

メニュー名									揚げ物調理
朝食 C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									
磯華玉子	●		●						
ハムステーキ								●	
とり天			●						●

▲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C (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
	シーチキンL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
	追いがつおつゆの素	果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ（本醸造）、食塩、米発酵調味料、かつおぶし（粉碎、粗砕）、醸造酢、濃縮だし（かつおぶし、こんぶ）、醸造調味料、酵母エキス、砂糖、魚介エキス、調味料（アミノ酸等）	小麦、大豆
	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	ほうれん草	
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
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	
サラダ	野菜サラダ	キャベツ、ブロッコリー	
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	

朝食C (2/2)

玉 子 焼 き	磯華玉子巻き	鶏卵、かつおだし汁、砂糖、にんじん、還元水あめ、みりん、でん粉（とうもろこし、馬鈴薯、NonGMO）、食塩、生姜酢漬、青のり、しょうゆ（大豆、NonGMO）、酵母エキス、酸味料、植物油（菜種：不分別、ごま）	卵、小 麦、大 豆、ごま
ハ ム ス テ ー キ	ハムステーキ	鶏肉、豚肉、食塩、香辛料、加工でん粉（キャッサバイモ）、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）（L-グルタミン酸Na）、くん液（ヒッコリー）、トレハロース（とうもろこし、キャッサバイモ、馬鈴薯）コチニール色素（エンジムシ）、V.C（とうもろこし、キャッサバイモ）、亜硝酸Na、食品素材（コーン、馬鈴薯）、水	鶏肉、豚 肉
と り 天	とり天（磯辺）	鶏肉、小麦粉、でん粉、大豆油、砂糖、清酒、食塩、しょうゆ、あおのり、こしょう、しょうが、かつお調味料、大豆油（揚げ油）、加工でん粉、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、重曹、水	鶏肉、小 麦、大豆