

メニュー名									揚げ物調理
朝食 Bメニュー	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	豚	
ご飯									
赤だし		●		▲	▲				
スパゲティー			●						
納豆			●						
海苔			●	●	▲				
野菜サラダ									
トロピカルフルーツ									
コーン									
スクランブルエッグ	●	●							
ベーコン	●							●	
しゅうまい		●	●					●	

▲原材料はエビ、カニが生息している海域で採取しています。

食物アレルギーの方

調理は十分注意しておりますが下記の項目についてご留意くださいますよう、お願いいたします。

アレルギー発症には個人差がある為絶対に安全である保障はできかねます。

厨房内では、さまざまな種類の食品を取り扱っております。

製造工場での製造時、弊社での調理過程で、本原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

調理器具、食器、揚げ油は共有しております。

弊社で使用する食材は共有の場所で保管しております。

朝食B (1/2)

米	ご飯	愛知県産	
赤だし	ミックスみそ	米味噌（大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩）、アルコール、調味料（アミノ酸）	大豆
	だしの素ゴールド	調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖類（グラニュー糖、乳糖）、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）	乳
	きざみあげ	大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤	大豆
	波しぶき（乾燥わかめ）	湯通し塩蔵わかめ	
	その他	さば（厚削り）、ねぎ	
スパゲティ	スパゲティデリカ	強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ	小麦
	ビーフコンソメ	食塩、麦芽糖、ビーフエキスパウダー、食用植物油脂、オニオンエキスパウダー、オニオンパウダー、調味動物油脂、粉末しょうゆ、にんじんエキスパウダー、はくさいエキスパウダー、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、ビタミンB1	牛肉、小麦、大豆
	シーチキンフレーク	きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス、調味料（アミノ酸等）、水	大豆
	トマトケチャップ	トマト、砂糖、ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料	
	油、オリーブ油	食用なたね油、食用大豆油 または 食用大豆油、食用なたね油、オリーブ油 ※原料事情により順番が変わります。	大豆
	その他	玉ねぎ	
納豆	納豆	大豆（遺伝子組み換えでない）、納豆菌 添付品（添付の場合）納豆のたれ：ぶどう糖果糖液糖、食塩、鰹節エキス、醤油、発酵調味料、醸造酢、魚醤、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦・大豆・サバ・りんご・魚介類を含む）練からし：からし、食塩、醸造酢、麦芽糖、着色料（ウコン）、酸味料（クエン酸）、香辛料抽出物	小麦、さば、大豆、りんご
海苔	味付け海苔	乾のり、砂糖、醤油（脱脂大豆、大豆、小麦）、風味だし（海老、昆布、鰹、鯖）、食塩、水あめ（コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘しょでん粉）、水	大豆、小麦、えび、さば
サラダ	野菜サラダ	キャベツ、ブロッコリー	
フルーツ	トロピカルフルーツミックス	パパイヤ赤、パパイヤ黄、パインアップル、グアバ、水、砂糖、クエン酸	

朝食B (2/2)

コーン	スイートコーン	スイートコーン（遺伝子組み換えでない）、食塩	
スクランブル	スクランブルエッグ	鶏卵、還元水あめ、ショートニング、（大豆：不分別）、マーガリン、植物油（ひまわり）、食塩、粉末状植物性たん白（大豆NonGMO）、加工でん粉、増粘剤（キサントガム）、リン酸塩（Na、K）、マリーゴールド色素、水	卵、大豆、乳、
ベーコン	ベーコン（スライス）	豚バラ肉、食塩、糖類（砂糖、ぶどう糖）、昆布エキス、卵粉末、酵母エキス／リン酸塩（Na）、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V、C）、増粘多糖類、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、（一部に卵・豚肉を含む）	豚肉、卵
しゅうまい	お徳用しゅうまい	野菜（玉ねぎ、しょうが）、豚脂、粉末植物性たん白、鶏肉、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、ごま油、香辛料、顆粒かつおだし、皮（小麦粉）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ラック色素、水	豚肉、鶏肉、大豆、小麦、乳、ごま