

令和4年度 修学旅行

全ての食事の成分表

＜別紙2＞ 1日目昼食

原材料	しらす釜飯	うどん鍋	風呂吹き大根	かき揚げ	山野きの子	ニューサマー ちびきゅう	明太いわし	フルーツ
	米	うどん	大根	玉ねぎ	椎茸	きゅうり	いわし	オレンジ
	水	ネギ	三つ葉	人参		ニューサマー オ レンジ	明太子	
	釜揚げしらす	えのき	釜揚げしらす	三つ葉	クコの実			
	三つ葉	わかめ		釜揚げしらす	唐辛子			
	刻み梅	かまぼこ						
	刻み梅	醤油	醤油	小麦粉	醤油	醸造酢	砂糖	
	塩	鰹節	砂糖	卵	砂糖	砂糖	醤油	
	水飴	筋節	みりん	塩	水あめ	塩	水飴	
	醸造酒	砂糖類	出汁		みりん	酢酢調味料	寒天	
	しそ梅酢	塩	塩			ソルビット	ソルビット	
	酒精	発酵調味料				アミノ酸等	アミノ酸等	
	酸味料	アミノ酸等				甘味料	酸味料	
	アミノ酸等含む	カラメル色素				酸味料		
		原材料、調味料 の一部に大豆、小 麦を含む	原材料の一部に大 豆、小麦を含む	原材料の一部に大 豆、小麦を含む	原材料の一部に大 豆、小麦を含む	原材料の一部に大 豆、小麦を含む	原材料の一部に大 豆、小麦を含む	

うどんは蕎麦とは別の工場で作成したものを使用しております。釜飯用の出汁には麩、鰹、昆布エキス等が含まれております。

伊豆フルーツパーク
TEL 055-971-1151
FAX 055-971-1155

<別紙3> 旧目夕食

バーベキュー原材料

【肉】

牛肉

【野菜】 にんじん たまねぎ キャベツ もやし かぼちゃ

【ライス】 白米

【タレ】

- ・果実類（りんご、桃、梅）
 - ・醤油
 - ・砂糖
 - ・アミノ酸液
 - ・にんにく
 - ・蜂蜜
 - ・還元水あめ
 - ・食塩
 - ・りんご酢
 - ・白ごま
 - ・蛋白加水分解物
 - ・オニオンエキス
 - ・ごま油
 - ・香辛料
 - ・カラメル色素
- (原材料の一部に小麦、大豆を含む)

■アレルギー物質

- ・特定原材料 小麦
- ・特定原材料に準ずるもの ごま、大豆、豚肉、もも、りんご

【海鮮セット】

- ・エビ
- ・イカ

修学旅行朝食

サンドイッチ

食パン

(小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、マーガリン、牛乳、イースト)

マーガリン

ロースハム

(豚ロース肉、還元水あめ、大豆たんぱく、卵たんぱく、食塩、糖類、牛乳、乳たんぱく、植物油脂、ポークエキスパウダー、ゲル化剤、リン酸塩、ビタミンC、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、クチナシ))

ゴーダチーズ

(ナチュラルチーズ)

レタス、トマト、玉ねぎ、ゆで卵

マヨネーズ

(食用植物油脂、醸造酢、卵、食塩、砂糖)

オレンジ100%ジュース

牛乳

フルーツヨーグルト

ヨーグルト

(生乳100%)

ストロベリーソース

(水あめ、ブドウ糖、砂糖、リンゴ、いちご、)

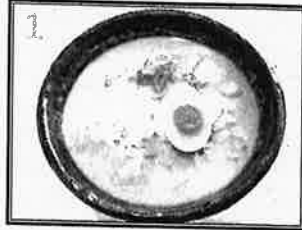
フルーツカクテル

(黄桃、洋ナシ、ブドウ、パイナップル、サクランボ、砂糖)

