

【2019年3月15日からのメニュー】

昼食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
さくら漬け			●							さくら漬け
野菜サラダ										キャベツ
海藻サラダ										海藻サラダ マリンライト
コーン										スイートコーンホールカーネル
春巻き			●					●	※	春巻き
とり天			●						※	とり天（磯辺）
ブロッコリー卵とじ	●		●							ブロッコリー・薄口しょうゆ・片栗粉・卵・鶏がらスープ
ラーメン	●		●							「α麺」ゆでのび防止タイプ冷凍中華めん
ラーメンスープ								●		10～5月 ミックスみそ・もやし・豚肉・キャベツ・人参・玉ねぎ・鶏がらスープ
ラーメンスープ	●	●	●					●		6～9月 冷やし中華スープ・キュウリ・もやし・ロースハム・人参・卵