

大野東中学校 mini 修学旅行の昼食のメニューと成分表

とり天	鶏肉、(ニンニク、生姜、醤油、みりん、アミノ酸調味料) 野菜サラダ ドレッシング(食用植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、レモン果汁、増粘剤、調味料(アミノ酸)、卵黄、香辛料、(原材料の一部に大豆を含む) ポン酢(醤油ブドウ糖、柑橘果汁、醸造酢、酸味料、横領、塩 小麦粉、でん粉、パンプキンパウダー、卵黄粉、ベーキングパウダー
ぼん酢	醤油(小麦・大豆含む) 加糖ブドウ糖液糖、柑橘果汁、醸造酢、食塩、調味料、荒涼
漬け物	干し大根、塩、ブドウ糖、醸造酢、みりん、唐辛子、甘味料、着色料、一部に小麦、大豆を含む
ハンバーグ	豚肉、牛肉、鶏肉、玉葱、牛脂、つなぎ(パン粉、でん粉、卵、タンパク=麦芽エキス 醤油、食塩、香辛料、 ソース(トマトペースト、玉葱、人参、ガーリック、赤ワイン、マッシュルーム ラード、砂糖、アミノ酸(一部に小麦、卵、乳成分、大豆含む)
筑前煮	人参、椎茸、ゴボウ、レンコン、鶏肉 加工大豆、小麦、食塩、砂糖、異性化液糖/アルコール、 調味料(アミノ酸)、甘味料(甘草
ぶり照焼	ブリ 醤油、食塩、香辛料、砂糖、鰹、鯖、鰯、アミノ酸
酢の物 花蓮根	大根、人参、醸造酢、砂糖、みりん 蓮根、食紅、砂糖、酢みりん
野菜コロッケ	馬鈴薯、パン粉、人参、小麦粉、砂糖、コーンフラワー、食塩、白胡椒、アミノ酸 パプリカ色素
ボイルエビ	エビ、食塩
だし巻き卵	鶏卵、砂糖食塩、醤油、鰹だし、焼成油、でん粉、アミノ酸
だんご汁	だんご(小麦粉、塩)、味噌(大豆、小麦、塩、砂糖、醸造アルコール、アミノ酸、カラメル 色素、保存料、 野菜(季節により変わります)
ごはん	米、水