

# R3 月 日( ) 昼食C

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。

メニュー	材料	成分
ごはん	白米	白米
豚丼	豚肉	豚肉
	玉ねぎ	玉ねぎ
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油
	温泉卵	卵 ※卵は盛り付けた状態でお出しします。
	焼肉のたれ	果実類(りんご、桃、梅)、醤油、砂糖、アミノ酸液、野菜類(ニンニク、玉ねぎ)、蜂蜜、還元水あめ、食塩、発酵調味料、りんご酢、白ごま、蛋白加水分解物、オニオンエキス、ごま油、香辛料、ポークエキス、カラメル色素、原材料の一部に小麦、大豆を含む
	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
	醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩、アルコール
	ニンニク	ニンニク、pH調整剤
	生姜	生姜、酸化防止剤(v.c)、pH調整剤
いわしのつみれ汁	極上いわしつみれ	魚肉(いわし、たら)、でん粉、ごぼう、玉ねぎ、発酵調味料、みそ、にんじん、ねぎ、生姜、砂糖、食塩、酵母エキス、粉末状植物たん白、魚介エキス、山椒、調味料(アミノ酸等) 原材料の一部に小麦、大豆を含む
	長ネギ	長ネギ
	本だし	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス
	うすくち醤油	脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米、ぶどう糖、小麦たん白、食塩、アルコール
	塩	塩
ゼリー	ぶどうゼリー	ぶどう果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、水