

栃木県立 とちぎ海浜自然の家

令和3年初日の出メニュー

アレルギー表

ユーレストジャパン株式会社

本社 管理栄養士 鎌田 由紀子 

とちぎ海浜自然の家 栄養価計算書

アレルギー表 とちぎ海浜自然の家食堂 令和3年初日の出メニュー

ユーレストジャパン株式会社

担当栄養士

鎌田 由紀子



表示アレルギーは食材に含まれる特定原材料です。調理工程により他のアレルギーが混入する場合がありますので、事前にご連絡ください。

区分	食品名	一人当 分量	単 位	7大アレルギー						
				小麦	乳	卵	そば	落花生	えび	かに
12/31 昼食	精白米	67	g							
	豚小間	10	g							
	おろしにんにく	0.4	g							
	生おろし生姜	0.4	g							
	植物油	2.8658	g							
	ムキ玉葱	40	g							
	乱切りポテト	20	g							
	人参	8	g							
	水	120	g							
	こくまろフレーク	10	g	●	●					
	パーモントカレーフレーク	10	g	●	●					
	福神漬(赤)	10	g	●						
	ポークカレー									
	鶏唐揚	30	g	●	●	●				
	<揚げ油>	1.3617	g							
	鶏肉の唐揚げ									
	豚挽肉	2	g							
	人参	3	g							
	ムキ玉葱	8	g							
	きのこミックス	2	g	●						
	パプリカ(赤黄ミックス)	2	g							
	いんげんカット	1	g							
	緑豆春雨	4.5	g							
	もやし	2	g							
	焼肉のたれ	5	g	●	●					
	生おろし生姜	0.5	g							
	みじん切り生にんにく	0.5	g							
	濃口しょうゆ	1.2	g	●						
	上白糖	0.3	g							
	中華味 顆粒	0.2	g							
	水	0.2	g							
	ゴマ油(調合)	0.091	g							
	豆板醤	0.1	g	●						
	いりゴマ(白)	0.2	g							
	チャブチエ									
	乱切りポテト	20	g							
	ムキ玉葱	8	g							
	精製塩	0.1	g							
	植物油	0.89	g							
	アジアソースピビンバ	1.8582	g	●	●					
	精製塩	0.03	g							
	ブラックペッパー荒挽き	0	g							
	絹サヤ	1.5	g							
	アジア風ホクホクポテト									
	ブロッコリー	30	g							
	カリフラワー	5	g							
	にんじんクリンクル(凍)	10	g							
	キャノリーブ(菜種&オリーブ)	10.2	g							
	食塩	0.1	g							
	ホワイトペッパー	0.01	g							
みじん切り生にんにく	0.5	g								
温野菜サラダ										
水	170	g	0		0		0		0	
牛乳	50	g	0	●	0		0		0	
レギュラーコーヒー	0.9	g	0		0		0		0	
水	60	g	0		0		0		0	
オレンジジュース1L	190	g	0		0		0		0	
ドリンク										
昼食集計										

とちぎ海浜自然の家 栄養価計算書

アレルギー表 とちぎ海浜自然の家食堂 令和3年初日の出メニュー

ユーレストジャパン株式会社

担当栄養士

鎌田 由紀子



表示アレルギーは食材に含まれる特定原材料です。調理工程により他のアレルギーが混入する場合がありますので、事前にご連絡ください。

区分	食品名	一人当 分量	単 位	7大アレルギー							
				小麦	乳	卵	そば	落花生	えび	かに	
12/31 夕食	精白米	66	g	0		0		0		0	
	水	85.8	g	0		0		0		0	
	ご飯										
	冷凍うどん	125	g	●							
	水	163	g								
	おいかつお うまつゆ	22	g	●							
	鰹だしの素	0.2	g		●						
	だしパック	0.5	g								
	長葱	3	g								
	ゴボウニンジンミックス(凍)	5	g								
	大根	2	g								
	刻み油揚げ(凍)	1.3	g								
	海老かき揚げ(50g)	50	g	●		●				●	
	年越しかき揚げうどん										
	豚カツ(120g)	32.4	g	●	●	●					
	<揚げ油>	3.7647	g								
	洋辛子	1	g								
	とんかつ										
	高野豆腐	3.1	g								
	豚挽肉	3	g								
	蓮根スライス	6.25	g								
	さつま芋	5	g								
	人参	5	g								
	玉葱スライス15ミリ	5	g								
	スライスピーマン三色	5	g								
	腰果(カシューナッツ)	1.2	g								
	濃口しょうゆ	1.32	g	●							
	水	1.8	g								
	食酢	2.7	g	●							
	トマトケチャップ	1.2	g								
	上白糖	1.1	g								
	中華味 顆粒	0.12	g								
	片栗粉	0.3	g								
	水	0.16	g								
	ゴマ油(調合)	0.0546	g								
	秋野菜の酢豚風炒め										
	肉焼売(15g)	15	g	●	●						
	蒸し焼売										
	フレンチポテト(凍)	30	g	●							
	<揚げ油>	1.4596	g								
	精製塩	0.12	g								
	青のり	0.05	g								
	海苔ポテト										
	キャベツ	30	g	0		0		0		0	
	ゴマ油(調合)	0.0546	g								
	精製塩	0.03	g								
	ブラックペッパー荒挽き	0	g								
キャベツ炒め											
フィナンシェ	62	g	●	●	●						
パウンドケーキ											
水	170	g	0		0		0		0		
牛乳	50	g	0	●	0		0		0		
レギュラーコーヒー	0.9	g			0		0		0		
水	60	g			0		0		0		
オレンジジュース1L	190	g			0		0		0		
ドリンク											

