

月 日() 昼食C 団体名: _____

アレルギー: 卵 乳 小麦 エビ カニ
そば ピーナッツ その他()

氏名: _____
 ※個人名でなくても構いません。

※対象のアレルギーの種類をお選びください。

メニュー	材料	成分
ご飯	白米	白米
豚丼	豚肉	豚バラ肉
	玉ねぎ	玉ねぎ
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油
	ビビンバ	大豆もやし、人参、ぜんまい、山芹、木耳、漬け原材料(植物油、糖類(砂糖、水飴)、食塩、ごま、辣油、味噌、香辛料、蛋白加水分解物、コチュジャン、魚醤、魚介エキス、酵母エキス、豆板醤、甜麺醤、XO醤)、酒精、pH調整剤、増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸カリウム)、着色料(カロチノイド、紅麹、カラメル)、甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、香料、ミョウバン、(原材料の一部にえび、小麦、ゴマ、大豆を含む)
	焼き肉のタレ	果実類(りんご、桃、梅)、醤油、砂糖、アミノ酸液、野菜類(にんにく、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、しょうが、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(かつおぶし粉末、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、小麦たんぱく、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(果糖ブドウ糖液糖、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