

2019年度 飯盒炊飯 使用食材リスト

カレー使用食材		
じゃがいも	八ヶ岳中央農業実践大学校産	大学産以外はAコープ推奨品
たまねぎ		
にんじん		
豚 肉	国産	Aコープ推奨品
お 米	精米	原料玄米：国内産
カレールウ	バーモントカレー（ハウス食品） 中辛	原材料：食用油脂（牛脂豚脂混合油、パーム油）小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、砂糖粉乳混合品、全粉乳、脱脂大豆、はちみつ、チーズ加工品、玉ねぎエキス、ローストオニオンパウダー、トマトパウダー、オニオンパウダー、ポークエキス、バナナペースト、粉乳小麦粉ルウ、ココア、酵母エキス、ごまペースト、トマト調味料、りんごペースト、香辛料、しょう油加工品、ガーリックパウダー、ローストガーリックパウダー、チーズ、トマトエキス、着色料（カラメル、パプリカ色素）、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、香料、酸味料、香辛料抽出物（原料の一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む。）
油	Exバージンオリーブオイル （スペイン/富永貿易）	原材料：食用オリーブ油

* 小麦粉アレルギーの児童・生徒が一人でもいらっしゃる場合には、小麦粉ならびにカレールウは使用致しません

* カレールウ（ハウスバーモントカレー）にアレルギーをお持ちの方は、ご家庭で使われているカレールウ、または他のルウ、味噌等のご持参をお願いします。

その他提供食材		
バナナ	Aコープ推奨品	
乳酸菌飲料	乳酸菌飲料 ラクティール （クロレラ食品ハック株式会社）	原材料：糖類（砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、乳製品、酸味料、香料、甘味料（アセスファムK、スクラロース）

* これらにアレルギーの児童・生徒がいらっしゃる場合は、提供を控えさせていただきます。

ご不明な点がございましたら、お問い合わせください。