

豚ロースタジンと三年味噌の豚汁御膳

ごはん	米
豚汁	豚・大根・人参・ごぼう・玉ねぎ・じゃがいも・味噌
	だし(食塩・蛋白加水分解質・鰹節粉末・デキストリン・酵母エキス・アミノ酸・酸味料)
豚タジン	豚肉・もやし・キャベツ・にんじん・ピーマン
	味噌ソース(米味噌・砂糖・昆布だし・かつおだし・みりん・醤油・ごま油・大豆・小麦)
	バター(生乳・食塩)
	塩コショウ(食塩・こしょう・砂糖・アミノ酸)
そば	小麦粉・そば粉・食塩・小麦たんぱく・加工でん粉・つゆ(醤油、砂糖、食塩、削りぶし(かつお、さば)、醗酵調味料、カラメル色素(一部に小麦・さば・大豆を含む))・のり
漬物	大根ときゅうり(みそ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醤油・酒粕・発酵調味料・食塩・赤ワイン・鰹節エキス・唐辛子・酒精・アミノ酸・酸味料・小麦・大豆)
豆腐	豆腐・長ねぎ

その他 薬味(長ネギ)

七味(唐辛子・黒ゴマ・陳皮・さんしょう・麻の実・けしの実・青のり)

おかず味噌

信州の味噌蔵・石井味噌