

【2019年3月15日からのメニュー】

夕食C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1号缶・杏仁寒天
ポテトフライ			●					※	オランダ産シューストリング（フライドポテト）
焼きそば			●					●	だしが決め手のソース焼きそば・サラダ油
水餃子	●		●					●	鶏がらスープ・薄口しょうゆ・NKR水餃子
鶏の甘酢あんかけ	●		●					※	鶏のから揚げ・玉ねぎ・ピーマン・ケチャップ・砂糖・冷やし中華スープ
サツマイモレモン煮									さつまいも・くちなし・ざらめ・レモン
もやし胡麻和え			●						もやし・砂糖・ごま・追いがつおつゆの素
赤だし		●		△	△				ミックスみそ・だしの素・豆腐・乾燥わかめ・ねぎ・厚削り