

令和8年度 食事献立および食事材料表

琵琶湖汽船株式会社
(令和8年4月1日)

2日目昼食<「湖の子」カレー>

品名	原材料名	アレルギー
カレーソース	カレーフレーク(でん粉、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、増粘剤[加工デンプン]、カラメル色素、乳化剤、酸味料、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、シナモン、その他香辛料)、煮込み野菜(玉ねぎ、人参)、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、砂糖(さとうきび、ビート)、みりん(もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類)、赤ワイン(ぶどう[黒ぶどう]、二酸化硫黄)、片栗粉(馬鈴薯、同一製造工場に大豆を含む製品を製造している) ※サラダ油使用(食用大豆油、食用なたね油、シリコーン)	小麦 大豆
ポークカツ	豚肉(滋賀県産)、天日塩、ホワイトペッパー(白胡椒、コーンフラワー[トウモロコシ])、小麦粉、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング[大豆含む]、イースト、食塩/イーストフード、ビタミンC) ※原材料の一部に小麦、大豆を含む ※サラダ油使用(食用大豆油、食用なたね油、シリコーン)	豚肉 小麦 大豆
ポテトサラダ	野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)、ドレッシング(食用植物油脂[菜種]、砂糖[てん菜]、卵、その他[とうもろこし])、砂糖(さとうきび、てん菜)、食塩、食用植物油脂(菜種)、水、調味料(アミノ酸)、酒石酸、増粘剤(キサンタンガム)、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物 ※ドレッシングのつなぎに生卵使用	卵
福神漬	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、うり、なた豆、しその葉、しいたけ、漬け原材料(砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩)、酸味料、香料 ※原材料の一部に小麦、大豆含む	小麦 大豆
プレーンヨーグルト (1カップ)	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、デキストリン、寒天/pH調整剤、メタリン酸Na、乳化剤、V. D	乳
ご飯	米(環境こだわり近江米 みずかがみ)	

★お茶(食事時)…煎茶ティーバッグ(滋賀県産茶葉を中心に国内産の茶葉と合組)

※1:表示義務品目…卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ

※2:表示推奨品目…あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カンシューナッツ、アーモンド