



## 愛知県立一宮西高等学校様 テーブルマナー成分表

### 【オードブル】

- ・サーモントラウト、食塩、砂糖、レモン、ジャガイモ、生クリーム、胡椒、オリーブ油、ミニベビーリーフ、セルフィーユ、
- ・カルパッチョドレッシング：食用植物油脂（なたね油、オリーブ油）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢（醸造酢、ぶどう酢）、食塩、おろしにんにく、トマトペースト、乾燥赤ピーマン、乾燥たまねぎ、こしょう、ローストガーリック、乾燥トマト、パセリ、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物

### 【スープ】

- ・コーン、玉葱、人参、ポロ葱、調整豆乳、塩こうじ、オリーブ油、食塩、香辛料（一部に大豆を含む）、パセリ

### 【魚料理】

- ・スズキ、茄子、トマト、ズッキーニ、葉野菜
- ・バジル、なたね油、パルメザンチーズ、にんにく、食塩、（一部に乳成分含む）
- ・チキンブロス（丸鶏）、チキンブイヨン、（鶏骨、丸鶏、玉葱、人参、セロリ、香辛料）
- ・トマトクーリ（オリーブオイル、ひまわりオイル、砂糖、食塩、着色料、クエン酸、酸化防止剤（ビタミンE））、バター、コーンスターチ、セバレ（食用植物油、レシチン、ブタン、プロパン）

### 【肉料理】

- ・牛サーロイン肉（カナダ産）、食物繊維、食塩、粉飴、砂糖/加工でん粉、pH調整剤、重曹、トレハロース、調味料（アミノ酸）、環状オリゴ糖、増粘剤（キサンタンガム）、酵素、（一部に乳成分・牛肉を含む）
- ・キノコ、玉葱、スナップエンドウ、葉野菜、オリーブ油
- ・チキンブロス（丸鶏）、チキンブイヨン、（鶏骨、丸鶏、玉葱、人参、セロリ、香辛料）
- ・セバレ（食用植物油、レシチン、ブタン、プロパン）
- ・醤油（国内製造）、砂糖、水あめ、レモン果汁、玉ねぎ、にんにく、ワイン、ローストガーリック、乾燥玉ねぎ、香味油、食塩、ブラックペッパー/加工でん粉、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・大豆を含む）

### 【デザート】

- ・いちご果肉、乳糖を主要原料とする食品、砂糖、水あめ、ブルーベリー果肉、全卵、小麦粉、ブラックラカント濃縮果汁、いちご果汁、ココアパウダー、ゼラチン、レモン濃縮果汁、油脂加工品、ぶどう糖/トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、香料、着色料（紅麹、ビートルレッド）、クエン酸（Na）、膨張剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
- ・ブルーベリー、オレンジ、ミント
- ・乳製品、粉あめ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、卵黄、バニラビーンズ、安定剤、乳化剤、香料、カロチン色素、タマリンドシードガム、ローカストビーンガム、グァーガム、キサンタンガム、カラギーナン、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、バニラ香料、カスタード香料、カロチン色素

### 【コーヒー・コーヒーフレッシュ】

- ・乳製品、カゼイン、乳化剤（大豆由来）、pH調整剤、セルロース、安定剤（カラギーナ）

### 【パン・バター】

- ・ロールパン：小麦粉、全卵、砂糖、ショートニング、バター、乳等を主要原料とする食品、イースト、食塩、植物油脂、小麦グルテン、牛乳、トレハロース、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）
- ・バケット：小麦粉、塩、ドライイースト、モルトパウダー、ライ麦粉
- ・バター：生乳、食塩