

・ HAMAYOUリゾート ホテル光風閣くわるび・

## ◆ 2024年度 幕の内弁当【学生用-A】Menu 原材料表

●特定原材料8品目(8大アレルギー)、特定原材料に準ずる20品目を赤字にて表記しております。



| No | 内容         | 原材料  |
|----|------------|--|
| 1  | コロッケ       | 野菜【馬鈴しょ(遺伝子組み換え不分別)、ニンジン】、砂糖、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、食塩)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グーガム)、パプリカ色素、(その他大豆原材由来を含む)  |
| 2  | オムレツ       | 鶏卵、砂糖、小麦澱粉、食酢、食塩、醤油、風味原料(鰹節粉末、カツオエキス)、調味料(アミノ酸等)、大豆油   |
| 3  | 鶏のから揚げ     | 鶏肉、馬鈴薯でん粉(遺伝子組み換えてない)、醤油、卵、食塩、おろしニンニク、おろしショウガ、<br>【衣】小麦粉、馬鈴薯でん粉(遺伝子組み換えてない)、タピオカでん粉、大豆たん白(遺伝子組み換えてない)、<br>パン粉、醤油、食塩、白コショウ、ぶどう糖、揚げ油(大豆油)<br>【添加物】調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、膨張剤、パプリカ色素(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む) |
| 4  | ちくわ磯部天     | 魚肉(イトヨリ、エソ)、衣(小麦粉、澱粉、卵、青海苔、食塩)、でん粉(小麦含む)、大豆油、大豆たん白、砂糖、<br>食塩、ぶどう糖、味醂、卵白、揚げ油(大豆油)、増粘剤(加工でん粉)、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、<br>pH調整剤(酢酸Na)、塩化Ca、膨張剤(ベーキングパウダー)  |
| 5  | ポークウィンナー   | 豚肉(国産)、鶏肉(国産)、食塩、ぶどう糖、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na.K)、<br>保存料(ソルビン酸(K)、酸化防止剤(V,C)、PH調剤、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)   |
| 6  | ハンバーグ      | 鶏肉、粒状植物性たん白、タマネギ、パン粉、牛脂、醤油、砂糖、食塩、赤ワイン、香辛料、植物油脂、<br>調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)<br>【添加物】調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦、牛肉を含む)  |
| 7  | きんぴらごぼう    | ごぼう、ニンジン、白ごま、砂糖、醤油、植物油脂、食塩、唐辛子、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、<br>リン酸塩(Na)、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、漂白剤(亜硫酸塩)、<br>(原材料の一部に小麦・大豆を含む)   |
| 8  | 漬け物(さくら漬け) | ダイコン、漬け原材料(食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸)、<br>甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106、赤102)   |
| 9  | ご飯         | 白米、黒ごま、小梅  |
|    |            |  |

上記のMenu・内容・原材料が、  
ご提供品に相違無い事を証明致します。

山梨県南都留郡富士河口湖町精津3325番地の1

有限会社 アップル  
取締役 古屋紀子

Part-1

・ HAMAYOU RESORT ・