

【2019年3月15日からのメニュー】

夕食Aメニュー

より詳しい成分、原材料使用表ご希望の方は（株）みはままでお問い合わせ下さい。

※ 製造工場での製造時、弊社での調理過程で本材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

※ 調理器具、食器、揚げ油は共有しております。

※ ドレッシング、調味料等は使用調味料表でご確認ください。

△ 当食堂で使用している海産物はエビ、カニの生息域で採取した食材を使用しております。

※ す。

※ メニュー内に該当する食物アレルギーがある場合アレルギーシートをご提出ください。

メニュー名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	豚	※揚げ物調理	使用材料表
ご飯										愛知県産白米
かつば漬け			●							青かつば
野菜サラダ										キャベツ
豆サラダ										5種豆ミックス サニーレタス
杏仁豆腐		●								みかんM1号缶 杏仁寒天
ポテトフライ			●						※	フライドポテト
マグロメンチカツ	●		●						※	マグロメンチ串カツ
たこ焼き	●		●						※	たこ焼き
冷しゃぶサラダ	●		●					●		冷しゃぶサラダ・たまねぎ・ピーマン
豚肉と里芋の煮物		●	●					●		冷凍里芋・豚バラ肉・人参・きぬさや・しょうゆ・みりん・砂糖・だしの素・厚削り・ねじり糸こん
ハンバーグ		●	●					●		照り焼きソースハンバーグ
吸い物		●	●	△	△					薄口しょうゆ・塩・みりん・だしの素・厚削り・味噌汁の具その4