

◆2020年度 Lunch Menu - アレルギー対応昼食メニュー - 原材料表

●特定原材料7品目（7大アレルギー）に関しては赤字にて表記しております。

Menu		原材料
【Menu-1】 豚肉と季節野菜の カレーあんかけ丼と チキンソテー	カレーあんかけ丼	豚肉、玉ねぎ、人参、エリンギ、万能葱、塩、胡椒、片栗粉（馬鈴薯でん粉）、 カレー粉（混合香辛料（コリアンダー、ターメリック、黒胡椒、クミン、フェヌグreek、その他）
	チキンソテー	鶏肉、塩、胡椒、サラダ油（大豆油、なたね油）、オリーブ油（食用オリーブ油）
	サラダ	水菜 or レタス
	ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、 増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物
【Menu-2】 豚肉と季節野菜の 洋風野菜炒め丼と アンデスポテトの フライ	野菜炒め丼	玉ねぎ、キャベツ、エリンギ、パプリカ、ブロッコリー、オリーブ油（食用オリーブ油）、塩、胡椒
	ポテトフライ	アンデスポテト（じゃが芋）、塩、胡椒、白絞油（食用なたね油、シリコーン）
	サラダ	水菜 or レタス
	ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、 増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物
【Menu-3】 豚肉と季節野菜の すき焼き風丼と 海藻サラダ	すき焼き風丼	豚肉、長葱、エリンギ、白菜、塩、昆布だし（食塩、砂糖、風味原料（こんぶ粉末、こんぶエキス）、 グルタミン酸Na、塩化K、マンニト、イノシン酸Na、グアニル酸Na、コハク酸Na）、胡椒、砂糖
	海藻サラダ	乾燥海藻ミックス（わかめ、赤角又、白木耳、こんにゃく寒天（寒天、こんにゃく粉）、 茎わかめ、昆布、青角又、ふのり、増粘多糖類）、水菜 or レタス
	ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、 増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物
【Menu-4】 豚肉と季節野菜の 甘酢あんかけ丼と サーモンのソテー	甘酢あんかけ丼	豚肉、たけのこ、インゲン、人参、ヤングコーン、きくらげ、塩、胡椒、 昆布だし（食塩、砂糖、風味原料（こんぶ粉末、こんぶエキス）、グルタミン酸Na、 塩化K、マンニト、イノシン酸Na、グアニル酸Na、コハク酸Na）、 片栗粉（加工でん粉）、砂糖（原料糖）、米酢（米）
	サーモンソテー	サーモン、塩、胡椒、オリーブ油（食用オリーブ油）
	サラダ	水菜 or レタス
	ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、 増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物
【Menu-5】 豚肉と季節野菜の 中華風あんかけ丼と 焼き茄子	中華あんかけ丼	豚肉、白菜、もやし、人参、エリンギ、ニラ、塩、胡椒、片栗粉（馬鈴薯でん粉）
	焼き茄子	茄子、塩、胡椒
	サラダ	水菜 or レタス
	ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸）、 増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物