

あきた白神体験センター 「体験センター食」 メニュー食材詳細一覧表

【保護者の方へのお願い】 お子さんがアレルギーを引き起こす食材があるか、この表でご確認ください。
「食物アレルギー調査票」、 「アレルギー代替え・除去調査票」の2つを、学校へご提出ください。

昼食 ①回目	ごはん	精白米（あきたこまち）
	スープ	わかめ・チキンコンソメ（食塩、砂糖、デキストリン、チキンパウダー、酵母エキス、シーズニングパウダー（大豆、小麦を含む）、でんぷん、鶏油、植物油脂、アミノ酸、クエン酸）・食塩・調味料（砂糖、乳糖）
	カレー	人参・玉ねぎ・カレー粉
	福神漬け	大根・茄子・蓮根・生姜・しその葉・ごま・漬け原材料〔ブドウ糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、大豆たん白加水分解物、醸造酢〕調味料（アミノ酸等）酸味料・保存料（ソルビン酸K）・甘味料（サッカリンNa）・着色料（赤102、黄4、黄5、赤106）・（一部に小麦、大豆、ごまを含む）
	野菜サラダ	キャベツ・人参・レタス・水菜
	ドレッシング	植物油・卵黄・砂糖・酢・食塩
	とんかつ	豚肉・食塩・コショウ・小麦粉・卵・パン粉
	フルーツ	バナナ（時期により変更）
夕食 ①回目	ごはん	精白米（あきたこまち）
	みそ汁	玉ねぎ・かつお出汁・昆布出汁・煮干し出汁・調味料（砂糖、乳糖、大豆、食塩、酒精）・味噌・卵
	ハンバーグ	牛肉・豚肉・鶏肉・玉ねぎ・にんにく・生姜・卵・小麦粉・食塩・コショウ
	マカロニサラダ	マカロニ（小麦粉）・玉ねぎ・ケチャップ・食塩・コショウ・ソース
	エビフライ	エビ・食塩・コショウ・小麦粉・卵・パン粉・植物油
	チキンステーキ	鶏肉・食塩・コショウ・みりん・でん粉
	ポテトフライ	ジャガイモ・小麦粉・食塩・コショウ
	野菜サラダ	キャベツ・人参・レタス・水菜・トマト
	ドレッシング	植物油・トマト・卵黄・砂糖・酢・食塩
	デザート	マンゴープリン・生クリーム・さくらんぼ（缶詰）
	揚げワンタン	豚肉・玉ねぎ・椎茸・ねぎ・にんにく・生姜・醤油・ごま油 小麦粉・全卵粉
朝食 ①回目	ごはん	精白米（あきたこまち）
	みそ汁	わかめ・ねぎ・かつお出汁・昆布出汁・調味料（砂糖、乳糖、大豆、食塩、酒精）・ほんだし・味噌
	焼き魚	鮭・食塩
	ウィンナー	豚肉・鶏肉・小麦粉・卵白・砂糖・塩・調味料（卵、乳成分、大豆）
	たまご焼き	卵・砂糖・食塩・醤油・小麦粉・大豆
	シュウマイ	たまねぎ・キャベツ・鶏肉・豚脂・粒状大豆たん白・パン粉・粉末状大豆たん白・砂糖・チキンオイル・しょうゆ・ラード・食塩・チキンコンソメ・ごま油・香辛料・皮（小麦粉、食塩）・加工デンプン・調味料（アミノ酸等）、（一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
	煮物	切り干し大根・人参・椎茸・油揚げ・醤油・みりん・酒・小麦粉
	野菜サラダ	キャベツ・人参・レタス・水菜・オレンジ
	ドレッシング	植物油・トマト・卵黄・砂糖・酢・食塩
	桜漬け	大根、酢、砂糖、調味料等（アミノ酸、アスパルテーム、L-フェニルアラニン化合物、ソルビン酸K、着色料（赤106））
	ふりかけ	たまごふりかけ（乳糖、脱脂粉乳、大豆、小麦粉、卵、乳成分）
昼食 ②回目	親子丼	精白米（あきたこまち） 鶏肉・卵・玉ねぎ・しめじ・醤油・みりん・砂糖・食塩・調味料（砂糖・乳糖）
	みそ汁	大根・人参・ねぎ・カツオ出汁・昆布出汁・ほんだし・味噌・調味料（砂糖、乳糖、大豆、食塩、酒精）
	フルーツカクテル	黄桃・洋梨・ぶどう・パイン・さくらんぼ・砂糖・酸味料・安定剤（メチルセルロース）・酸化防止剤
	春雨サラダ	春雨・人参・ピーマン・山くらげ・木くらげ・砂糖・食塩・酢