アレルギ対応用特別メニュー　（魚の定食）

乳・小麦・卵・そば・落花生・エビ・カニ・くるみの8品目を除去
調味料に含まれる2次原材料も除去したアレルギー対応メニューです
肉の定食には魚成分を、魚の定食には肉成分を含みません。

①	県産白身魚のソテー	沖縄県産白身魚　オリーブオイル 付合せ野菜　（蒸しポテト　コーン　人参　ブロッコリー　紅芋）
	ホワイトソース	植物性油脂加工食品（デキストリン・パーム油）　タピオカ澱粉 果糖 さつまいも　食塩　パーム油　粉末水飴　キャベツエキスパウダー 玉ねぎ　白菜エキスパウダー　未焼成カルシウム　調味料（アミノ酸） 香料　乳化剤
②	サラダ	キャベツ　きゅうり　トマト
	アレルギー専用 ドレッシング	なたね油・砂糖・醸造酢(米酢)・食塩・でん粉・加工でん・香辛料 酵母エキス・たまねぎエキス
③	カラダにやさしい かぼちゃポタージュ	かぼちゃパウダー　てん菜糖　米粉　食塩　食物繊維　澱粉分解物 酵母エキスパウダー　たまねぎパウダー　コーンパウダー　さつまいもパウダー
④	島豆腐冷奴	島豆腐（大豆　食塩　にがり）　薬味（ねぎ） アレルギー専用醤油（酵母エキス・食塩・昆布エキス、アルコール不使用）
⑤	ご飯	白米
⑥	青パパイヤのなます	青パパイヤ　人参　グラニュー糖　酢　食塩　唐辛子 アレルギー専用醤油（酵母エキス・食塩・昆布エキス）
⑦	スイートポテト	さつまいもペースト・砂糖・米粉・ショートニング・豆乳 ・海藻カルシウム植物油脂・大豆たん白・ブドウ糖・食塩・寒天 ・香料PH調整剤・カロチロイド色素
⑧	フルーツ	パイナップル オレンジ

☆ 他のメニューと同一の厨房での料理となり、調理、洗浄機器などについても
他のメニューと共通のもの使用するため、加工または調理の課程において
アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。
上記の事柄より、100%アレルゲンが含まれないとは保証致しかねます。