

京湯元 ハトヤ瑞鳳閣 教育旅行様用アレルギーメニュー/成分表

2024夕食【洋食】

更新日

2024年4月

| 品名 | 食材名 | 原材料 | 特定原材料 |
|--|------------------------|--|-------|
| 米粉カレールウ | カレールウ | 米粉、食用油脂(パーム油、菜種油)、コーンスターチ、ぶどう糖、砂糖、ポテトフレーク、食塩、オニオンパウダー、馬鈴薯澱粉、カレー粉、果実加工品(プルーン、マンゴー)、野菜エキス、酵母エキス、ココアパウダー、香辛料 ※カレー粉:コリアンダー、ターメリック、クミン、陳皮(ミカン科の果皮)、フェネグリーク、フェネル、赤唐辛子、シナモン、スターアニス、クローブ、ナツメグ、カルダモン ※香辛料:ガーリック | |
| | 蒸し野菜 | じゃがいも、人参 | |
| 揚げ物 | コロケ | 米粉パン粉、マッシュポテト、じゃがいも、コーン、人参、食塩、こしょう、衣(米粉、米粉、かぼちゃパウダー)、揚げ油(食用なたね油) / pH調整剤、増粘剤(HPMC)、加工でん粉 | |
| | 優しさいっぱいお好みソース(オタフクソース) | 野菜・果物【トマト(チリ)、にんじん、たまねぎ、その他】、砂糖、醸造酢、食塩、マッシュルーム、香辛料、キャベツエキス その他部分:さつまいも、とうもろこし、みかん、デーツ、ぶどう、パイナップル、セロリ | |
| | 添え野菜 | グリーンリーフ | |
| ポイル野菜 | | 白菜、えのき茸、葱 | |
| ドレッシング | フレンチドレッシング | なたね油、砂糖、醸造酢(米酢)、食塩、澱粉(コーンスターチ)、増粘剤(加工澱粉)、酵母エキス、香辛料、たまねぎエキス | |
| トマト | | トマト、オリーブオイル、食塩 | |
| ぶどうゼリー | ぶどうゼリー | ぶどう果汁、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、寒天、蒟蒻 / クエン酸、クエン酸Na、香料 | |
| 白ご飯 | | 精白米 | |
| ※ご飯のおかわりには、限りがございます。 ※仕入れ・季節により仕入れ食材等変更の場合は都度ご連絡申し上げます。 | | | |

| 特定原材料 | |
|-------|--|
| 卵 | |
| 乳成分 | |
| 小麦 | |
| そば | |
| 落花生 | |
| くるみ | |
| えび | |
| かに | |

| 特定原材料に準ずるもの | |
|-------------|--|
| あわび | |
| いか | |
| いくら | |
| オレンジ | |
| キウイ | |
| 牛肉 | |
| ごま | |
| さけ | |
| さば | |
| 大豆 | |
| 鶏肉 | |
| バナナ | |
| 豚肉 | |
| まつたけ | |
| もも | |
| やまいも | |
| りんご | |
| ゼラチン | |
| カシューナッツ | |
| アーモンド | |

| その他 | |
|-----|--|
| 魚介類 | |