

皆さん花粉症は大丈夫でしょうか？
私は流行に疎いので(?)、この時期が毎年辛さのピークを迎えています。
葉のせいかな常に眠たくもあり、早く楽になりたいです。。。



《川柳等特集319号》

ムズムズと 季節先取り 花粉症 (長浜市 男性 79歳)
コロナ越え インフル越えて 次.花粉症 (長浜市 男性 79歳)
忘れずに 今年も来たか 花粉症 (長浜市 男性 79歳)
 (事務局より:年々花粉症でしんどい方が、増えているような気がします...。)

我が子には 雛段飾りに 紙雛を (東近江市 男性 83歳)
 【昭和43年ごろのわが子にはひなまつり行事はあれど、段飾りは段ボールで色紙折りにした雛人形でした。
 今日(コンニチ)にはどうでしょうか？
 (事務局より:「色紙折りにした雛人形」も、娘様には良い思い出なのではないでしょうか?)

不安なく インコと対話 初試食 (高島市 女性 87歳)
 【週一回のデイ参加で、昔話をする。
 (事務局より:デイサービスでの昔話は楽しんでおられる感じでしょうか?)

降る雪に 汚れやけがれ 消去され (野洲市 男性 80歳)
 【今年は2月になってから積雪の日が多い。我が家の庭の汚れだけでなく、私の心のけがれまで、白い雪は消し去ってくれるようだ。】
 (事務局より:「嫌な雪」だと思っていました、「心のけがれを消し去ってくれる」という発想が素晴らしいと感じました。)

どか雪や 立春に降る 春の雪 (長浜市 男性 86歳)
庇より 漏れ出ずる青 眼を射るや (長浜市 男性 86歳)
 (事務局より:「眼を射る」という表現を初めて知りました。ありがとうございました。)

素敵な川柳などをありがとうございます。ぜひ、一句ご応募ください！

きりとり

☆お弁当やおかずのご意見・ご感想や、リクエストなどもお気軽にお寄せください。 370
 ※ご記入ください ⇒ 組合員コード() お名前() 回答(要・不要)
 ご記入いただいた個人情報は、「夕食サポート」の対応のみに使用し、他の目的に使用することはありません。

☆「ちょっと教えて!」、「川柳」や「趣味」「ちょっとした楽しみ」などをお寄せください。(紙面でご紹介します♪)
 ※ご記入ください ⇒ お住まい()市・町 性別(男・女) 年齢(歳)

★季節や夕食にまつわる川柳を募集しています。お寄せいただいた川柳は、この紙面でご紹介いたします。

五 七 五

※サポーター(配達担当者)にお渡しください。ご不在の方は、保冷箱に入れてください。

冷凍おかず(土・日・祝日セット)

1食あたり 税込626円

注文締切日 5月21日(水)
お届け日 5月30日(金)

日付	献立	アレルギー	栄養成分	商品特徴	イメージ写真
5月31日 土	ぶりのおろしソースがけ 豚肉とごぼうの実山椒炒め 高野豆腐の煮物 じゃがいものツナ煮 茄子の味噌煮込み おくらのおひたし	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦	エネルギー 431 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 24.7 g 炭水化物 28.1 g 食塩相当量 2.6 g	【ぶりのおろしソースがけ】たれに漬けて込んで素揚げにしたぶりに、かつおだしのおろしソースがよく合います。 【豚肉とごぼうの実山椒炒め】豚肉とごぼうを塩こうじで炒め合わせました。ピリッとした実山椒の佃煮がアクセントになっています。	 レンジ目安 500W 4分20秒
6月1日 日	鮭のみそ漬け焼き 鶏肉のおろしソースがけ キャベツのさっと煮 きんぴらごぼう ロマネスコカリフラワーのごま和え 春雨の炒め物	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・乳成分 小麦	エネルギー 384 kcal たんぱく質 22.3 g 脂質 19.4 g 炭水化物 28.3 g 食塩相当量 2.2 g	【鮭のみそ漬け焼き】西京風甘みその漬けたれに漬け込みました。 【鶏肉のおろしソースがけ】やわらかくジューシーに揚げた鶏の唐揚げに、かつおだしの効いたおろしソースをたっぷりとかけました。	 レンジ目安 500W 4分20秒

