パン定食

（１）

	原材料　成分
＊ホワイトブレッドパン	＊小麦粉　砂糖　ショートニング　還元水あめ　全卵　マーガリン　イースト　食塩　小麦グルテン　乳化剤　香料　ビタミンÇ　カロチノイド色素　（小麦　卵　乳成分　大豆を含む）
＊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（キサンタンガム）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

（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頂きます。（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４月３日以降の内容となります。