

お子様定食

原材料及び成分

*オムレツ (具入り)

*卵 卵白 粒状植物性たん
白 (大豆) 玉葱 醤油 (小
麦 大豆) 粉末鶏卵 ソテー
オニオンペースト 砂糖
食塩 ラード 生姜 香辛料
植物油脂(大豆) 加工でん粉
クエン酸 アミノ酸等
カロチノイド色素 水

*肉団子煮物

*豚肉 鶏肉 玉葱 でん粉
還元水あめ 植物性たん白
(大豆) チキンオイル 水
揚げ油 (大豆油) 食塩 香
辛料 ドロマイト 焼成Ca
ピロリン酸第2鉄 醤油 (大
豆 小麦) 砂糖

*豚肉コロッケ

*じゃが芋 豚肉 玉葱
乾燥マッシュポテト 豚脂
パン粉 (小麦 大豆) 小麦
粉 植物油脂 コーンフラ
ワー デキストリン 還元
水あめ でん粉 水 砂糖
食塩 香辛料 炭酸Ca
ピロリン酸鉄 大豆油 シ
リコーン

*竹輪磯辺天ぷら

*魚肉すり身 (たら、ぐち) でん粉
食塩 醗酵調味料 砂糖 水
植物油 (大豆) アミノ酸等 キシ
ロース 小麦粉 でん粉 (小麦)
着色料製剤 アオサ 大豆油
シリコーン 膨張剤製剤

<お子さま定食>

*ブロッコリー

*オレンジゼリー

*ブロッコリー

*オレンジ果汁（還元）ブドウ糖 砂糖 果糖 ゲル化剤加工でん粉 酸味料 香料 水

*おにぎり

*トマトケチャップ

*米 水

*トマト 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢（パイナップル）食塩 玉葱 香辛料

*アレルギーの義務及び推奨表示合計 28 品目全てには対応できない場合があります。（大豆アレルギーには対応できません。御持参願います。）

* 献立の中には工場同生産ルートで乳 卵 小麦 甲殻類（えび、かに）軟体類を扱った製品を製造している場合があります。同ルートが不可の方は御連絡下さい

* 果物（オレンジ バナナ リンゴ その他）野菜（トマト 玉葱 じゃがいも ナス その他）に対してアレルギーのある方は 生そのものが不可なのか、加熱 熟成などの処理があれば食事可能なのか、ご連絡ください。

* アレルギーの症状によりメニューを変更させていただきます。

* 献立は、仕入れの都合上、内容が変わる場合があります。

* 揚げ物で使用している油は、卵、エビ等甲殻類 イカ、タコなどの軟体類、乳製品、ごま等含んだ食品も揚ている油です。アレルギーに該当される方は油を代えさせていただきます。

* 貝類（アサリ ハマグリ等）アレルギーに対応できない場合があります。

* 食堂での食器使用に関しまして、コロナウイルスから従業員を保護する目的の為、使い捨ての容器を使用させて頂く場合があります。（弁当用容器）ただし、コップは今までと同じ器を使わせて頂きます。

* 添加物は全て表示されていません。（メーカー開示のみ）