

改訂版

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 原田ゆう子
監修：管理栄養士 小林成美

陽春の候、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、下記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	脱脂加工大豆（分別生産流通管理済）、小麦、食塩、大豆（分別生産流通管理済）、アルコール
薄口醤油	食塩、小麦、脱脂加工大豆（分別生産流通管理済）、大豆（分別生産流通管理済）、ブドウ糖、小麦たんぱく、米、アルコール
ウスターソース	醸造酢、野菜、果実（りんご、トマト、プルーン、たまねぎ、人参、その他）、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、醤油、澱粉（原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む）
中濃ソース	醸造酢、野菜、果実（りんご、トマト、プルーン、たまねぎ、人参、その他）、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、醤油、澱粉（原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む）
ケチャップ	トマト、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料、増粘多糖類
オイスターソース	カキエキス、砂糖、塩、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸）、カラメル色素
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、肉風味調味パウダー、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、pH調整剤（一部に鶏肉を含む）
コンソメ	食塩、デキストリン、白菜エキス、砂糖、酵母エキス、トマトエキス、ゼラチン、チキンエキス、たまねぎエキス、昆布エキスパウダー、魚醤パウダー、人参エキス、たまねぎ
コチジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー（原材料の一部に大豆を含む）
甜麺醤	味噌、砂糖、植物油、醤油（原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む）
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、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	米みそ（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、卵、醸造酢、砂糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、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）
酢	米、アルコール、酒粕、食塩
粒マスタード	マスタード、醸造酢、白ワイン、食塩、香辛料、酸味料、着色料（ウコン）
ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、小麦でん粉、ぶどう糖、食用油脂、食塩、ベーキングパウダー
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