2022年度富士急ハイランド 学生ミルククーポン対応メニュー

2022.4.9 現在

【フード・スタジアム】



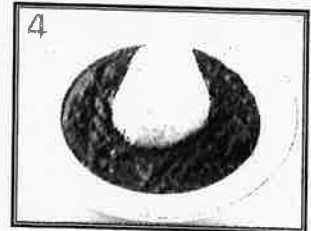
【千吉監修 味玉チーズカレーうどん】



【富士急オリジナルすた丼】



【頑者つけめん】



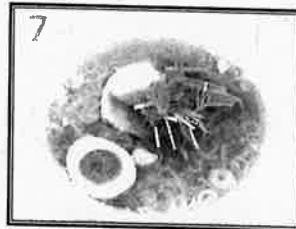
【スタジアムカレー】



【ローストビーフ丼】



【醤油ラーメン】



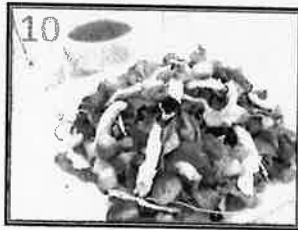
【函館塩ラーメン】



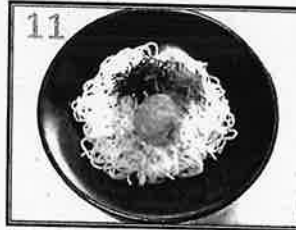
【ラーほー (ラーメン×ほうとう)】



【オージーチーズポテト&コーラセット】



【チキンとアボカドのサラダ&スープセット】



【かねふくしらすと大葉の明太パスタ】



【低アレルギー肉丼】



【バナイチゴクレープ&ドリンクセット】



【31&ドリンクセット】

成分表QRコード

成分表はこちらよりご確認ください。



【ミルククーポン使用方法】

※フードスタジアムのみでご利用いただけます。

①まず、ミルククーポンのQRコードを券売機にかざしてください。

②画面に表示されたメニューから1品をお選びください。

(クーポン1枚につき1品の提供となります。)

※各レストランの営業状況及び、メニューは予告なく変更になる場合があります。

※施設点検などにより、一部店舗が休館する場合があります。あらかじめご了承ください。

ミルククーポン(食事)

QRコードを券売機にかざしてください

2021 サンプル

ご利用可能レストラン

・フードスタジアム

学生団体

※ 当日限り有効、現金の返金はできません

14 50 01 05 0032 010' 05000000 001

№	メニュー名	使用食材	原材料名	んぱ	ゆだ	ちん	しゅ	せき	ゆ	すい	あ	い	あ	こ	あ	い	あ	あ	あ	あ	あ	あ	あ	あ	あ			
①	千吉監修 味玉チーズカレーうどん	山宮 カレーソース	野菜パウダー(たまねぎ、にんじん、トマト)、赤アサゲ(赤)、ポテト、チキンエキス、コンソメ、大豆油、トマト、ジュースづけ、ヒマシキス調味料、ガーリック、しょうが、しょうゆ、香辛料/調味料(アミノ酸等)増粘剤(過酸化ベンゾイル)、調味料、カラメル色素、香料(一部に小麦、乳成分、牛乳、大豆、鶏卵を含む)	○	○																							
		牛乳		○																								
		山宮 だし	発酵調味料(アミノ酸等) アレルギーマテリアル大豆、まぶ	○																								
		ガラムマサラ	ガラムマサラ		○																							
		カレー粉 SB	ターメリック(インド)、コリアンダー、タミール、フェネグリーク、こしょう、黒胡椒、塩			○																						
		富士巻 ポーク 豚バラ	豚肉				○																					
		油揚げ	大豆、植物油、凝固剤(塩化マグネシウム) 凍結剤(グリセリン脂肪酸エステル) 炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシピン					○																				
		山宮 うどん	かん(小麦粉(国内産)) 食塩						○																			
		シチュレットチーズ	ナチュラルチーズ、(生乳、食塩) /セルロース(一部に乳成分を含む)	○																								
		煮たまご	鶏卵、しょうゆ、砂糖、かつおエキス、醸造酢、こんぶエキス、食塩/グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、卵、大豆を含む)	○																								
		ご飯	米																									
		②	富士急オリジナルすた丼	のり	乾のり(国産)																							
肉	豚肉(メキシコ産)																											
カットねぎ	ねぎ																											
すたみか焼きのタレ	しょうゆ、みりん風味調味料、にんにくにべーテスト、水あめ、でんぷん増粘剤、食塩、調味料、食塩、はちみつ、醸造酢、アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)			○																								
おろしにんにく	にんにく(pH調整剤)																											
温泉たまご	鶏卵(国産)																											
たくあん漬け(細み)	塩漬しただいこん、漬け調味料[開始おとう糖液、食塩、醸造酢、米ぬか]/旨味料(ステビア)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料																											
調味みそ	発酵大豆(大豆：遺伝子組み換えでない)、豆みそ(大豆：遺伝子組み換えでない)、食塩、かつおエキス、かつお節粉末、黒布エキス、砂糖、たんぱく加水分解物、多量蛋白質、調味料(アミノ酸等)、旨味																											
業務用みそ汁の具	わかめ、葉のた、えのきた、煮り豆腐(大豆：遺伝子組み換えでない)、豆腐用凝固剤、重曹、ねぼ、ぶどう糖、食塩、(原材料の一部に小麦を含む)			○																								
③	頑者つけめん			麺	めん(小麦粉(小麦(国産)、小麦たんぱく、食塩)/かんすい、植物油(国内産)、卵エキス、醤油、カラメープ(食塩、食塩、砂糖、食塩)、砂糖、食塩、赤りん、醸造酢、かつお節粉末、発酵大豆、発酵大豆、香辛料/調味料(アミノ酸等)、漬物、梅干し、カラメープ、カラメル色素、乳化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦、さば、大豆、塩、食塩を含む)	○																						
				チャーシュー	豚(生肉) (スベイン産)、鶏肉、鶏皮、調味料(グルタミン酸、リン酸)、食塩、調味料(アミノ酸等)、調味料(アミノ酸等)、化学調味料(グルタミン酸)、(一部に小麦、大豆を含む)	○																						
				煮たまご	鶏卵、しょうゆ、砂糖、かつおエキス、醸造酢、こんぶエキス、食塩/グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、卵、大豆を含む)	○																						
		ねぎ	ねぎ																									
		かんま・味付	たけのこ(中国産)、本醸造醤油、砂糖、たんぱく加水分解物、大豆油、ごま油、食塩/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦、ごま・大豆を含む)																									
		魚粉	まいわしにぼし(国産)、かつおまいわしにぼし(国産)																									
		水蒸	水蒸																									

