

パン定食

(1)

原材料 成分

*黒糖入りテーブルロール

*小麦粉 三温糖 黒糖 食塩
ファットスプレッド (加糖 乳)
ショートニング 脱脂粉乳 パン酵
母 ブドウ糖 全卵 植物油脂 上白
糖 還元水あめ 乳糖 植物性たん
白 ナチュラルチーズ たんぱく質濃
縮ホエイパウダー 卵黄 牛乳 カラ
メル色素 乳化剤 加工でん粉 キサ
ンタン アルギン酸エステル 香料
イーストフード VC

*赤ウインナーソーセージ

*鶏肉 豚肉 豚脂肪 粉あめ
でん粉加工食品 植物性たん白 (大)
おろしにんにく 水 食塩 酵母エキ
ス 発酵調味料 香辛料 発色剤 (亜
硝酸ナトリウム) 着色料 (アナトー色
素)

*南瓜グラタン風

*乾燥マッシュポテト かぼちゃ 米粉
おから (大豆) 豆乳 (大豆) 砂糖 粉
末水あめ 水溶性食物繊維 パンプキ
ンパウダー ソテーオニオン 食塩
粉末状植物性たん白 (大豆) 酵母エキ
ス 水 加工でん粉 増粘剤 (加工で
ん粉 増粘多糖類) 炭酸カルシウム
ピロリン酸第二鉄 乳化剤 安定剤
(キサントガム) たまご 乳
(乳アレルギーの方はミートボールの
煮物になりますが、生卵のみアレルギー
の方は、そのまま南瓜グラタンを出
させて4いただきます。)

*蒸し野菜

*キャベツ 人参

*ブドウ (グレープ) ジュース

*ぶどう (濃縮還元) 香料

*トマトケチャップ

*トマト 砂糖 ぶどう糖果糖液糖
醸造酢 食塩 玉葱 香辛料

(2)

パン定食

*アレルギーのある方は、1週間前までに必ずアレルギー連絡表に記入、ご連絡ください。 当日では、対応はしていません。

アレルギー連絡表が無い場合、予約表（注文表）に記入してください。

*製造工場同ルートでは、卵、乳、小麦、かに、えび、を含む製品を製造しています。

*テーブルに置いてあるウスターソースには、リンゴ、トマト、玉葱 人参等成分が入っています。

*

*たまごアレルギーで、たまご料理（たまご焼き、オムレツ、つなぎ不可、全卵不可）が不可な方は、ミートボールの煮物になります。（南瓜グラタン）

*生卵のみのアレルギー方は、そのまま南瓜グラタンになります。代替え不要の方は除去のみとさせていただきます。（南瓜グラタン）

*症状の程度、又その日の体調、運動により、アレルギー物質の微量な摂取でも発症する場合がありますので、アレルギーのある方はお食事される2週間前までに御連絡ください。

*パン定食は、ブドウジュースが付きますが、お飲み物でコーヒー又は紅茶を選択された場合、ブドウジュースはありません。（コーヒー紅茶はホットのみになります）

*ミートボール成分

鶏肉、豚肉 玉葱 でん粉 粉末状植物性たん白（大豆）還元水あめ 食塩 水
チキンオイル 香辛料 揚げ油（大豆油）ドロマイト ピロリン酸第2鉄
焼成Ca 砂糖 醤油（小麦 大豆 アルコール 安息香酸ナトリウム）
（同製造ルートでは、乳、たまご、小麦、大豆製品を製造しています。）

注

*この献立は、令和7年3月1日以降の内容となります。