

R3 月 日() 夕食B

団体名: _____ 氏名: _____

★対象のアレルギーの種類を以下のチェックボックスからお選びください。
アレルギー: 卵 乳 小麦 甲殻類 その他 揚げ油別希望(揚げ料理は全て同じ油で調理しております。)

★該当するメニュー、成分を丸○で囲みご提出ください。
★揚げ油別希望の場合は「揚げ油」を○で囲んでください。

| メニュー | 材料 | 成分 |
|-------------------------------|-------------|---|
| ごはん | 白米 | 白米 |
| 野菜スープ | 野菜 | もやし、キャベツ、人参 |
| | 豚肉 | 豚小間肉 |
| | ガラスープ | 食塩、チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等) |
| | 塩コショウ | 塩、胡椒 |
| えびフライ | えびフライ | 衣(パン粉、小麦粉、卵白粉、食塩、植物性油脂、小麦たん白)、えび、食塩、砂糖、加工でん粉、ポリリン酸Na、 強粘剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香辛料抽出物、貝Ca |
| 揚げ油 | キャノーラ油 | 食用なたね油、シリコーン |
| マグロメンチ串カツ | マグロメンチ串カツ | キハダマグロ、食塩、衣(パン粉、小麦粉、砂糖、でん粉、植物油脂、食塩、全卵粉末、大豆たん白、卵白粉末)、 加工でん粉、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、アナトー色素、膨張剤、貝殻焼成カルシウム、乳化剤、 ポリリン酸Na、原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む |
| 揚げ油 | キャノーラ油 | 食用なたね油、シリコーン |
| 白身魚のフライ | 白身魚のフライ | タラ、衣(パン粉、パプリカ色素、(着色料)、小麦粉、でん粉、食塩、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸))、 原材料の一部に大豆を含む |
| 揚げ油 | キャノーラ油 | 食用なたね油、シリコーン |
| 中濃ソース | 中濃ソース | 野菜・果実(トマト、人参、玉ねぎ、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、香辛料、コーンスターチ、 増粘剤(タマリンド)、カラメル色素、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸)、原材料の一部にりんごを含む |
| 茄子の味噌炒め | 茄子 | 茄子 |
| | 豚肉 | 豚肉 |
| | 味噌 | 米味噌、大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精 |
| | 酒 | 醸造調味料(米、米麴、食塩)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ぶどう果汁、アルコール |
| | 砂糖 | 原料糖 |
| | みりん | もち米、米麴、醸造アルコール、糖類 |
| | サラダ油 | 食用大豆油、食用なたね油 |
| | 揚げ油 | キャノーラ油 |
| スモークチキンのマリネ | スモークチキンのマリネ | 鶏肉、醸造酢、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、でん粉、香辛料、植物性油脂、加工でん粉、調味料(アミノ酸) リン酸塩Na、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、原材料の一部に大豆、鶏肉、りんごを含む |
| | 野菜 | 玉ねぎ、水菜 |
| ミニトマト | ミニトマト | ミニトマト |
| キャベツの千切り | キャベツ | キャベツ |
| ろくすけもち | ろくすけもち | うるち米 |
| | あんこ | 砂糖、小豆、甘味料(ソルビトール)、でん粉、食塩、寒天 |
| ふりかけ (おかわり用) ※セルフサービスです | のりたま | 胡麻、鶏卵、砂糖、小麦粉、乳糖、食塩、大豆加工品、海苔、こしあん、さば削り節、マーガリン、パーム油、 海藻カルシウム、エキス(チキン、鰹、魚介、酵母)、鶏肉、でん粉、鶏脂、脱脂粉乳、醤油、粉末状植物性たん白、 抹茶、あおさ、ぶどう糖果糖液糖、卵黄油、イースト、みりん、なたね油、バター、大豆油、調味料(アミノ酸等)、 カロテン色素、酸化防止剤(ビタミンE) |