

# 板橋区八ヶ岳荘



①おにぎり弁当



②低アレルギー弁当

## ①おにぎり弁当

- ・ タレ付ミートボール (2個) 鶏肉 (国産)、タレ (砂糖、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢)、粒状大豆たん白、パン粉、たまねぎ、小麦粉、食塩、粉末状大豆たん白、砂糖／カラメル色素、増粘剤 (加工デンプン)、調味料 (アミノ酸等)、酒精、リン酸塩 (Na, K)、pH調整剤、**アレルギー特定原材料 (小麦・乳成分・大豆・鶏肉)**
- ・ 鶏唐揚 鶏肉 (むね肉)、衣 [とうもろこし粉、でん粉、小麦粉、食塩、しょう油、にんにく、糖類(砂糖、ぶどう糖)]、しょう油、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、にんにく、たんぱく加水分解物、香辛料、揚げ油 (大豆油) /調味料 (アミノ酸)、炭酸水素Na、膨脹剤、増粘剤 (グアー)、着色料 (カロチノイド)、**アレルギー特定原材料 (小麦・鶏肉・大豆)**
- ・ 厚焼玉子 鶏卵 (国産)、砂糖、焼成油 (なたね油、とうもろこし油)、でん粉、発酵調味料、しょう油、食塩、加工でん粉、甘味料 (ソルビトール)、pH調整剤、調味料 (アミノ酸)、増粘剤 (キサンタンガム)、カロチノイド色素、**アレルギー特定原材料 (卵、小麦、大豆)**
- ・ 焼きそば 蒸し麺 (小麦粉)、やきそばソース (野菜果実 (たまねぎ、りんご、トマト他)、醸造酢: 糖類 (佐藤、ぶどう糖果糖液糖)、食塩、香辛料、炒め油 (食用なたね油、食用とうもろこし油)、かん水、カラメル色素、増粘剤 (加工デンプン)、酸味料、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア)、乳化剤、シリコーン、ph調整剤、グリシン、**アレルギー特定原材料 (小麦、りんご、大豆)**
- ・ 切目入赤ウインナー 畜肉 (豚肉 (国産)、鶏肉 (国産))、食塩、ぶどう糖、香辛料 /増粘剤 (加工デンプン)、調味料 (アミノ酸)、リン酸塩 (Na, K)、保存料 (ソルビン酸 (K))、酸化防止剤 (V. C)、pH調整剤、発色剤 (亜硝酸Na)、着色料 (アナトー、赤3)、**アレルギー特定原材料 (豚肉・鶏肉)**
- ・ 漬け物 (さくら漬) 大根、漬け原材料[食塩、醸造酢] /酸味料、調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ソルビン酸K)、甘味料 (サッカリンNa)、着色料 (赤106、赤102)、漂白剤 (次亜硫酸Na)
  - おにぎり 梅 うるち米 (長野県産)、海苔 (韓国産)、梅、かつお節、しそ、漬け原材料 (食塩、蛋白加水分解物、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、酵母エキス) /酒精、酸味料、着色料 (赤102)、味付しそ (しそ、食塩、ぶどう糖、梅酢) (国内製造) /調味料 (アミノ酸等)、酸味料
  - おにぎり 鮭 うるち米 (長野県産)、海苔 (韓国産)、さけ (日本又はアメリカ又はロシア)、粒状大豆たんぱく、植物油脂、食塩、しょう油、酵母エキス /酢酸ナトリウム、グリシン、調味料(アミノ酸等)、着色料(黄5、赤102)、**アレルギー特定原材料(小麦・さけ・大豆)**

## ②低アレルギー弁当

- ・ 鶏唐揚 鶏肉（むね肉）、衣（片栗粉）、生姜、料理酒、醤油（小麦不使用）、アレルギー特定原材料（鶏肉、大豆）
- ・ 切目入赤ウインナー 畜肉（豚肉（国産）、鶏肉（国産））、食塩、ぶどう糖、香辛料／増粘剤（加デンプン）、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na、K）、保存料（ソルビン酸（K））、酸化防止剤（V. C）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（アナトー、赤3）、アレルギー特定原材料（豚肉・鶏肉）
- ・ フライドポテト じゃがいも、植物油脂、ぶどう糖、食塩
- ・ ブロッコリー ブロッコリー、食塩
- ・ 漬け物（さくら漬） 大根、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（サッカリンNa）、着色料（赤106、赤102）、漂白剤（次亜硫酸Na）
- ・ キャベツのゆかり和え キャベツ、味付しそ（しそ、食塩、ぶどう糖、梅酢）（国内製造）／調味料（アミノ酸等）、酸味料
- おにぎり 梅 うるち米（長野県産）、海苔（韓国産）、梅、かつお節、しそ、漬け原材料（食塩、蛋白加水分解物、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、酵母エキス）／酒精、酸味料、着色料（赤102）、味付しそ（しそ、食塩、ぶどう糖、梅酢）（国内製造）／調味料（アミノ酸等）、酸味料
- おにぎり わかめ うるち米（長野県産）、海苔（韓国産）、味付わかめ（わかめ、食塩、還元水あめ、酵母エキス粉末、砂糖、デキストリン、粉末油脂）（国内製造）／調味料（アミノ酸等）