

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>

- 1 豚ヒレ串カツ
- 2 さば塩焼き
- 3 玉子焼き
- 4 里芋 大根 人参 蒟蒻の煮物

<成分>

- *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
- *さば 食塩
- *液卵 植物油脂 (大豆) でん
粉 (小麦) 食塩 醤油 (小麦
大豆) かつお風味調味料 (乳
成分) グリシン 調味料 (ア
ミノ酸等) 増粘多糖類 乳
化剤 水 pH調整剤 砂糖
さば 醸造酢 加工でん粉
- *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
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

(2)

(笠取弁当)

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いただきます。(御連絡下さい)