◆ 2025年度 Lunch Menu － 昼食 -　原材料表

いずみの湯

●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。

【Menu-1】ビーフカレーと唐揚げ・サラダ

No	内容	原材料
1	ビーフカレー	野菜(ジャガイモ、ニンジン)、小麦粉(国内製造)、牛肉、砂糖、牛脂豚脂混合油、 ソテーオニオン、食塩、カレーパウダー、リンゴペースト、でんぷん、酵母エキス、トマトペースト、 ヨーグルト、バターミルクパウダー、ショウガペースト、ガーリックペースト、香辛料、 チーズ加工品/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、 (一部に乳成分・小麦・牛肉・豚肉・リンゴを含む) 精米 【福神漬】ダイコン、ナス、キュウリ、シソ、ゴマ、唐辛子、漬け原材料(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩)、 調味料(アミノ酸)、酸味料、酒精、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタン)、 着色料(赤102、黄4、赤106、黄5)(一部に 小麦・ゴマ・大豆を含む)
2	唐揚げ(2個)	鶏もも肉、ばれいしょでん粉(北海道製造、遺伝子組み換えでない)、脱脂加工　大豆(インド製造、 分別生産流通管理済み)、小麦、食塩、大豆(分別生産流通管理済み) /アルコール、もち米(ベトナム産、国産)、 米こうじ(ベトナム産米、国産米)、糖類(国内製造)、醤油(国内製造)、にんにく加工品、食塩　/ソルビット、 酸味料、環状オリゴ糖、増粘剤(キサンタン)、香料、 L-グルタミン酸ナトリウム、 5'-リボヌクレオタイドナトリウム、食塩(国内製造)、黒こしょうコーングリッツ、かつお節粉末、昆布エキス、 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、上白糖、しょうが(中国)、酸化防止剤(　V.C)、pH調整剤、 米発酵調味料、砂糖(三温糖)、生姜、昆布エキス、濃縮 リンゴ果汁、おろしにんにく、食物繊維、醸造酢、 香辛料/調味料(アミノ酸)、(一部に 小麦、オレンジ、大豆、りんごを含む)、にんにく(中国)、 食用大豆油(国内製造)／シリコーン
3	プチサラダ	レタス、キャベツ、トマト イタリアンドレッシング:食用植物油脂、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、タマネギ、香味食用油、 酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)