使用している添加物は、お届けする商品包材でご確認ください。

お弁当と一緒にいかがですか？

注文締切日 5月21日(水)

ご飯・サラダ・牛乳はお弁当・おかずとセットでご注文ください。こちらの商品のみ注文はできません。
 今回のみのご利用もできます。ご注文に関するご相談はお気軽に組合員コールセンターまでお寄せください。

お届け日が選べます。お好きな曜日をお選びください。		毎週木曜日にお届けします。 ※祝日等の関係で曜日が変更になることがあります。	
お届け日: 5月26日(月)~5月30日(金)		お届け日: 5月29日(木)	
注文番号 006  炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込132円 消費期限: お届け日当日22時 甲賀産コシヒカリ・キヌヒカリのブレンド米。	注文番号 293 冷蔵  野菜1/2日分サラダ 175g 税込213円 消費期限: お届け日翌日 17種類の野菜が入ったサラダ。	注文番号 300 冷蔵  殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県 せいきよう牛乳 200ml × 3本 税込230円 賞味期間: お届け日含め10日	乳

夕食サポートお届けカレンダー

■枠は、夕食サポートのお届けはありません。

月	火	水	木	金	土	日
5月			1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10
	12	13	14	15	16	17
	19	20	21	22	23	24
	26	27	28	29	30	31
6月						1
	2	3	4	5	6	7
	9	10	11	12	13	14
	16	17	18	19	20	21
	23	24	25	26	27	28
7月						
	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12
	14	15	16	17	18	19
	21	22	23	24	25	26
	28	29	30	31		

お問い合わせ・お申込みはお気軽にお電話ください。
 組合員コールセンター 0120-709-502
 受付時間 月~金 9:00~19:30 土 9:00~15:00



夕食サポート

※天ぶらの内容はコメント欄に記載しておりますので、ぜひご覧ください。

お弁当コース

今週のコメント
5/29(木)の『鶏肉のサルサソース』は新メニューです。トマトや玉ねぎを使用したサルサソースはメキシコ料理の定番ソースです。5/30(金)の『天ぶら2種』はカニのふんわり天、さつま芋です。

5月26日(月)				
献立名	アレルギー			
豚肉と白菜のウスターソース炒め				
煮物(高野豆腐、ひらたけ)	小麦			
オクラと玉ねぎのレモンマリネ				
ブロッコリーと竹輪のおかか炒め	小麦			
白花豆				
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
492 kcal	14.2 g	15.3 g	71.1 g	1.6 g
使用添加物				
酒精、豆腐用凝固剤、pH調整剤、重曹、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、香料、リン酸Ca、酵素、加工デンプン、消泡剤、着色料(カラメル)、焼成Ca、酸味料				

5月27日(火)				
献立名	アレルギー			
マスの味噌マヨ焼き	卵・小麦			
メンチカツ	乳・小麦			
切干大根のあっさり煮	小麦			
ほうれん草と人参のしそ和え				
りんご				
枝豆ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
475 kcal	17.3 g	11.8 g	69.7 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、乳化剤、膨張剤、増粘剤(グアーガム)、凝固剤、酸味料、アルギニン、着色料(カラメル)、塩化Ca、香料、リン酸Ca、香辛料、V.B2、pH調整剤、焼成Ca、消泡剤、酵素				

5月28日(水)				
献立名	アレルギー			
豚肉と野菜のカレー炒め	乳・小麦			
煮物(ごぼう天、人参)	卵・小麦			
いんげんとツナの炒め物	小麦			
こんにやくと小エビの炒め煮	小麦・えび			
白菜と梅ざーサイの和え物	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
483 kcal	13.2 g	15.9 g	67.4 g	1.9 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、水酸化Ca、乳酸Ca、酸味料、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、香料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、着色料(赤102、カラメル)、焼成Ca、消泡剤、酵素				

5月29日(木)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のサルサソース	小麦			
チンゲン菜とそぼろ卵の塩だれ炒め	卵・乳・小麦			
大根と枝豆の煮物	小麦			
ポテト磯辺揚げ				
カリフラワーのピーナツ和え	小麦・落花生			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
525 kcal	17.5 g	16.7 g	71.1 g	1.4 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、V.C)、香料、リン酸Ca、V.B1、焼成Ca、乳化剤、酸味料、グリシン、酢酸Na、酵素、増粘多糖類、増粘剤(キサンタン)、消泡剤				

