

学校名	クラス	名前 フリガナ	男子・女子
-----	-----	------------	-------

食物アレルギー ( あり ・ なし )

<b>食物アレルギーに あり の方は該当するところに丸を付けてください。</b>			
卵 (つなぎダメ)	・	卵 (つなぎOK)	・
小麦	・	そば	・
フルール (種類 )			
大豆 ( みそはダメ	・	みそはOK )	
その他 (		)	・
		アナフィラキシーショック ( ある	・
		なし )	

### 学生陶板焼きランチ成分表

陶板焼	焼肉のタレ	ハンバーグ	白身フライ
豚肉、 キャベツ、 ピーマン、 もやし、 玉葱、 白絞油(大豆)	醤油、アミノ酸液、 砂糖、りんご、 発酵調味料、 りんご酢、 ごま油、にんにく、 白ごま、香辛料、 食塩、カラメル色素 (原材料の一部に 小麦、大豆を含む)	食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、 野菜(玉葱、生姜、にんにく)、 ソテーオニオン、 つなぎ(パン粉、乳たん白、 乾燥卵白、でん粉)、 食塩、食物繊維、洋酒、 香辛料、植物油、 トレハロース、加工でん粉、 PH調整剤、調味料(アミノ酸) カラメル色素、 安定剤(増粘多糖類)、 リン酸塩(Na、K)、 (材料の一部に大豆を含む)	タラ、 衣、(パン粉、小麦粉、 小麦でん粉、食塩) 増粘剤(グァーガム)、 調味料(アミノ酸)、 (原材料の一部に小麦、 大豆を含む)
			<b>添え物</b> キャベツ スパゲッティ、 (デュラム小麦のセモリナ) マヨネーズ
ウインナー	カットフルーツ	ワカメスープ	添え物(ソース)
鶏肉、豚脂肪、豚肉、 結着材料(でん粉、 豚たん白、乳たん白、 卵たん白)、食塩、砂糖、 香辛料、カゼインNa、 調味料(アミノ酸等)、 リン酸塩(Na)、 保存料(ソルビン酸K)、 酸化防止剤 (ビタミンC)、 発色剤(亜硝酸Na)	果実(パパイヤ (赤・黄) パインアップル、 グァバ、) 砂糖、酸味料、 酸化防止剤 (ビタミンC)	わかめ、食塩、 糖類(砂糖、乳糖)、 たん白加水分解、野菜エキス、 ねぎ、かつお節粉末、 昆布粉末、調味料(アミノ酸等) (原材料の一部に小麦、大豆を 含む)	ドレッシング (食用植物油脂、醸造酢、 ぶどう糖果糖液糖、 トマトケチャップ、 ピクルス、レモン果汁、 食塩、卵黄、香辛料、 増粘剤(キサンタンガム)、 ウスターソース、 香辛料抽出物、 (原材料の一部に小麦、 大豆、りんごを含む)
		<b>ライス</b> 白米	