

< 5/20 (火) 朝食メニュー 2日目 >

洋皿盛り

仕入状況により変更あり

- ミックスレタス・・・・・国産
- ハッシュドポテト・・・・じやがいも（遺伝子組み換えでない）、植物油脂、乾燥ジャガイモ（遺伝子組み換えでない）、食塩、小麦粉、ぶどう糖/香料、ピロリン酸Na、（一部に小麦・大豆を含む）
- 揚げ油・・・・・・食用大豆油
- 秋さけ塩焼・・・・・さけ（北海道沖）、食塩
- オムレツ・・・・・・鶏卵（国産）、ポークフィリング（豚肉、玉ねぎ、人参、食塩、醤油）、調製糖（砂糖、米粉）、醸造酢、植物油（菜種油、大豆油）、食塩/加工澱粉、乳化剤、カロチン色素、（一部に卵・豚肉・大豆・小麦を含む）
- マカロニサラダ・・・・・マカロニ（国内製造）、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、砂糖、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）
- ポークワインナー・・・・豚肉、豚脂肪、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物（ゼラチンを含む）、香辛料、砂糖/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）、保存料（ソルビン酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）
- ロースハム・・・・・豚ロース肉（輸入）、還元水あめ、大豆たん白、卵たん白、食塩、乳たん白、たん白加水分解物/リン酸化（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、カゼインNa、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、（一部に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）
- 味付け海苔・・・・・乾のり（国内産）、砂糖、調味料（アミノ酸等）、食塩、味醂、北海道産羅臼昆布、長崎産煮干、唐辛子、醤油（大豆、小麦を含む）、
- トマトケチャップ・・・・トマト、糖類（果糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料/香辛料抽出物
- スイートコーン・・・・・スイートコーン（遺伝子組み換えでない）、砂糖、食塩
- クッキングスープコーンクリーム・スイートコーン、（日本又はアメリカ又はニュージーランド）、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グーガム）、香料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む）
- ごはん（白ご飯）
- 米・・・・・・・・近江米
- メロンゼリー・・・・・水あめ、砂糖、加糖赤肉メロンピューレ/ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、クエン酸（Na）、着色料（カロチン、紅麹）、ビタミンB1、ビタミンB2
- アップルジュース・・・・・りんご（中国）／香料、酸化防止剤（ビタミンC）