5月30日(金)				
献立名	アレルギー			
天ぶら2種	卵・乳・小麦・かに			
れんこんと筍の中華金平				
わかめと大豆の煮物	小麦			
小松菜とささみのマヨサラダ	卵			
ピーマンのキムチ和え				
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
574 kcal	11.1 g	18.1 g	87.7 g	1.7 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、pH調整剤、酒精、着色料(紅麹、カロチン)、香料、豆腐用凝固剤、ショ糖エステル、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、香辛料、消泡剤、乳化剤、ベーキングパウダー、酸味料				

4種類のおかずコース

今週のコメント
5/28(水)は『カオマンガイ風チキン』が登場します。タイ料理のひとつで甘酸っぱいソースが鶏肉とよく合う一品です。

5月28日(水)				
献立名	アレルギー			
ブリと冬瓜の煮物	小麦			
チキンカツのトマトソース	卵・乳・小麦			
筍と人参の金平	小麦			
チンゲン菜とツナのシーザーサラダ	卵・乳			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
304 kcal	18.4 g	15.3 g	22.6 g	2.3 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、酒精、焼成Ca、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、増粘多糖類、増粘剤(キサンタン)、香辛料、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料				

5月27日(火)				
献立名	アレルギー			
豚肉とほうれん草のチャンプルー	小麦			
イカフライ	小麦			
れんこんとこんにやくの煮物	小麦			
わかめときゅうりの和え物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
315 kcal	11.9 g	22.9 g	13.8 g	1.5 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、豆腐用凝固剤、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、酸味料、水酸化Ca、リン酸Ca、pH調整剤、環状オリゴ糖、酵素、消泡剤、加工デンプン、焼成Ca、乳化剤、酸化防止剤(V.C)				

5月28日(水)				
献立名	アレルギー			
マスのBBQ焼き	小麦			
カオマンガイ風チキン	小麦			
味噌ポテト				
うぐいす豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
427 kcal	25.5 g	21.5 g	30.1 g	3.1 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酒精、くん液、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酸味料、リン酸Ca、加工デンプン、焼成Ca、乳酸Ca、消泡剤、V.B2、酵素				

5月29日(木)				
献立名	アレルギー			
ハンバーグの甘酢あんかけ	乳・小麦			
メバルの唐揚げ	小麦			
さつま芋サラダ	卵			
椎茸の佃煮	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
372 kcal	15.7 g	20.6 g	29.1 g	2.2 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酒精、着色料(カラメル)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、酵素、加工デンプン、消泡剤、焼成Ca、香辛料、酸味料				

5月30日(金)				
献立名	アレルギー			
アジの磯辺パン粉焼き	乳・小麦			
豚肉と春雨の炒め物	小麦			
カリフラワーのフリッター	卵・乳・小麦			
オクラとカニカマの酢の物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
329 kcal	18.6 g	19.8 g	17.0 g	1.7 g
使用添加物				
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、グアーガム)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、酒精、香料、乳化剤、酸味料、着色料(クチナシ、パプリカ、トマト、カロチン、カラメル)、リン酸Ca、消泡剤、焼成Ca、酵素、ベーキングパウダー、加工デンプン、イーストフード、V.C				

6種類のおかずコース

今週のコメント
5/30(金)の『天ぶら3種』はカニのふんわり天、さつま芋、玉ねぎとそら豆のかき揚げです。今が旬のそら豆を使用したかき揚げです。ぜひご賞味ください！

5月30日(金)				
献立名	アレルギー			
豚肉と白菜のウスターソース炒め				
煮物(高野豆腐、ひらたけ)	小麦			
イカフライ	小麦			
オクラと玉ねぎのレモンマリネ				
ブロッコリーと竹輪のおかか炒め	小麦			
白花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
425 kcal	16.1 g	28.1 g	26.7 g	2.3 g
使用添加物				
酒精、pH調整剤、豆腐用凝固剤、重曹、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、香料、リン酸Ca、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、酵素、加工デンプン、消泡剤、乳化剤、焼成Ca、着色料(カラメル)、酸味料				