種	メニュー名	使用食材	原材料名	入び	かに	ゆで卵	卵	R	冷凍	アイス	シロ	ごい	くま	年間	フ	ケ	ク	コ	コ	コ	シ	シ	シ	シ	シ		
		ゆでラーメン	めん(小麦粉(国内産)、小麦たん白、食塩、卵白粉/加工デンプン、かんがい、カロチノイド色素)、(一部に小麦、卵を含む)																								
		函館塩ラーメンソース	醤油エキス(国内産)、特選小麦、食塩、魚介エキス、五ねぼ、ガーリック、砂糖、発酵調味料、たん白加水分解物、醸造酢、サンシャユ、ベツバー、そうじつおろし/調味料(アミノ酸等)、酒類、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンE)、カラメル色素、(一部に牛乳、まば+大豆、卵、酵母、原料を含む)																								
①	函館塩ラーメン	調理	醤油、食用植物油、食用精製加工油/酸化防止剤(トコフェロール)、シリコーン																								
		チャーシュー	豚(中国産)、豚口醤油、砂糖、発酵調味料、コメスターチ、香辛料(ガーリック、しょうが、セージ)、甘味料(ソルビトール)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦、大豆を含む)																								
		ゆで卵	鶏卵、食塩、醸造酢/調味料、グリシン、(一部に卵を含む)																								
		ガラスープ	豚骨(国産)、濃縮粉、(一部に鶏肉、原料を含む)																								
		ねぎ																									
		めんま・味付	たけのこ(中国産)、本醸造醤油、砂糖、たん白加水分解物、大豆油、ごま油、食塩/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦、ごま、大豆を含む)																								
		チャーシュー	豚(中国産)、豚口醤油、砂糖、発酵調味料、コメスターチ、香辛料(ガーリック、しょうが、セージ)、甘味料(ソルビトール)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦、大豆を含む)																								
		冷凍ほうとう	めん(小麦粉、食塩/加工剤)、ごま油(発酵/増粘剤(グァー))																								
		ラーメンソース	焼きそばソース(しょうが、豚骨)、(国内産)、食塩、米抽出調味料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、酒類、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦、大豆、醤油を含む)																								
		ガラスープ	豚骨(国産)、濃縮粉、(一部に鶏肉、原料を含む)																								
		調理	食用植物油、食用精製加工油/酸化防止剤(トコフェロール)、シリコーン																								
		ねぎ																									
		氷菓																									
		めんま・味付	たけのこ(中国産)、本醸造醤油、砂糖、たん白加水分解物、大豆油、ごま油、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦、ごま、大豆を含む)																								
		チャーシュー	豚(中国産)、豚口醤油、砂糖、発酵調味料、コメスターチ、香辛料(ガーリック、しょうが、セージ)、甘味料(ソルビトール)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦、大豆を含む)																								
		ポテト	ジャガイモ(通販)ゆきいり、植物油、ブドウ糖、ピロリン酸ナトリウム、チキシルゲルム(ユネターゲルム)、デンプン、ココア、着色料(一部に大豆を含む)																								
		ハインツエダマチーズソース	乳糖、食塩、調味料、たん白加水分解物、大豆油、ごま油、食塩、調味料(加工でんぷん、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、トランスリン酸塩(0.02)、乳化剤、着色料(カロチノイド、カラメル)、香料、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆、豚肉を含む)																								
③	ラーぽー	チーズファンクション	チキシルゲルム(ユネターゲルム)、デンプン、ココア、着色料(一部に大豆を含む)																								
		ペーコンピック	脱脂牛乳(国内産)、食用精製加工油、砂糖、食塩、水かみ、酵母エキス/パウダー、調味料、香料、着色料(カラメル、苋糖)、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に大豆、原料を含む)																								
		パセリ																									

