

保存版**お弁当に使用している調味料等の食材一覧**

NPO法人湘南食育ラボ 理事長 小田 拓也

監修： 栄養士 菊地あゆみ

桜花の候、皆さまにおかれましては日頃よりお弁当のご注文、カフェテリアのご利用を頂きまして心より感謝申し上げます。湘南食育ラボでは、すべての方に「食べる喜び」をお届けできるよう、また食物アレルギーをお持ちの方にも安心して美味しいお弁当を楽しんでいただけるように食物アレルギーに関わる7品目の表示を行ないます。なお、アレルギーは、原材料のみの表示をしております。原材料に含まれる調味料は、下表に記してある物を使用しておりますのでご参照下さい。加工品などのアレルギーの詳細については、湘南食育ラボ(0466-90-5474)までお問い合わせ下さい。

醤油	有機栽培大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩
薄口醤油	食塩、小麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、ブドウ糖、小麦たんぱく、米、アルコール
ウスターソース	野菜、果実(りんご、トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
中濃ソース	野菜、果実(りんご、トマト、たまねぎ、にんにく、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、でん粉、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
ケチャップ	トマト、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、酢、食塩、たまねぎ、香辛料
オイスターソース	カキエキス、たん白加水分解物、砂糖、でん粉、食塩、昆布エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(原材料の一部に大豆を含む)
ガラスープ	食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、食用油脂、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤
コンソメ	食塩、デキストリン、白菜エキス、砂糖、配合調味料(昆布エキス、魚醤、酵母エキス)、トマトエキス、ポークゼラチン、チキンエキス、たまねぎエキス、にんじんエキス、たまねぎ、加工でん粉
コチジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス(原材料の一部に大豆を含む)
甜麺醤	味噌、砂糖、醤油、植物油脂(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)
豆板醤	唐辛子、そら豆、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類
味噌	米味噌(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩)、豆みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩)
マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵、砂糖類(水あめ、砂糖)、香辛料、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物(一部に卵・大豆・りんごを含む)
ぶどう酢	ぶどう果汁、アルコール(原材料の一部に大豆を含む)
酢	米、コーン、アルコール、酒粕、食塩
粒マスタード	マスタードシード、食塩、砂糖、ターメリック粉末、フェンネル、コリアンダーシード、酢酸
ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、ぶどう糖、食塩、脱脂粉乳、膨張剤、香料
カレー粉	ターメリック、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、その他香辛料