

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									
漬物									
赤だし		●		▲	▲				
野菜サラダ									
いちごゼリー									
しゅうまい		●	●					●	
ハムステーキ								●	
豆腐ハンバーグ	●		●						
納豆			●						
味付け海苔			●	●					

▲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

米	ご飯	愛知県産	
漬物	さくら漬け	大根、漬け原材料〔食塩、醸造酢〕/酸味料、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（ステビア）、シソ抽出物、着色料（赤106、赤102）	
赤だし	ミックスみそ	米みそ（大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩）、豆みそ（大豆（遺伝子組み換えでない）、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	
サラダ	野菜サラダ	キャベツ、人参、サニーレタス、レタス、ブロッコリー、スイートコーン、食塩	
ゼリー	いちごゼリー	ぶどう果糖液糖、りんご果汁、イチゴ果汁、食塩、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、着色料（ラック、クチナシ赤）、香料、消泡シリコーン（加工助剤）、水	りんご
しゅうまい	お徳用しゅうまい	野菜（玉ねぎ、しょうが）、豚脂、粒状植物性たん白、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
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
豆腐ハンバーグ	新豆腐野菜ハンバーグ	やさい（たまねぎ、にんじん、えだまめ、根深ねぎ）、粒状植物性たん白（国内製造）、鶏肉、つなぎ（パン粉、液卵白、小麦粉、粉末状植物性たん白）、豆腐、牛脂、砂糖、みりん、おろししょうが、食塩、かつお節エキス/調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、豆腐用凝固剤、（一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉を含む）	大豆、鶏肉、小麦、牛肉、卵
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