

メニュー名									
夕食 Cメニュー	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	豚	揚げ物調理
ご飯									
野菜サラダ									
プリン	●	●							
アジフライ			●						●
いかフライ			●						●
コーンサラダ	●		●						
うどん		●	●						

▲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。

夕食C

米	ご飯	愛知県産	
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	
プ リ ン	プリン	ぶどう糖果糖液糖、乳製品、植物油、コーンスターチ、水あめ、カラメルシロップ、卵黄、乳糖、食塩、ゼラチン、寒天、乳たんぱく、ゲル化剤（増粘多糖類）、着色料（カラメル、カロテン）、香料、乳化剤、pH調整剤、消泡シリコーン（加工助剤）、水	乳、卵、ゼラチン
ア ジ フ ラ イ	アジフライ	アジ、魚醬、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、食塩）/調味料（アミノ酸）、乳化剤、増粘剤（グァー）、着色料（パプリカ色素）、（一部に小麦を含む）	小麦
い か フ ラ イ	いかフライ	いか、食塩、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、食塩）、加工でん粉、調味料（アミノ酸）、パプリカ色素、pH調整剤、増粘剤、乳化剤、水	いか、小麦
コ ー ン サ ラ ダ	コーンコールスローサラダ	キャベツ、コーン、半固体状ドレッシング、にんじん、たまねぎ、砂糖、醸造酢、食塩、レモンジュースパウダー、グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、香料、清水	卵、小麦、大豆
う ど ん	麺始め 讃岐うどん	小麦粉、食塩、加工デンプン（調整水）	小麦
	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
	みりん風調味料	水あめ、米、米麴、砂糖、酸味料	
	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
	うすくちしょうゆ	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆（遺伝子組み換えでない）、ぶどう糖、アミノ酸液、酸味料、調味料（アミノ酸等）、保存料、甘味料	小麦、大豆
		食塩（国内製造）、小麦（国産）、脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）、大豆（遺伝子組換えでない）、ぶどう糖、小麦たんぱく、米/アルコール	小麦、大豆
	厚削り	さば	
その他	湯通し塩蔵わかめ、ねぎ		