

野外活動の食事について

令和5年 9月1日(金)
長久手市立東小学校 5年生

野外活動で配付予定の食事について下記のとおり食品成分表を記載しました。食物アレルギーについてご心配な点がありましたら、担任までご相談ください。

<食事内容と原材料表>

1日目 夕食 飯盒炊飯(ポークカレー)

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
豚肉	豚肉	豚肉
カレールー	食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトフレーク、乳糖、ポークパウダー、さつまいもパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルクパウダー、ミルポフパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローストキャベツパウダー、酵母エキス 調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)	小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・山芋
その他	玉ねぎ・ジャガイモ・人参	—

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
米	うるち米	—

1日目 夜食 (クリームパン)

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
高級クリームパン	牛乳フラワーペースト(牛乳、砂糖、植物油、麦芽糖、水飴、加糖卵黄、全粒粉、全卵、生クリーム、でん粉、乳たん白、タンパク質濃縮ホエイパウダー、全卵粉、小麦粉、食塩、卵黄油)(国内製造)小麦粉、糖類、マーガリン、全卵、脱脂粉乳、パン酵母、植物油、牛乳、食塩、バター、植物性たん白、発酵種、ナチュラルチーズ、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、卵黄、還元水あめ/加工でん粉、グリシン、乳化剤、香料、酢酸(Na)、増粘多糖類、イーストフード、酸味料、V.C(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆を含む)	乳・卵・小麦・大豆

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
オレンジジュース	果汁・香料	オレンジ

2日目 朝食(ランチパック)

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
ランチパック(メンチカツ)	メンチカツ(パン粉、とり肉、玉ねぎ、ショートニング、植物性タンパク、ラード、でん粉、牛肉、乾燥おから、エキス調味料、植物油、トマトケチャップ、食塩、おろしニンニク、こしょう、食用精製加工油脂、砂糖、ブドウ糖、ナツメグパウダー、卵白粉、食酢、乳たん白)(国内製造)、小麦粉、ソースフィリング(ソース、ミルポフペースト、砂糖、食酢、食塩、パン粉)、砂糖混合異性化液糖、マーガリン、パン酵母、食塩、脱脂粉乳/酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、加工でんぷん、グリシン、乳化剤、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロテノイド)、イーストフード、pH調整剤、酸化防止剤V.C、(一部に乳成分、卵、小麦、牛肉、大豆、とり肉、りんごを含む)	乳、卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご

2日目 昼食（おにぎりおかず弁当）

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
おにぎりおかず セット	塩飯（国産米使用）、ソース付きポテトコロケ、コーン入りポテトサラダ、竹輪磯部天、ソーセージ、ごま入り昆布、おかが佃煮、鮭フレーク、ツナマヨネーズ和え（マヨネーズ、まぐろ油入り水煮、醤油だれ、デンプン加工品、食塩、砂糖）、のり/加工デンプン、酢酸Na、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、ソルビット、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、酸味料、着色料（カラメル、カロテノイド、紅麹）、グリシン、膨張剤、炭酸Ca、香辛料抽出物、乳化剤、酸化防止剤、（V.C）、V.E、V.A、発色剤（亜硝酸Na） （一部に乳成分、卵、小麦、牛肉、ごま、鮭、鯖、大豆、とり肉、豚肉、ゼラチンを含む）	乳成分、卵、小麦、牛肉、ごま、鮭、鯖、大豆、とり肉、豚肉、ゼラチン

※ アレルギー対応弁当は下記のものになります。

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
おにぎり	うるち米	鶏肉、豚肉
鶏の塩から揚げ	鶏肉、にんにく、塩、胡椒、片栗粉	
フライドポテト	じゃがいも	
ウインナー	豚ウデ肉、氷水、プロテインGP（植物たん白）、澱粉、食塩、DCP#5（水飴）、ホワイトペッパー、リン酸塩N35、Fアジ、硝精#10、ビタミンC-Na	

麦茶 ペットボトル飲料 各食事にて配付

食 材	成 分	アレルギー表示28品目
麦茶	大麦（国産）、野生植物抽出ミネラル/ビタミンC	—