

| | |
|----------|------------|
| 商品番号・商品名 | No.8021 頌春 |
|----------|------------|

| | |
|--------|-----------|
| 献立code | 0902295-1 |
|--------|-----------|

更新日:2025/2/6

| 材料名 | 原材料 | 添加物 | 特定原材料 | 特定原材料に準ずるもの |
|------------|--|---|---------|-------------|
| 生酢 | 大根、人参、ごま、昆布、砂糖、醸造酢、食塩 | 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、酸味料(クエン酸)、保存料(ソルビン酸K) | なし | ごま |
| ママカリ青菜巻 | さっぱり、紅生姜酢漬、魚肉、広島菜漬、薄焼き玉子、醸造酢、砂糖、大豆油、卵白、食塩、還元水飴、ゆず皮、昆布エキスパウダー | 加工澱粉、グリセリン、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、野菜色素、V.B2)、酸味料、乳化剤、甘味料(ステビア)、増粘剤(グァーガム)、保存料(ソルビン酸K)、香料 | 小麦・卵 | 大豆 |
| ブリ照焼 | ぶり、タレ(醤油、砂糖、米発酵調味料、黒糖蜜、食塩、本味酛、清酒、蛋白加水分解物、かつおエキス) | 増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹)セルロース、甘味料(スクラロース) | 小麦 | 大豆 |
| 紅白はじかみ | 生姜、食塩、醸造酢 | 酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、着色料(赤105) | なし | なし |
| 金魚しょうゆ | アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、ぶどう糖 | カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、保存料(安息香酸Na、パラオキシ安息香酸) | 小麦 | 大豆 |
| れんこん天ぷら | れんこん、衣(小麦粉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉、食塩)、植物油脂 | pH調整剤、メタリン酸Na、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ミョウバン、ベーキングパウダー、着色料(カロチン)、シリコーン | 小麦・卵 | 大豆 |
| オクラ天ぷら | オクラ、衣(小麦粉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉、食塩)、植物油脂 | ベーキングパウダー、着色料(カロチン)、シリコーン | 小麦・卵 | 大豆 |
| 鶏肉キザミ大葉天ぷら | 鶏肉、衣(小麦粉、大葉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉、食塩)、植物油脂 | ベーキングパウダー、着色料(カロチン)、シリコーン | 小麦・卵 | 大豆・鶏肉 |
| 丸えび天ぷら | えび、天ぷら粉(小麦粉、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉、食塩)、植物油脂 | ベーキングパウダー、着色料(カロチン)、シリコーン | えび・小麦・卵 | 大豆 |
| かつおクルミ | くるみ、かつおのふし、砂糖、醤油、水飴、ぶどう糖果糖液糖、食塩、寒天 | ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、着色料(黄4、黄5、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料 | 小麦・くるみ | 大豆 |
| 抹茶塩 | 食塩、抹茶 | 調味料(アミノ酸) | なし | なし |

