

笠取定食

- *パック弁当形式 吸物 付き
- *5名様からの御注文となります
- *食堂内での御食事となります。

<原材料>

1 豚ヒレ串カツ

2 さば塩焼き

3 鶏塩焼き

4 舞茸天ぷら

5 里芋 大根 インゲン 蒟蒻の煮物

<成分>

*豚ヒレ肉 醤油 (大豆 小麦) でん粉
粉末状植物性たん白 (大豆) 食塩 水
香辛料 ポリリン酸 Na 重曹 パン粉
〈小麦大豆〉でん粉 〈小麦〉粉末状植物
性たん白 〈小麦〉増粘剤 (グァーガム)

* さば 食塩

*鶏もも肉 大豆油 でんぷん 醤油
〈小麦大豆〉酒 砂糖 粉末状大豆
たん白 醸造酢 食塩 酵母エキス
ソルビトール ポリリン酸 Na 調味
料 〈アミノ酸等〉増粘剤 (キサンタン
ガム)

*舞茸 小麦粉 砂糖 米粉 食塩 水
菜種油 加工でん粉 膨張剤 着色料
〈クチナシ〉

*里芋 大根 インゲン 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

〈笠取定食〉

- 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 酸味料 (氷酢酸) アミノ酸 (グルタミン酸ナトリウム しそ抽出物 保存料 (ソルビン酸カリウム) 甘味料 (ステビア) 着色料 (赤色 106、102) 水
- 6 白ご飯 * 米 水
- 7 吸物 (巻き麩 ねぎ) *小麦 小麦グルテン 葱 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) 出し粉 (乳糖 かつおエキス、かつお節粉末 酵母エキス アミノ酸等 砂糖 食塩) そうだかつお節粉末 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 ぶどう糖 (玉蜀黍 馬鈴薯) 水 食塩
- *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 人参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)
- *使用している醤油には、アルコール、安息香酸ナトリウム (保存料) が含まれています。