	変更食材	
玉子料理	出し巻き 卵	出し巻き	・鶏卵・抽出だし汁(かつお節・いわし節・さば節)・でん粉	小麦		
			・調味料製剤・発酵調味料・食塩・pH調整剤(小麦)	大豆		
			・かつおエキス・酒・たん白水分分解物・しょうゆパウダー	卵		
			・魚介エキス・デキストリン・酵母エキス・こんぶ			
			・大豆油(大豆)・調味料(アミノ酸等)			
焼き魚	鮭塩焼	鮭塩焼	・鮭・食塩	鮭		
		はじかみ	・しょうが・漬け原材料(合成酢)・酸味料			
			・着色(赤105)			
板	焼板	焼かま	・魚肉(いとよりだい・たら)・食塩・発酵調味料	小麦		
			・砂糖・加工でんぷん(小麦)・調味料(アミノ酸等)	(卵)		
			・甘味料(ソルビトール・ステビア・甘草)			
			・貝カルシウム・保存料(ソルビン酸)			
小鉢	小松菜とお揚げの 炊いたもの		・小松菜・大豆・植物油(菜種・とうもろこし(不分別))	大豆		
			・醤油(小麦・大豆)・粉末だし(乳)	小麦		
				乳		
肉料理	肉豆腐	豆腐	・大豆	大豆		
			・凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))・砂糖	小麦		
			・だし汁(かつお節・いわし節・昆布・椎茸・食塩・砂糖・アミノ酸)	牛肉		
水菓子	フルーツ	オレンジ	・オレンジ	オレンジ		
			・ぶどう糖果糖液・砂糖・脱脂粉乳(乳)・ビタミンC	乳		
ドリンク	乳酸菌飲料		・クロレラエキス・香料			
洋鉢	ハムサラダ	ハム	・肉塊(豚肉)・還元水あめ・つなぎ(植物性たん白	豚肉		
			、卵たん白)・食塩・砂糖・加工でん粉・調味料(アミノ	卵		
			酸等)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)			
		野菜	・発色剤(亜硝酸Na)・カルミン酸色素・香辛料抽出物			
			・ベビーリーフ・とまと・貝割れ			
			胡麻ドレッシング	・食用植物油(大豆)・糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	小麦	
				すりごま・しょうゆ(大豆)・醸造酢・いりごま・食塩・卵黄(卵)	卵	
	リンチン・調味料(アミノ酸など)・しいたけエキス・はちみつ・増粘多糖類	大豆				
	香辛料抽出物・酵母エキス・こしょう・甘味料(スクラロース)・					
	(原材料の一部に小麦を含む)					
食事	白飯		・精白米(国産米)			
		味噌汁	豆腐	・大豆	大豆	
			青葱	・凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))・砂糖	乳	
			若布	・青葱・若布		
			味噌	・大豆・米(国産米)・食塩		
				・酒精		
				・だし汁(かつお節・いわし節・昆布・椎茸・食塩・砂糖・アミノ酸・乳製品含む)		
		漬物	青しば漬	・塩押し大根・漬け原材料[食塩、醸造酢、ぬか類]	小麦	
				・ソルビトール・調味料(アミノ酸等)・酸味料・保存料	大豆	
				(ソルビン酸K)・甘味料(サッカリンNa)・着色料(黄4)		
				(原材料の一部に小麦・大豆を含む)		
	梅干	・梅(中国産)・しそ還元水飴・食塩・醤油(小麦・大豆)				
		・ソルビット・酸味料・ビタミンB1・調味料(核酸等)				
		赤キャベツ色素、甘味料(ステビア)、シソ色素、香料				
	焼き海苔	焼のり	乾のり			