

8月1日 子ども生活講座

おいしいエコクッキング 使用食材アレルギー表示

- メニュー ①栄養たっぷりドライカレー（コーンライス）
②フルーツ豆腐白玉

特定原材料	合いびきミンチ・豆腐・卵・無塩バター			
使用食材	・レーズン ・タマネギ ・ナス ・カボチャ	・塩 ・ニンジン ・メープルシロップ ・のり	・砂糖 ・白玉粉 ・オリーブ油 ・オクラ	・コショウ ・米 ・はちみつ

<使用加工品(参考)>

カレー粉	ターメリック（インド）、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、シナモン、フェンネル、ジンジャー、スターアニス、ガーリック、甘草、クローブ、サボリー、ナツメッグ、ローレル、オールスパイス、オレガノ、セージ、タイム、カルダモン、アニスシード、ガランガル、キャラウェイ、セロリーシード、タラゴン、ディルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタード、メース、ローズマリー
トマトジュース	トマト、塩
ケチャップ	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
パイナップル（缶詰め）	パインアップル、砂糖、酸味料
トウモロコシ（缶詰め）	とうもろこし、食塩、クエン酸
チェリー（缶詰め）	さくらんぼ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖 / 酸味料、着色料(アナトー、赤104)、乳酸カルシウム
ウスターソース※	野菜・果実（トマト、たまねぎ、にんじん、その他）、醸造酢、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、アミノ酸液、発酵調味料、香辛料/カラメル色素、甘味料（甘草）、香辛料抽出物、（一部に大豆・りんごを含む）
ブイヨン※	食塩（国内製造）、乳糖、砂糖、食用加工油脂、野菜・肉エキス（はくさいエキス、チキンエキス、酵母エキス発酵調味料、ビーフエキス、食用油脂）、香辛料、野菜エキス、しょうゆ、果糖、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、酸味料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

※ ウスターソース、ブイオンは使用する商品にもよりますがアレルギー特定原料である乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉を含まれるものがございます。