| | | | | |
|---------|--|--|--------|-----------|
| 一口焼き湯葉巻 | 湯葉、砂糖、醤油、食塩 | 調味料(アミノ酸等) | 小麦・乳成分 | 大豆 |
| 京あわせ | 豆腐、卵黄、すけとうだらすり身、人参、ほうれん草、卵白、澱粉、いとよりだいすり身、砂糖、ねぎ、小麦粉、食塩、ひじき、鰹風味調味料 | ソルビトール、加工澱粉、セルロース、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、豆腐用凝固剤 | 小麦・卵 | さば・大豆 |
| 紅白かまぼこ | 魚肉(イトヨリ、グチ、ハモ)、砂糖、卵白、食塩 | 加工澱粉、グリシン、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤106、カロチノイド) | 小麦・卵 | 大豆 |
| 合鴨京風 | 合鴨肉、酒、醤油、砂糖 | なし | 小麦 | 大豆 |
| 混ぜチラシ | 精白米、炊飯油、酢、砂糖、干瓢、人参、木耳、椎茸、蓮根、味醂、食塩、醤油、鰹節エキス | pH調整剤、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸)、メタリン酸Na | 小麦 | 大豆 |
| 錦糸玉子 | 鶏卵、砂糖、食塩 | 加工澱粉、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチン) | 小麦・卵 | 大豆 |
| 桜花連根 | れんこん、漬け原材料(食塩、食酢、砂糖) | ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ミョウバン、着色料(赤105) | なし | なし |
| いくら醤油漬 | 鮭卵、粉末水飴、水飴、醤油、食塩、鰹節エキス、発酵調味料 | 調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、甘味料(甘草) | 小麦 | いくら・さば・大豆 |
| 山菜の醤油漬 | 芋づる、竹の子、人参、木耳、漬け原材料(アミノ酸液、還元水飴、食塩) | 調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、甘味料(ステビア) | なし | なし |
| うなぎ | うなぎ、醤油、砂糖混合異性化液糖、水飴、砂糖、うなぎエキス | 酒精、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー) | 小麦 | 大豆 |
| 紅生姜きざみ | 塩漬生姜、食塩、醸造酢 | 酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | なし | なし |
| 高野豆腐 | 高野豆腐、砂糖、醤油、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉) | 炭酸K、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等) | 小麦 | 大豆 |
| 信田巻 | 信田巻(大豆、大根、人参、いんげん、植物油脂、干瓢)、醤油、砂糖、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉) | 調味料(アミノ酸等)、凝固剤、漂白剤(二酸化硫黄) | 小麦 | 大豆 |
| 蛸八煮 | たこ、果糖ぶどう糖液糖、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、かきエキスパウダー、酵母エキス、蛋白加水分解物、香辛料 | 増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴)、酢酸Na、グリシン | 小麦 | 大豆 |

| | | | | |
|------------|--|--|-------|-------|
| 南瓜角煮 | 南瓜、砂糖、醤油、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉) | 調味料(アミノ酸等) | 小麦 | 大豆 |
| ホタテ照焼 | ほたて貝柱、タレ(醤油、砂糖、米発酵調味料、黒糖蜜、食塩、本味醂、清酒、蛋白加水分解物、かつおエキス) | 増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹)セルロース、甘味料(スクラロース) | 小麦 | 大豆 |
| 海老吉野煮 | えび、砂糖、醤油、片栗粉、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉) | 調味料(アミノ酸等) | えび・小麦 | 大豆 |
| 生ふ | 小麦グルテン、もち米粉、食塩、醤油、砂糖、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉) | 調味料(アミノ酸等)、着色料(V.B2、赤3、赤102、青1、黄5) | 小麦 | 大豆 |
| 絹サヤだし浸し | きぬさや、醤油、砂糖、だし粉(食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、澱粉) | 調味料(アミノ酸等)、グリシン、保存料(ポリリジン) | 小麦 | 大豆 |
| 一本押(古代米) | 精白米、黒米、炊飯油 | pH調整剤 | なし | 大豆 |
| 一本押(彩膳ゴゴま) | 精白米、炊飯油、ごま、食塩、小麦粉、砂糖、青のり、人参粉末、醤油、かぼちゃ粉末、ほうれん草粉末、トマト粉末、梅粉末、抹茶 | pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カロチン、パプリカ色素)、酸味料、加工澱粉 | 小麦 | ごま・大豆 |
| 一本押(古代米) | 精白米、黒米、炊飯油 | pH調整剤 | なし | 大豆 |
| じゃこ佃煮 | ちりめんじゃこ、山椒、砂糖、醤油、酒、味醂風調味料 | 酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等) | 小麦 | 大豆 |
| 胡瓜漬 | きゅうり、しょうが、醤油、ぶどう糖果糖液糖、食塩 | 調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、青1) | 小麦 | 大豆 |

■アレルギー表示

| | |
|-------------|-----------------|
| 特定原材料 | えび・小麦・卵・乳成分・くるみ |
| 特定原材料に準ずるもの | いくら・ごま・さば・大豆・鶏肉 |

※ちりめんじゃこはえび、かにかが混じる漁法で獲られています