

# R3 月 日( ) 昼食E

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
冷やしたぬきうどん	うどん	小麦粉、でん粉(タピオカ)、塩
	長ネギ	長ネギ
	天かす	小麦粉、卵、サラダ油
	水菜	水菜
	温泉卵	卵 ※うどんにかかった状態でお出しします。
つゆ	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
	みりん	もち米、米麴、醸造アルコール、糖類
	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
	削り節	かつお節
	昆布	昆布
中華ちまき	中華ちまき	もち米、鶏肉、しいたけ、醤油、ラード、砂糖、酒、食塩、植物油脂(ごま油、大豆油)、 チキンコンソメ、コショウ、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に小麦、豚肉を含む
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