

成分表

学生ほうとう御膳

メニュー	食事内容	原材料
○ほうとう	ほうとう鍋	<p>麵: 小麦粉(国内製造)/加工でん粉、酒精(そば同一レーン)                      つゆ: 味噌(大豆、米、食塩、酒精、ビタミンB2、砂糖、かつおエキス、アミノ酸等、かつおぶし(だし))                      具材: 長ねぎ、白菜、人参、エノキ、ぶなしめじ、南瓜、油揚げ、里芋</p>
○煮物	えだまめ豆腐	<p>枝豆豆腐: 野菜(えだまめ、玉ねぎ)、タラすり身、植物油脂、つなぎ(卵白、粉末状植物性たんぱく)、豆乳、豚脂、砂糖、食塩、醤油、えびエキスパウダー/加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸)、酢酸Na、着色料(クチナシ)、豆腐用凝固剤、(一部にえび・小麦・卵・大豆・豚肉を含む)</p> <p>別添タレ: 発酵調味料、砂糖、鯉節エキス、食塩、醤油、生姜/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸)、グリシン、酢酸Na、(一部に小麦・大豆を含む)</p>
○小皿	玉子焼き	液卵(国内製造)、植物油脂、砂糖、しょうゆ、でんぷん発酵調味料、かつお風味調味料、食塩/加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
	しゅうまい	野菜(たまねぎ、グリーンピース)、食肉(鶏肉、豚肉)、つなぎ(小麦粉、ゼラチン、卵白)、豚脂、粒状植物性たんぱく、砂糖、食塩、醤油、たんぱく加水分解物、ぶどう糖、香辛料、ラード、チキンエキスパウダー、ポークエキスパウダー、皮(小麦粉、粉末状植物性たんぱく、大豆粉)/加工でんぷん、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン含む)
○小付三点	胡麻たっぷり山ごぼう	山ごぼう(もりあざみ)、みそ、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、ごま、アミノ酸液、ごま油、たんぱく加水分解物/甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、増粘多糖類、酢酸Na、パブリカ色素、グリシン、酸化防止剤(V.C)、ミョウバン、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
	子持ちきくらげ	醤油、砂糖、きくらげ、魚卵(たら)、調味料、しその実、醸造酢、風味調味料、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、酸味料、(一部に大豆・小麦含む)
	甲州牛肉のしぐれ	牛肉(オーストラリア産、国産)、竹の子、醤油、砂糖、ワイン、発酵調味料、還元水飴、生姜、食塩、(一部に小麦・牛肉・大豆含む)
○香の物	パリパリ大根漬け	干大根(国産大根)、唐辛子、昆布、漬け原料〔しょうゆ(小麦・大豆含む)、糖類(ぶどう糖加藤液糖)、たん白加水分解物(大豆含む)、醸造酢、食塩、かつおエキス調味料)/調味料(アミノ酸等) 酒精、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ)
○ご飯	ごはん	白米
○甘味	信玄餅	砂糖(国内製造)、餅米粉、黒蜜、きな粉、水あめ、(一部に大豆含む)

【食物アレルギー対応について】

お客様にお申し出いただいた食材を除外することで、対応させていただきます。アレルゲンの完全な除去は困難であることをご理解いただき、特に、深刻なアレルギー症状をお持ちのお客様につきましては、事前に医師とご相談の上、お申込みいただきますようお願い申し上げます。