オージーチーズポテト&コーラセット
※コーラはドリンク欄参照

<別紙 8>

No	メニュー名	使用食材	原材料名	アレルギー成分																							
				小麦	卵	牛乳	豚肉	鶏卵	大豆	魚介	りんご	そば	アレルゲン	その他	卵	牛乳	豚肉	鶏卵	大豆	魚介	りんご	そば					
⑩	チキンとアボカドのサラダ & スープセット	ミニトマト	トマト																								
		アーリーレッド	玉ねぎ																								
		ほぐし鶏	鶏肉、チキンブイヨン、鶏油、鶏骨、鶏皮、鶏爪、リン酸塩 (Na)、pH調整剤、塩																								
		きゅうり	化学処理 (V, C), ダリシソ、(一部に卵・油を含む)																								
		ペイザンチーズドレッシング	食用植物油 (国内製造)、玉ねぎ酢、砂糖、ぶどう糖(果糖液)、醸造酢、食塩、酢酸、エチルアルコール、酢酸エキス、チキンエキスパウダー、ガーリックパウダー、チーズ加工品、マスタード、オニオンパウダー、こうじ発酵調味料、カラゴシ、卵たん白加水分解物、こしょう、香味調味料、チキープ、乾燥セロリ、乾燥パセリ、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、香料抽出物、カロチノイド色素、調味料 (一部に卵・乳成分、大豆、鶏肉・りんごを含む)																								
		アボカド	アボカド、食塩、クエン酸、酸化防止剤 (V, C)																								
		パプリカ	パプリカ																								
		豆カサダ	大豆、レッドキトニー、大豆、大豆、ひよこ豆/加糖豆、シリコン、(一部に大豆を含む)																								
		キャベツ	キャベツ																								
		レタス	レタス																								
		あめ色玉ねぎ	玉ねぎ (国産)、醤油																								
		コンソメ	乳清 (アメリカ製造又はカナダ製造)、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンブイヨン、鶏油、食用加工植物油、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香料抽出物、たん白加水分解物、でんぷん、果糖、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、調味料 (一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む)																								
		パセリ缶	パセリ																								
		こしょう	こしょう																								
		塩	塩																								
カリフラワー	カリフラワー																										
ポルトマト缶	ポルトマトピューレ、PH調整剤																										
キノコ	キノコ、小麦、そば、卵																										
しらす	いわしの稚魚 (静岡県)、食塩																										
大葉	大葉																										
かねふく	かねふく																										
⑪	しらすと大葉の明太パスタ	明太子	明太子 (兵庫県産)、醸造調味料、水あめ、食塩、乾燥ぶどう糖液、厚子、たん白加水分解物、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工澱粉、増粘多糖類)、酸化防止剤 (ビタミンC)、着色料、(黄5, 赤10B)、防腐、着色剤 (連環酸Na) (原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチン)																								
		オリーブオイル	オリーブ油																								
		醤油	醤油、切れたるバター																								
		海苔	海苔																								
		ご飯	米																								
		肉	豚肉 (メキシコ産)																								
		塩	食塩 (メキシコ)、リン酸Ca																								
		コンソウ	アヲクベツ																								
	⑫																										

