

R7 月 日() 夕食B(えびフライ)

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
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
鯖のトマトソースがけ	鯖	鯖
	じゃがいも	じゃがいも
	砂糖	原料糖
	バター	牛乳、食塩
	塩	塩
	片栗粉	馬鈴薯でん粉
	コンソメ	食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、醤油、チキンエキス、酵母エキス、香辛料、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料(原材料の一部に小麦を含む)
	トマトソース	トマト、玉ねぎ、大豆油、食塩、砂糖、白ワイン(ぶどう、トウモロコシ含む)、ニンニク、パプリカ果汁、香辛料、クエン酸
	生姜	生姜、酸化防止剤(v.c)、pH調整剤
	酒	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	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
	揚げ油	キャノーラ油
茄子の味噌炒め	茄子	茄子
	猪肉	猪肉
	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	食用なたね油、シリコーン
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
ケーキ	ヨーグルトケーキ	乳又は乳製品を主要原料とする食品(国内製造)、鶏卵、砂糖、小麦粉、液卵白、粉末油脂、水あめ、ショートニング、トレハロース、乳化剤、加工でん粉、膨張剤、カゼインNa、クチナシ青色素、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、ホエイソルト、pH調整剤、香料、甘味料(スクラロース)、カロチノイド色素
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)