

一般団体食事材料表 2017年度用(2017.4.1~2018.3.31)

■レストラン花さんご ■

てこね寿司セット

【鯉等】かつお、醤油(小麦、大豆、米、食塩)、砂糖(さとうきび、てんさい)、発酵調味料(もち米、米、米麴、醸造アルコール)、糖類(とうもろこし) 【調合酢】米酢(米、米麴、砂糖(さとうきび、てんさい)、醤油(小麦、大豆)、食塩、発酵調味料(もち米、米、米麴、醸造アルコール)、糖類(とうもろこし) 【漬物】たくあん、しょうが酒漬 【ご飯】米

【さめのたれ】サメ肉、みりん、醤油

【さざえの含め煮】さざえ、日本酒(醸造アルコール、米、米麴、糖類、調味料[アミノ酸、酸味料])、醤油(食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ブドウ糖、小麦たんぱく、米、アルコール)

【たこの酢の物】たこ、わかめ、きゅうり、酢(穀類、アルコール、食塩、酒かす)、食塩、砂糖、醤油

【あおさみそ汁】あおさ、ねぎ、味噌

※特定7品目原材料

小麦	卵	乳	落花生	そば	えび	かに
○	×	×	×	×	×	×

三色ちりめん丼セット

【ちりめん丼】しらす(鱚稚魚)、食塩、梅、ごま、ツノナシオキアミ、しそ、野沢菜、ひじき、わかめ、砂糖、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、ソルビット酸味料、着色料 【ご飯】米 ※しらすはエビカニ類が混獲される漁法

【さざえの含め煮】さざえ、日本酒(醸造アルコール、米、米麴、糖類、調味料[アミノ酸、酸味料])、醤油(食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ブドウ糖、小麦たんぱく、米、アルコール)

【温泉玉子】鶏卵、だし(砂糖、食塩、たんぱく加水分解物[大豆を含む]、醤油[小麦を含む]、うるめいわしぶし、そうだがつおぶし、かつおぶし、カラメル色素、日本酒(醸造アルコール、米、米麴、糖類、調味料[アミノ酸、酸味料])、塩、砂糖

【漬物】たくあん、しば漬(きゅうり、茄子、しょうが、原材料の一部に小麦を含む)

【あおさみそ汁】あおさ、ねぎ、味噌

※特定7品目原材料

小麦	卵	乳	落花生	そば	えび	かに
○	○	×	×	×	○	○

伊勢うどんセット

【伊勢うどん】<麺> 小麦粉、でんぷん、エタノール、保存料、食塩 <かまぼこ> 魚肉すり身、でんぷん、卵白、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、着色料、(原材料の一部に小麦を含む) <たれ> たまり醤油(本醸造)、みりん、砂糖、昆布エキス、鯉節、醸造調味料、煮干、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) ネギ

【天ぷら】真鯛、海老、野菜、天ぷら粉(小麦粉、でんぷん、コーンフラワー、大豆たんぱく、ベーキングパウダー、乳化剤[乳成分ではない]、着色料)、鶏卵

【てこね巻き寿司】<てこね> かつお、醤油(小麦、大豆、米、食塩)、砂糖(さとうきび、てんさい)、発酵調味料(もち米、米、米麴、醸造アルコール)、糖類(とうもろこし) <調合酢> 米酢(米、米麴、砂糖(さとうきび、てんさい)、醤油(小麦、大豆)、食塩、発酵調味料(もち米、米、米麴、醸造アルコール)、糖類(とうもろこし)、<しょうが酒漬> <海苔> <米>

※特定7品目原材料

小麦	卵	乳	落花生	そば	えび	かに
○	○	×	×	×	○	×