5月27日(火)				
献立名	アレルギー			
マスの味噌マヨ焼き	卵・小麦			
メンチカツ	乳・小麦			
なすの玉ねぎ南蛮	小麦			
切干大根のあっさり煮	小麦			
ほうれん草と人参のしそ和え				
りんご				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
358 kcal	16.3 g	20.6 g	23.0 g	2.2 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、水酸化Ca、香料、甘味料(ステビア)、膨張剤、アルギニン、凝固剤、酸味料、着色料(カラメル)、塩化Ca、香料、リン酸Ca、香辛料、V.B2、pH調整剤、焼成Ca、消泡剤、酵素				

5月28日(水)				
献立名	アレルギー			
豚肉と野菜のカレー炒め	乳・小麦			
煮物(冬瓜、ごぼう天、人参)	卵・小麦			
南瓜のごまドレサラダ	卵・小麦			
いんげんとツナの炒め物	小麦			
こんにやくと小エビの炒め煮	小麦・えび			
白菜と梅ざーサイの和え物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
361 kcal	12.6 g	23.8 g	23.0 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、水酸化Ca、香料、甘味料(ステビア)、乳酸Ca、酸味料、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、酵素、着色料(赤102、カラメル)、消泡剤、焼成Ca				

5月29日(木)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のサルサソース	小麦			
チンゲン菜とそぼろ卵の塩だれ炒め	卵・乳・小麦			
キャベツと蒲鉾の炒め物	小麦			
大根と枝豆の煮物	小麦			
ポテト磯辺揚げ				
カリフラワーのピーナツ和え	小麦・落花生			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
399 kcal	19.9 g	22.9 g	25.3 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、pH調整剤、酒精、酸化防止剤(V.E、V.C)、香料、リン酸Ca、V.B1、増粘多糖類、乳化剤、酸味料、酢酸Na、酵素、着色料(クチニール、カラメル)、増粘剤(キサンタン)、焼成Ca、消泡剤、グリジン				

5月30日(金)				
献立名	アレルギー			
天ぶら3種	卵・乳・小麦・かに			
れんこんと筍の中華金平				
きのこと豚ひき肉のコンソメ炒め	乳・小麦			
わかめと大豆の煮物	小麦			
小松菜とささみのマヨサラダ	卵			
ピーマンのキムチ和え				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
458 kcal	10.4 g	25.2 g	46.3 g	2.1 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、pH調整剤、酒精、酸化防止剤(V.C)、着色料(紅麹、カロチン、カラメル)、香料、ショ糖エステル、豆腐用凝固剤、増粘剤(キサンタン)、リン酸Ca、乳化剤、消泡剤、ベーキングパウダー、酸味料、香辛料				

8種類のおかずコース
旬彩御膳

今週のコメント
5/27(火)は『天ぶら3種』です。天ぶらの種類は タラ・さつま芋・筍と小エビのかき揚げになります。

5月27日(火)				
献立名	アレルギー			
コープ豚と大根の煮物	小麦			
ツナとじゃが芋のガレット風	乳			
キャベツのピーナツ和え	小麦・落花生			
カリフラワーのパン粉焼き	卵・乳・小麦			
オクラサラダ	小麦			
ミニお好み焼き	卵・小麦			
カニ焼売	卵・小麦・かに・えび			
八幡こんにやくの煮物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
419 kcal	21.0 g	20.8 g	41.2 g	3.1 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、セルロース、酸化防止剤(V.E、V.C)、香辛料、着色料(カラメル、野菜、紅麹、酸化鉄)、酸味料、イーストフード、V.C、増粘剤(増粘多糖類、アルギニンNa、加工デンプン)、レハロース、香料、ポリリン酸Na、増粘多糖類、膨張剤、消泡剤、乳化剤、水酸化Ca				