とちぎ海浜自然の家 栄養価計算書

アレルギー表 とちぎ海浜自然の家食堂 令和3年初日の出メニュー

ユーレストジャパン株式会社

担当栄養士

鎌田 由紀子



表示アレルギーは食材に含まれる特定原材料です。調理工程により他のアレルギーが混入する場合がありますので、事前にご連絡ください。

区分	食品名	一人当 分量	単位	7大アレルギー							
				小麦	乳	卵	そば	落花生	えび	かに	
1/1 朝食	精白米	66	g			0		0		0	
	水	85.8	g			0		0		0	
	ご飯										
	やわらか焼目もち	1	個			0		0		0	
	糸みつば	2	g			0		0		0	
	大根	16	g			0		0		0	
	人参	10	g			0		0		0	
	里芋500	16	g			0		0		0	
	ササガキゴボウ	0.35	g			0		0		0	
	鶏挽肉	10	g			0		0		0	
	水	144	g			0		0		0	
	だしパック	0	g			0		0		0	
	鰹だしの素	0.6	g		●	0		0		0	
	食塩	0.8	g			0		0		0	
	うすくちしょうゆ	2	g	●		0		0		0	
	合成酒	2	g	●		0		0		0	
	お雑煮										
	乾燥ひじき	0.9	g								
	人参	1.2	g								
	焼き竹輪	2.75	g	●		●					
	植物油	0.534	g								
	水	6.96	g								
	鰹だしの素	0.05	g		●						
	みりん風調味料	0.93	g								
	上白糖	0.31	g								
	濃口しょうゆ	1.668	g	●							
	皮ムキ枝豆(凍)	2	g								
	ひじきと枝豆の煮物										
	銀鮭切身(40G)	30	g			0		0		0	
	合成酒	1	g	●				0		0	
	食塩	0.1	g			0		0		0	
	鮭の塩焼き										
	鶏もも(30-40g)	17.5	g								
	ササガキゴボウ	8	g			0		0		0	
	人参	2	g			0		0		0	
	鰹だしの素	0.05	g		●			0		0	
	濃口しょうゆ	2.04	g	●				0		0	
	みりん風調味料	1.7	g	●				0		0	
	合成酒	1.35	g	●				0		0	
	いりゴマ(白)	0.3	g			0		0		0	
	ゴマ油(調合)	0.1638	g			0		0		0	
	唐辛子 輪切り	0.01	g			0		0		0	
	上白糖	0.94	g			0		0		0	
	きんぴらごぼう										
	厚焼きたまご	50	g	●	●	●		0		0	
厚焼きたまご											
ポークウィンナー(20g)	20	g	●	●	●		0		0		
ウィンナー											
納豆	40	g	●				0		0		
納豆											
カマボコ(赤)	15	g			●		0	●	0		
カマボコ(白)	15	g			●		0	●	0		
紅白かまぼこ											
中華ポテト	20	g	●	●							
大学芋											
味付けビック肉団子	20	g	●	●	●						
肉団子											
黒豆煮	15	g	●				0		0		
黒煮豆											
甘酒	30	g			0		0		0		
甘酒											
特ふり かつお風味	1	g	●	●	●		0		0		
ふりかけ											
水	170	g			0		0		0		
牛乳	50	g		●							
レギュラーコーヒー	0.9	g			0		0		0		
水	60	g			0		0		0		
オレンジジュース1L	190	g			0		0		0		
ドリンク											