

【Bメニューの夕食】

品名	原材料	使用調味料	アレルギー表示						
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
切り干し大根煮	切干大根（中国産）、人参、砂糖、油あげ、醤油、菜種油、昆布エキス、食塩、鰹節粉末、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、凝固剤、（一部に小麦を含む）	なし			●				
マカロニサラダ	マカロニ、半固体状ドレッシング、人参、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油脂、調味料（アミノ酸等）、グリシン、酢酸 Na、増粘多糖類、香辛料抽出物（原材料に卵、小麦、大豆を含む）	なし	●		●				
メンチカツ	粒状植物性たん白、鶏肉、つなぎ(粉末状植物性たん白、パン粉)、たまねぎ、牛脂、植物油脂、食用風味油、香辛料、食塩、砂糖、ビーフエキス、酵母パウダー、衣（パン粉、小麦粉、粉末水あめ、でん粉、粉末油脂、粉末状植物性たん白、食塩）/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、膨張剤、増粘剤(グァー)、アルギニン、香料、塩化Ca、着色料(カラメル)、pH調整剤、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む）	なし		●	●				
揚げ餃子	野菜（キャベツ、玉ねぎ、にら）、粒状植物性たん白、ラード、豆腐、しょう油、植物油脂、発酵調味料、食塩、かきエキス、香辛料皮（小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩、粉末状植物性たん白） 調味料（アミノ酸）、ソルビトール、乳化剤、香料、香辛料抽出物 （原材料に小麦、豚、大豆を含む）	なし			●				
豚肉ともやしの中華炒め	豚肉、もやし、にんじん、きくらげ （大豆、鶏肉、豚肉を含む）	中華だし しお こしょう							
オニオンスープ	玉ねぎ、人参、乾燥パセリ 【野菜ブイヨン（27品目アレルギーフリー）】 食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー 香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料	野菜ブイヨン 塩							



麦茶	麦茶、デキストリン／香料、乳化剤								
スポーツドリンク	デキストリン、食塩、シークワサー果汁／クエン酸、 ビタミン C、乳酸カルシウム、塩化カリウム 甘味料（アセスルファム K、アスパルテーム〈L-フェニルアラニン化合物〉 香料、硫酸マグネシウム、クチナシ色素								
コーヒー	コーヒー豆（インドネシア、ブラジル）								