

# 2022年度康楽館幕の内弁当「成分表」

## ① 【花善鶏めし(@1,000円)】

味付けご飯(米(秋田県産)、鶏肉の煮汁)、鶏肉の甘辛煮、がんもどき(魚肉(たら)、植物油、玉葱、豆腐、その他)茄子の田楽味噌、そばろ卵、枝豆入り蒲鉾(枝豆(国産)、魚肉(たら、吉切ザメ)、豆腐、その他)、胡瓜漬、しば漬、椎茸甘露煮、栗甘露煮、飾り麩(蒲鉾)、インゲン、植物油、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、トレハロース、pH調整剤、グリシン、キシロース、甘味料(ソルビトール、ステビア)、酒精、炭酸Ca、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、乳酸Ca、着色料(クチナシ、コチニール)、黄色4、黄色5、赤色102、赤106、青1)、香料、酢酸Na、乳化剤、糊料(加工でん粉、増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C、V.B1、EDTA-Ca・Na)、漂白剤(次亜硫酸Na)、(一部に鶏肉・卵・乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)

## ② 【甲(こう)@1,000円)】数量100個まで

秋田県産あきたこまち、地元産豚そばろ(みりん、しょう油、酒、砂糖)、地元産豚焼肉(しょう油、アミノ酸、砂糖、りんご、りんご酢、ごま油、ニンニク、白ごま、塩、カラメル色素、料理酒、生しょうが、みそ、酢)、きざみ紅しょうが、玉子焼き(アミノ酸、乳化剤、カロテン色素、小麦、玉子)、季節の山菜1種(竹の子、ふき、ウド、季節により変化)

## ③ 【花道(はなみち)@1,100円)】

秋田県産あきたこまち、塩鮭、玉子、鶏肉、イチゴ、レタス、人参しゅうまい(魚肉すり身、豆腐、たまねぎ、人参ペースト、なたね油、食物繊維(イヌリ)、ショートニング、砂糖、食塩、醤油、ジンジャーペースト)皮(小麦粉、なたね油、大豆粉)加工でん粉、着色料(パプリカ色素)、豆腐用凝固剤、ほうれんそう、もやし、大根、ブリー、竹の子、こんにゃく、レンコン、小梅、いぶり大根、ブロッコリー、ごぼう、黒いも  
《調味料》酒、みりん、醤油、砂糖、ゴマ、味噌、片栗粉、生姜  
《ふりかけ》

●おかか:味付け鰹節(鰹節、醤油、食塩、砂糖)砂糖、ごま、植物油脂、魚介エキス、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸味料  
(原材料の一部に小麦、ごま、大豆を含む)

●のりたま:ごま、鶏卵、砂糖、小麦粉、乳糖、大豆加工品、食塩、のり、こしあん、さば削り節、マーガリン、エキス(キノコ、魚介、鰹、酵母)、パーム油、海藻カルシウム、鶏肉、でん粉、醤油、脱脂粉乳、粉末状植物性蛋白、鶏油、あおさ、ぶどう糖、果糖液糖、林茶、イースト、みりん、なたね油、卵黄油、バター、大豆油、調味料(アミノ酸)カロイド色素、酸化防止剤(ビタミンE)、ごま、塩

## ④ 【江戸の粋(えどのいき)@1,100円)】

《原材料》秋田県産あきたこまち、紅葉麩、桜麩、人参、豆腐、うずら豆、白身魚、椎茸、キノコ、片栗、卵、鶏肉、油揚げ、蓮根、エビ、竹の子  
《調味料》醤油、砂糖、みりん、酒、塩、鰹出汁

## ⑤ 【針槐弁当(あかしあべんとう)@1,100円)】

《原材料》秋田県産あきたこまち、牛肉、椎茸、キノコ、大根、人参、馬鈴薯、海老、紅鮭  
卵、帆立、蓮根、筍、蒟、地鶏、ブロッコリー、地産エダマメ、寒天  
《調味料》地産蜂蜜、地酒、味醂、醤油、塩、バター

## ⑥ 【由(ゆい)@1,200円)】数量100個まで

米(あきたこまち)、醤油(大豆・小麦)、ごま油みそ(大豆)、酢、食塩、パン粉、小麦粉、てんぷら粉  
魚肉、魚介エキス、アミノ酸、みょうばん、トマト、たまねぎ、魚卵、鶏卵、ハタハタ、舞茸、エビ、じゅんさい

※全ての種類のお弁当は季節によって付け合わせが変わる場合があります。