

## 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。