

予定メニュー 原材料

朝食	献立名	食材名 (商品)	原材料
697 ~ 714 kcal	ご飯	精白米	国産米
	みそ汁	白みそ	大豆（輸入）米 食塩 酒精
		カットわかめ	湯通し塩蔵わかめ
		刻み油揚げ	大豆（分別生産流通管理済）植物油 凝固剤 （塩化マグネシウム）消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、 炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン（大豆由来））
		おつゆ麩	小麦粉（国内製造）小麦たんぱく 酸化防止剤（ビタミンE）
		和風顆粒だし	食塩（国内製造）砂糖 風味調味料（かつお節粉末、かつお エキス）調味料（アミノ酸等）
6月半ばから商 品が違う	厚焼き玉子		鶏卵 砂糖 かつお節エキス 発酵調味料 しょうゆ 食酢 食塩 植物油脂 加工でん粉 調味料（アミノ酸等）
	黒酢あん肉団子		鶏肉（国産、ブラジル産）パン粉 糖類（砂糖、ぶどう糖） 粒状植物性たん白 玉ねぎ 植物性油脂 しょうゆ 食酢（ 醸造酢、黒酢）粉末植物性たん白 食塩 中濃ソース 香辛料 たん白加水分解物 揚げ油（大豆油）増粘剤（加 工でん粉、増粘多糖類）調味料（アミノ酸等）ポリリン酸Na カラメル色素 酸味料（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 ・りんごを含む）
	焼き魚	さわら	さわら 食塩
	ポテトサラダ		じゃがいも（国産）マヨネーズ たまねぎ にんじん 調味液 （還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵母エキス） 砂糖 食塩 醸造酢 香辛料 調味料（アミノ酸等） 酢酸ナトリウム グリシン 増粘剤（キサンタンガム） 香辛料抽出物（一部に卵・大豆を含む）
	漬物 * 1種類	さくら漬	大根 漬け原材料（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106, 赤102）
		胡瓜漬	胡瓜 生姜 漬け原材料〔しょうゆ（小麦・大豆を含む）食塩 大豆たん白加水分解物〕調味料（アミノ酸）酸味料 保存料 （ソルビン酸K）甘味料（ステビア）着色料（黄色4、赤102）
	水または麦茶	濃縮麦茶	大麦（カナダ）砂糖 香料 カラメル色素

* 主食（米飯）200~220 g 盛りでの栄養成分値です。

6月半ば～

厚焼き玉子

鶏卵（国産）、砂糖、みりん、食塩、しょうゆ、かつおだし、植物油（菜種油、大豆油）/加工デンプン、
調味料（アミノ酸）、pH調整剤、カロテノイド色素（一部に小麦、卵、大豆を含む）

予定メニュー 原材料(注文昼食の一例)

昼食	献立名	食材名 (商品)	原材料
975 ～ 992 kcal	ご飯	精白米	国産米
	カレー	じゃが芋	
		人参	
		玉ねぎ	
		カレールウ	食用油脂（国内製造）（パーム油、なたね油）小麦粉 砂糖 食塩 カレー粉 でん粉 ポテトフレーク 乳糖 ポークパウダー さつまいもパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 野菜ペースト（ 大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも モロヘイヤ、脱脂大豆）ミルクパウダー ミルポワパウダー（デキスト リン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス セロリ、その他）ローストキャベツパウダー 酵母エキス 調味料 調味料（アミノ酸等）カラメル色素 酸味料 乳化剤（一部 に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む）
	コロッケ	牛肉入り コロッケ	野菜（ぼれいしょ（北海道産）、たまねぎ）、牛肉、 小麦粉加工品、砂糖、牛脂、粒状大豆たん白、パン粉、 ビーフ香味調味料、食塩、香味油、香辛料、たん白加水分解物 、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、ぶどう糖）/着色料（パプリカ粉末 、カラメル）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、（一部に小麦 ・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む）
	スパゲッティサラダ		スパゲッティ（国内製造）マヨネーズ にんじん 砂糖 たまねぎ 調味液（還元水あめ、水あめ、食塩、卵黄、醸造酢、砂糖、酵 母エキス）食塩 醸造酢 香辛料 増粘剤（加工でん粉、キ サンタンガム）調味料（アミノ酸等）グリシン 香辛料抽出物（ 一部に卵・小麦・大豆を含む）
	フルーツポンチ	フルーツmix缶	果実（黄桃、梨、パインアップル、ぶどう、さくらんぼ）砂糖 酸味
			料 酸化防止剤（ビタミンC）着色料（赤色3号）
		みかん缶	みかん 加藤ぶどう糖液糖 酸味料 安定剤（メチルセルロース）
		パイン缶	パインアップル 砂糖 酸味料
	ぶどうジュース		ぶどう 香料
	水または麦茶	濃縮麦茶	大麦（カナダ）砂糖 香料 カラメル色素

* 主食（米飯）200～220 g 盛りでの栄養成分値です。

※野外炊事のカレーではコロッケやスパゲッティサラダの付け合わせは出ません。

予定メニュー 原材料

夕食	献立名	食材名 (商品)	原材料
1064 ～ 1211 kcal	ご飯	精白米	国産米
	スープ * 使用するだしは 1種類	えのき	
		長ねぎ	
		わかめ	湯通し塩蔵わかめ
		* コンソメ	乳糖（カナダ製造又はアメリカ製造）食塩 鶏肉 デキストリン 砂糖 チキンファット 酵母エキス 食用加工油脂 粉末しょうゆ オニオンパウダー 酵母エキス発酵調味料 乳たん白 香辛料 たん白加水分解物 でん粉 果糖 調味料（アミノ酸等） カラメル色素 酸味料（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）
		* 中華だし	食塩（国内製造）デキストリン ポークエキスパウダー 砂糖 チキンエキスパウダー ジンジャーパウダー 調味動物油脂 オニオン パウダー チキンパウダー こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母 エキスパウダー 調味料（アミノ酸等）pH調整剤（一部に大豆 ・鶏肉・豚肉を含む）
		* 鶏ガラだし	食塩（国内製造）デキストリン チキンエキスパウダー 鶏脂 オニオンエキスパウダー 丸鶏パウダー キャベツエキスパウダー こしょう にんじんエキスパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料 （アミノ酸等）pH調整剤（一部に鶏肉を含む）
	ハンバーグ		鶏肉（国産、タイ産）粒状植物性たん白 玉ねぎ パン粉 牛脂 しょうゆ 砂糖 食塩 赤ワイン 香辛料 植物油脂 調味料（アミノ酸等）リン酸塩（Na） （一部に小麦、乳成分、牛肉、鶏肉、大豆を含む）
	鶏の唐揚げ		鶏肉 しょう油 おろしにんにく 食用植物油脂 砂糖 食塩 小麦粉 大豆たんぱく にんにく粉末 こしょう 生姜粉末 卵白粉 衣（とうもろこしでん粉 小麦粉 タピオカでん粉 食塩）pH調整剤 調味料（アミノ酸）膨張剤 ポリリン酸Na 増粘多糖類 （一部に小麦粉・卵・大豆・鶏肉を含む）
	ポテトフライ		じゃがいも、植物油脂/ピロリン酸Na
	ブロッコリーのナムル	ブロッコリー 人参 * 鶏ガラだし おろしにんにく	ブロッコリー にんじん * 原材料 スープ内の表記を参照 にんにく、食塩/ソルビット、セルロース、酸味料、増粘剤(キサンタン) 香料
	水または麦茶	濃縮麦茶	大麦（カナダ）砂糖 香料 カラメル色素

* 主食（米飯）200～220 g 盛りでの栄養成分値です。