笠取弁当

＊夏場での御提供は食堂内のみとさせていただきます。
＊5名様からの御注文となります

＜原材料＞	＜成分＞
1　豚ヒレ串カツ	＊豚ヒレ肉　醤油（小麦　大豆）でん粉　粉末状植物性たん白（大豆）食塩　香辛料　水ポリリン酸Na　重曹　パン粉（小麦　大豆）粉末状植物性たん白（小麦）増粘剤（グァーガム）　大豆油　シリコーン　でん粉（小麦）キャベツ　人参
2　さば塩焼き	＊さば　食塩
3　焼売	＊豚肉　玉葱　パン粉（小麦）でん粉　生姜ペースト　砂糖　食塩　酵母エキス　ポークエキス　香辛料　小麦粉　還元水あめ　水
4 天ぷらごぼう	＊牛蒡　でん粉　水あめ　砂糖　醤油（小麦大豆）食塩アミノ酸等　大豆油　シリコーン（一部小麦大豆含）
5　里芋　大根　人参　蒟蒻の煮物	＊里芋　大根　人参　蒟蒻（蒟蒻芋製粉　海藻粉　水酸化Ca）水　醤油（小麦　大豆　砂糖　薄口醤油（食塩小麦　脱脂加工大豆　ブドウ糖　小麦たんぱく　大豆米　アルコール）出し粉（乳糖　かつお節エキス、粉末アミノ酸　酵母エキス　食塩）そうだかつお節粉末ブドウ糖　乾しいたけ粉末

（笠取弁当）

昆布粉末　たん　白加水分解物　L―グルタミン酸Na　5‘リボヌクレオチド二Na　ブドウ糖（馬鈴薯　とうもろこし）

5 漬物（桜漬け）　＊大根　食塩　醸造酢　氷酢酸　グルタミン酸ナトリウム　しそ香料　ソルビン酸カリウム　サッカリンナトリウム　赤色 106、102　水

6　ひじきご飯　＊ひじき　揚げ（大豆油　菜種油　塩化マグネシウム　グリセリン脂肪酸エステル　炭酸Ｃａ　レシチン　大豆）出し粉（乳糖　かつおエキス、かつお節粉末　アミノ酸　酵母エキス　食塩）そうだかつお節粉末　ブドウ糖　乾しいたけ粉末　昆布粉末　たん白加水分解物　L―グルタミン酸 Na　5‘リボヌクレオチド二 Na　人参　醤油（小麦　大豆）砂糖　薄口醤油（脱脂加工大豆　小麦たん白　食塩　ブドウ糖　米　小麦　アルコール　大豆）水　米　デキストリン

＊テーブルに置いてあるウスターソースには、リンゴ、トマト、玉葱などの成分が入っています。果物、野菜などのアレルギーのある方で、加熱,しても不可な方はご連絡ください。（月の献立に果物、野菜の成分が入ります）

＊献立は、仕入れの都合上、内容が変わる場合があります。

＊メーカー製造工場内同ルートでは、乳　卵　えび　かにを含む食品を扱っています。ルートでアレルギーが発症される方は、ご連絡ください

＊アレルギーのある方のメニューは食事内容を変更する場合があります。

＊揚げもので使用する油は、海老、乳　たまご　ごま　軟体類等を含んだ食品も揚げています。アレルギーに該当される方は油を未使用の油に替えさせて頂きます。（御連絡下さい）