

【Bメニューの朝食】

品名	原材料	使用調味料	アレルギー表示							
			卵	乳	小麦	そば	落花生	くるみ	えび	かに
ミートボール (甘酢餡)	ソース【砂糖(上白糖、加工黒糖)、しょうゆ、醸造酢、チキンエキス調味料(ごまを含む)/増粘剤(加工デンプン)、酢酸(Na)、カラメル色素、鶏肉(国産)、たまねぎ(国産)、つなぎパン粉(小麦・乳成分を含む)、液卵白(卵を含む)、粒状植物性たん白、豚脂、しょうゆ、チキンエキス調味料、加工黒糖、香辛料、植物油/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、なたね油		●	●	●					
菜の花のお浸し	菜の花	めんつゆ			●					

【ABC朝食共通メニュー】

品名	原材料	使用調味料	アレルギー表示							
			卵	乳	小麦	そば	落花生	くるみ	えび	かに
ご飯	無洗米									
みそ汁	わかめ、ねぎ、味噌、かつおだし (原材料に大豆を含む)	かつおだし 味噌								
しば漬け	胡瓜、漬け原材料(醤油、食塩)、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、乳酸カルシウム、甘味料(サッカリンNa)、香料、着色料(赤106、赤102) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)				●					
紅小梅	梅、漬け込み原材料(食塩)、調味料(アミノ酸等)酸味料着色料(赤102)、保存料(ソルビン酸K)									
キャベツの千切り	キャベツ									
プレーンオムレツ	鶏卵、砂糖、醸造酢、食塩、米粉、植物油(菜種油大豆油)、加工澱粉、カロチン色素 (一部に卵・大豆を含む)		●							
さつま揚げ	魚肉、澱粉、ぶどう糖、砂糖、大豆蛋白、食塩、植物油/加工澱粉、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤、 (一部に卵・小麦・大豆を含む)		●		●					

ポイルウインナー	【ウインナー】 豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、砂糖、香辛料、ぶどう糖、PH調整剤 ポリリン酸 Na、調味料（アミノ酸）、グリシン 酸化防止剤（ビタミン C）、発色剤（亜硝酸 Na）									
サワラ塩焼き	さわら、クロレラエキス、pH調整剤製剤									
生フルーツ	パイナップル、オレンジ、みかん等 日によって代わります。									
オレンジジュース	オレンジ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、香料、酸味料、保存料（安息香酸 Na、ブチルパラベン）、ビタミン C、カロチン色素									
リンゴジュース	果実（りんご、レモン）、果糖ぶどう糖液糖、香料、酸味料、ビタミン C 保存料（安息香酸 Na）									
ウーロン茶	ウーロン茶、ビタミン C									
コーヒー	コーヒー豆（インドネシア、ブラジル）									
紅茶	紅茶（スリランカ等）、デキストリン/香料、乳化剤									
煎茶	緑茶、デキストリン/ビタミンC、香料、乳化剤									
ほうじ茶	ほうじ茶、デキストリン/ビタミンC、香料、乳化剤									
麦茶	麦茶、デキストリン/香料、乳化剤									
サウザンアイランドドレッシング （アレルギー対応）	食用植物油脂、醸造酢、糖類（水あめ、砂糖）、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー//乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物									
フレンチ白クリーミー	食用植物油脂（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、オニオンジュース、卵黄、香辛料/増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、着色料（ウコン）、（一部に卵・大豆・りんごを含む）		●		●					
和風ごま	食用植物油脂（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、醤油、醸造酢、ごま（ねりごま・すりごま）、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、香料、着色料（ウコン）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）				●					
中華ドレッシング	醤油（国内製造）、食用植物油脂、糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）、醸造酢、発酵調味料、ラー油、ポークエキスパウダー/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む）				●					