5月27日(火)				
献立名	アレルギー			
天ぶら3種	小麦・えび			
ハンバーグの和風きのこあんかけ	乳・小麦			
焼ビーフン	小麦			
厚焼玉子	卵・小麦			
ブロッコリーサラダ	卵			
わかめの赤しそ和え				
八幡巻き	小麦			
野沢菜漬け	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
431 kcal	22.8 g	17.6 g	47.0 g	3.3 g
使用添加物				
ベーキングパウダー、着色料(V.B2、カロチン、ココア)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、漂白剤(次亜硫酸Na)、乳酸Ca、香料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、ソルビット、加工デンプン、香辛料、酸味料、ピロリン酸Na				

5月28日(水)				
献立名	アレルギー			
鳥取こめ育ち牛のカレー	乳・小麦			
カレイの塩こうじ焼き	小麦			
花がんもの煮物	小麦			
白菜サラダ	卵・乳・小麦			
切干大根の中華炒め				
ごぼうの甘辛揚げ	小麦			
かんぴょう煮	小麦			
黒花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
423 kcal	20.9 g	21.7 g	38.5 g	3.8 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、消泡剤、乳化剤、着色料(カラメル、紅麹、クチナシ)、酸味料、香料、増粘多糖類、酒精、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、漂白剤(次亜硫酸Na)				

5月29日(木)				
献立名	アレルギー			
サバの竜田揚げ	小麦			
鶏肉の鯊焼き	小麦			
豆腐のカニあんかけ	卵・乳・小麦・かに・えび			
たらこのマカロニソーテー	乳・小麦			
いんげんのサラダ	小麦			
餃子	乳・小麦			
竹輪の照焼き	卵・小麦			
バイ入缶				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
528 kcal	28.9 g	30.4 g	36.1 g	3.6 g
使用添加物				
酸味料、酒精、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、V.B1、加工デンプン、焼成Ca、酵素、着色料(紅麹、クチニール、カロチン)、香料、甘味料(ステビア)、ソルビット、炭酸Ca(紅麹、クチニール、カロチン)、香料、甘味料(ステビア)、ソルビット、炭酸Ca				

5月30日(金)				
献立名	アレルギー			
コープ豚とキャベツの味噌マヨ炒め	卵			
レモン香る愛媛県産マダイカツ	卵・乳・小麦			
卵の花	小麦			
れんこんのコンソメ炒め	乳・小麦			
ブロッコリーのツナ和え				
ウインナーとコーンの黒胡椒炒め				
しんじょう煮物	卵・小麦			
生姜の醤油漬け	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
483 kcal	21.5 g	26.3 g	42.4 g	3.9 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸化防止剤(V.C、ミックストコフェロール、エリソルビン酸Na)、乳酸Ca、消泡剤、香辛料、酒精、酸味料、着色料(パプリカ、カラメル、紅花黄、クチナシ)、乳化剤、増粘剤(グアーガム)、ピロリン酸Na、凝固剤、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)				

やわらかおかずコース

今週のコメント
5/29(木)『ひじき煮』ひじきの煮物を電子レンジで温めるとパチパチと音がしますが、これはひじき一つ一つの水分が温められてはじけている音です。ラップをして飛び散らない様に注意してください。

5月29日(木)				
献立名	アレルギー			
アジの塩焼き				
麻婆春雨	小麦			
ほうれん草と油揚げの浸し	小麦			
白菜の赤しそ和え				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
278 kcal	19.6 g	15.7 g	15.6 g	2.1 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、消泡剤、酒精、着色料(カラメル)、糊料(キサンタン)、酸味料、増粘剤(加工デンプン)、酸化防止剤(V.C)、凝固剤				

5月27日(火)				
献立名	アレルギー			
豚肉の生姜焼き	小麦			
アカウオのみりん焼き	小麦			
きゅうりと干しエビの甘酢和え	小麦・えび			
大根と人参の炒め煮	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
286 kcal	20.3 g	15.5 g	19.3 g	2.2 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸味料、酒精、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、消泡剤				

5月28日(水)				
献立名	アレルギー			
棒棒鶏	小麦			
炒り豆腐	小麦			
いんげんとさつま揚げの浸し	小麦			
なすの和え物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
275 kcal	20.4 g	15.2 g	16.2 g	2.2 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸味料、酸化防止剤(V.C)、酒精、増粘多糖類、消泡剤、増粘剤(キサンタン)、香料、甘味料(アスパルテーム)				