

# R4 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
コーンコロッセ	コーンボール	コーン(アメリカ)、パン粉、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、たまねぎ、コーン粉末、ショートニング、バター、植物性 植物油脂、でん粉、食塩、砂糖、香辛料/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、ウコン色素、パプリカ色素 一部に小麦、乳成分、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	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	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)