

メニュー名									揚げ物調理
夕食 Aメニュー	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	豚	
ご飯									
野菜サラダ									
プリン	●	●							
チキンカツ	●	●	●						●
タルタルソース	●		●						
ひじき			●						
焼きそば			●					●	
赤だし		●	●					●	

▲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A

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
チキンカツ	チキンカツ	鶏肉（国産）、つなぎ（卵白、でん粉、卵白粉、粉末状植物性たん白）、食塩、粉末状植物性たん白、酵母パウダー、香辛料、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、食塩、粉末状植物性たん白、香辛料、大豆粉、卵白粉、粉末油脂）/加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、重曹、貝Ca、ガゼインNa、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む）	小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉
タルタルソース	JEFD マヨネーズ	食用植物油、醸造酢、卵、砂糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（一部に卵・大豆・りんごを含む）	卵、大豆、りんご
	味・塩こしょう	食塩、こしょう、コーングリッツ、上新粉、馬鈴薯でん粉、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）	
	ミツカン酢	穀類（小麦、米、コーン）、アルコール、食塩、酒かす	小麦
	その他	パセリ、玉ねぎ、卵	卵
ひじき	五目ひじき	ひじき、大豆、砂糖、人参、しょうゆ（小麦を含む）、ちくわ、植物油、油あげ、みりん、寒天/ソルビット、調味料（アミノ酸等）、凝固剤	小麦、大豆
焼きそば	だしが決め手のソース焼きそば	麺（小麦粉、食塩、水）、使用添加物（加工デンプン、かんすい、クチナシ色素）、いため油（なたね油、大豆油）、具、ソース（キャベツ）、中濃ソース、植物油、粉末状混合調味料、豚肉、にんじん、食塩、砂糖、香辛料、水、使用添加物（カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	調理ソース焼きそば	めん（小麦粉、食塩、水、加工澱粉、着色料（カラメル、クチナシ）かんすい）野菜（キャベツ、にんじん）中濃ソース、味付け豚肉（豚肉、食塩、植物油、澱粉、しょうが、しょうゆ、水、粉末ソース、植物油、水、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、ダイズ多糖類	小麦、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン
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	乳
	きざみあげ	大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤	大豆
	豆腐	大豆（アメリカ産）凝固剤（塩化マグネシウム）、消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル）	大豆
その他	さば（厚削り）、ねぎ、大根、人参、里芋、豚肉、	豚肉	