低アレルゲン肉丼

く別紙 97

<別紙11> 2日目夕食

豊橋市立章南中学校様 成分表 令和4年6月1日(水)～1泊

※油には大豆の白絞油も、使用しております。

ダシは「かつお・ふし、かつお節エキス、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)」を使用しております。

メニュー

食材・調味料

夕食		
豚野菜の陶板焼き	具材	豚肉、もやし、キャベツ、玉ねぎ、焼肉のたれ
	焼肉のたれ	醤油・アミノ酸液・砂糖・りんご・発酵調味料・リンゴ酢・ごま油・にんにく・白ごま・香辛料・食塩・カラメル色素(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
揚げ出し豆腐		大豆、衣(でん粉、粉末状小麦たん白、大豆粉)安定剤(加工デンプン)、豆腐用凝固剤、鳥挽肉、醤油、みりん、片栗粉
鰯柚庵焼き	具材	鰯、柚子、みりん、醤油、酒
うどん	具材	油揚げ、わかめ、葱、うずら、玉子、かまぼこ、出汁、醤油、みりん、うどん
	かまぼこ	魚肉、発酵調味液、食塩、植物油、風味調味料、ぶどう糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ph調整剤、グリシン、甘味料(ステビア)、(一部に卵、大豆を含む)、(小麦を使用した商品と同じ設備で製造しています)
海老フライ 生野菜	衣	パン粉、小麦粉、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉、卵白、卵黄、脱脂粉乳、香辛料
	海老	海老、食塩、増粘剤(加工でん粉、グァーガム)調味料(アミノ酸等)トレハロース、ph調整剤
	生野菜	キャベツ、紫キャベツ
	ドレッシング	別紙のいずれかを使用いたします。
パイン		パイン
御飯		白米

<別紙12> 3日目朝食

朝食		
サラダ		キャベツ、紫キャベツ
	ドレッシング	別紙のいずれかを使用いたします。
ロースハム		豚ロース肉、還元水飴、大豆タンパク、卵タンパク、食塩、乳タンパク、蛋白加水分解物、リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、カゼインNa、酸化防止剤 (ビタミンC)、くん液発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素
ポテトサラダ		じゃがいも、マヨネーズ、玉ねぎ、人参、砂糖、食塩、還元水飴、水飴、醸造酢、卵黄、香辛料、酵母エキス/調味料 (アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、グリシン、増粘剤 (キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵、大豆を含む)
ベーコンエッグ		卵、塩コショウ
	ベーコン	豚バラ肉、還元水飴、食塩、大豆タンパク、乳タンパク、ラード (乳成分、豚肉を含む)、卵タンパク、リン酸塩 (Na)、カゼインNa (乳由来)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、くん液発色剤 (亜硝酸Na)、カルミン酸色素
焼売	蟹シューマイ	魚肉すりみ (たら)、玉ねぎ、カニ風味かまぼこ、つなぎ (パン粉)、粒状大豆タンパク、豚脂、鶏肉、カニ、砂糖、食塩、清酒、かつおだし、ごま油、皮 (小麦粉)、増粘剤 (加工でんぷん)、加工でんぷん、調味料 (アミノ酸等)、香料、乳化剤、保存料 (ソルビン酸 (K))、甘味料 (ソルビトール)、炭酸CA、着色料 (紅麴)、(その他卵、ゼラチン、乳、由来原料を含む)
焼鮭		鮭、塩
昆布佃煮		昆布、醤油、砂糖、水飴、還元水飴、たん白加水分解物、醸造調味液、酢酸、鰹節調味液、寒天、ビタミンB1、B2/カラメル色素、調味料 (アミノ酸等) 甘味料 (甘草・ステビア)、保存料 (ソルビン酸K) pH調整剤、増粘剤 (キサンタンガム) (一部に小麦・大豆を含む)
海苔	味付け海苔の調味液	乾海苔 (国内産)、砂糖、醤油、食塩、水飴、醸造調味料、エキス (エビ、酵母、魚介)、削り節、昆布、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア)、香辛料 (原材料の一部に小麦、大豆、エビを含む)
白御飯		白御飯
味噌汁		大豆 (遺伝子組み換えでない)、米、食塩、かつおエキス、昆布エキス/酒精、調味料 (アミノ酸等)
ヨーグルト		生乳、砂糖、乳製品、寒天、香料

