

アレルギー弁当A

内容

ゆかりご飯・梅干ご飯・白飯・桜大根
野菜煮物（大根・人参・こんにゃく）
肉野菜炒め・野菜サラダ・とりハンバーグ
フルーツ（みかん・パイン・さくらんぼ）

<u>ゆかりご飯</u>	⇒ 白米・ゆかり
ゆかり	⇒ 赤しそ・食塩・砂糖・調味料（アミノ酸等）・リンゴ酸
<u>梅干ご飯</u>	⇒ 白米・小梅
小梅	⇒ 梅・漬け原材料（砂糖・食塩・醸造酢）・調味料（アミノ酸） 酸味料・野菜色素・甘味料（スクラロース）・V.B1
<u>白飯</u>	⇒ 白米
<u>桜大根</u>	⇒ 大根・しその葉・漬け原材料（食塩）・酸味料 調味料（アミノ酸等）・甘味料（ステビア・アスパルテーム） 香料・保存料（ソルビン酸K）・着色料（赤106・赤102） （原材料の一部に大豆を含む）
<u>野菜煮物</u>	⇒ 大根・人参・こんにゃく・塩・味の素
<u>肉野菜炒め</u>	⇒ 豚肉・キャベツ・人参・塩・こしょう
<u>とりハンバーグ</u>	⇒ 鶏ひき肉・しお・砂糖
<u>野菜サラダ</u>	⇒ キャベツ・レタス・人参
<u>フルーツ</u>	⇒ みかん・パイン缶（パインアップル・砂糖）
《調味料》	
<u>味の素</u>	⇒ グルタミン酸Na
<u>植物油</u>	⇒ 大豆油・シリコーン