



みんなの給食

〈写真は調理例〉

1kg コクと旨みの まろやかカレー

粉末タイプ

1kg コクと旨みの まろやかシチュー

粉末タイプ

アレルギー管理体制について

特定原材料 8品目

原料

▶▶▶ 原料メーカーの規格書およびアレルギー調査票による管理

製造

▶▶▶ アレルギー原料の区分け、ライン洗浄による管理

検査

▶▶▶ 定期的に検査管理

●アレルギー特定原材料8品目：小麦・乳成分・卵・落花生・そば・えび・かに・くるみ

特定原材料に 準ずるもの 20品目

原料

▶▶▶ 原料メーカーの規格書およびアレルギー調査票による管理

製造

▶▶▶ アレルギー原料の区分け、ライン洗浄による管理

検査

▶▶▶ 現在、公的な検査法はありません

※20品目については、原料および製造面でアレルギーを厳重に管理しています。

●特定原材料に準ずるもの20品目：アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

法令で定められている
アレルギー28品目を
含む原料は使用して
いません。



粉末タイプ



粉末タイプ

まろやかなコク

●独自の乳アレルギーの無いクリーム風味原料で、「まろやかな」コクを実現しています。

まろやかなとろみ

●小麦粉を使わずに、まろやかなとろみをつけています。

旨み

●玉ねぎ、にんにくなどの野菜の旨みが特徴です。

●野菜の旨みと昆布エキスの旨みでコクをつけています。

みんなの給食 人気の給食メニュー

玉ねぎたっぷり♪まろやか野菜カレー



材料 (1皿分)

1kg みんなの給食 コクと旨みのまろやかカレー	20g
水	90g
湯 (40～60℃)	30g
玉ねぎ(くし切り)	60g
にんじん(いちょう切り)	16g
じゃがいも(一口大)	30g
サラダ油	適量
ライス	110g

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。
- ①に水、にんじん、じゃがいもを加え、沸騰したらあくを取り具材が柔らかくなるまで弱火で煮込み、いったん火を止める。
- 40～60℃の湯に「みんなの給食 コクと旨みのまろやかカレー」を振り入れ、よく混ぜ溶かし②に加える。
- 再び火にかけひと煮立ちさせ、弱火でとろみがつくまで時々かき混ぜながら煮込む。
- 器にライスを盛り、④のカレーをかける。

まろやかクリームシチュー



材料 (1人分)

1kg みんなの給食 コクと旨みのまろやかシチュー	20g
鶏肉(もも)(一口大)	40g
玉ねぎ	70g
じゃがいも	80g
にんじん(一口大)	15g
サラダ油	2g
ブロッコリー(ゆで)(一口大)	30g
水	180g

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、鶏もも肉・玉ねぎ・じゃがいも・にんじんを炒める。
- 水を加え、沸騰したらあくを取り、材料が柔らかくなるまで煮込む。
- いったん火を止め、「みんなの給食 コクと旨みのまろやかシチュー」を振り入れ溶かし、とろみがつくまで煮込む。
- 仕上げにブロッコリーを加え、ひと煮立ちさせる。



粉末タイプ



品名	1kg みんなの給食 コクと旨みのまろやかカレー	1kg みんなの給食 コクと旨みのまろやかシチュー
容量/入数	1kg/10	
賞味期間	1年6ヵ月	
原材料名	やし油クリーミングパウダー(国内製造)、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー、デキストリン、ターメリック/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、酸味料	米粉(国内製造)、砂糖、やし油クリーミングパウダー、こんぶエキス、食塩、乾燥マッシュポテト、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ホワイトペパー、マッシュルームエキス/増粘剤(加工デンプン)、セルロース、乳化剤、香料、酸味料
アレルゲン (28品目中)	—	—



粉末タイプ