<別紙13> 2日目晩, 3日目朝食に使うドレッシング

ドレッシングはこの中からお出し致します	フレンチドレッシング	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、食塩、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、オニオンエキス、卵黄、香辛料抽出物、調味料（アミノ酸）、（原材料の一部に大豆を含む）
	ゴマ（直火焙煎）ドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、砂糖、ごま、しょうゆ（本醸造）しいたけエキス、食塩、卵黄、調味料（アミノ酸）、香料、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦を含む）
	イタリアンドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、赤ピーマン、香辛料、ぶどう発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香辛料抽出物、（原材料の一部に、大豆、リンゴを含む）
	シーザーサラダドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、チーズ、卵黄、調味料（アミノ酸）、チキンエキス、にんにく、増粘剤（キサンタンガム）、魚醤、こしょう、香料、甘味料（ステビア）、酵母エキスパウダー、乳化剤、香辛料抽出物、（原材料の一部に大豆を含む）
	青じそノンオイルドレッシング	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、かつお節だし、米発酵調味料、食塩、こんぶだし、調味料（アミノ酸）、梅肉、魚介エキス、レモン果汁、オニオンエキス、塩蔵青じそ、香料、酵母エキスパウダー、香辛料、（原材料の一部に小麦、さばを含む）
	和風ごましょうゆドレッシング	醸造酢、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、食塩、米発酵調味料、ごま、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、増粘剤（キサンタンガム）、（原材料の一部に小麦を含む）
	野菜たっぷり和風ドレッシング	食用食物油脂、玉ねぎ、しょうゆ、醸造酢、砂糖、酒精、りんご、食塩、野菜（赤ピーマン、にんにく、しいたけ、しょうが）、調味料（アミノ酸等）、たん白加水分解物、プルーン、酵母エキス、かつお節エキス、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦、鶏、豚を含む）
	野菜たっぷり和風ドレッシング	食用食物油脂、玉ねぎ、しょうゆ、醸造酢、砂糖、酒精、りんご、食塩、野菜（赤ピーマン、にんにく、しいたけ、しょうが）、調味料（アミノ酸等）、たん白加水分解物、プルーン、酵母エキス、かつお節エキス、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦、鶏、豚を含む）

【黒カレー】 成分表

料理名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	主食材	備考
ライス								米・バセリ	
黒カレー	○	○	○					赤ワイン・玉葱・ニンニク・生姜・牛肉・豚肉・鶏肉・トマト ココナッツミルク蜂蜜・バナナ・リンゴ・全乳粉・ミルクパウ ペースト・卵・小麦粉・イカ墨・オリーブオイル・ドレイレ ズン・ガラムマサラ・ブラックペッパー・ターメリック・カエ ンペッパー・セロリ・オールスパイス・カレーパウダー・いち ごジャム・ローリエ・唐辛子	
サラダ								サニーレタス・グリーンカール・人参・大根等	
ドレッシング			○					醤油・食用植物油脂・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・胡麻・かつ おエキスパウダー・食塩・酵母エキスパウダー・増粘剤（キタ サンガム）・調味料（アミノ酸等）・香料抽出物・香料（一 部に鯖・大豆・林檎を含む）	
スープ		○	○					キャベツ・人参・玉葱・エノキ・シメジ・舞茸・チキンエキ ス・粉末醤油・オニオンパウダー・砂糖・食塩・ブラックペッ パー（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）	

※上記メニューは仕入れ状況、当日の都合等により内容が変更になる場合がございます。

● ご注意点

- ・上記掲載情報はアレルギー症状を発生しないことを保証するものではありません。
- ・厨房内の調理器具、洗浄機器は他のメニューと共通のものを使用しております。
- ・他のメニューと同一厨房での仕込み及び調理過程にてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

