

アレルギー対応特別メニュー（肉の定食）

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	県産豚ロースステーキ	豚肉 オリーブオイル 付け合せ野菜（蒸しポテト コーン 人参 ブロッコリー 紅芋）
	ハヤシソース	タピオカ澱粉 てん菜糖 トマトパウダー 食塩 果糖 パーム油 さつまいも 粉末水飴 マッシュルームエキスパウダー 玉ねぎ 野菜エキスパウダー（玉ねぎ・白菜・酵母エキス） 調味料（アミノ酸） 野菜香味パーム油 カラメル色素 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
	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）
⑤	ご飯	白米
⑥	青パパイアのなます	青パパイア 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）
	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・カロチノイド色素
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あります。
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。