

## 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

## 2025夕食【洋食】

更新日

2025年1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(米パン粉、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、デザート、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	
<p>※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。</p>			

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	
もも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	
マカダミアナッツ	
カシューナッツ	
アーモンド	

その他	
魚介類	