

団体用お食事（カレー）		
		
未就学児専用（¥550/税込）	小（¥800/税込）	大（¥1100/税込）
・カレー(ごはん130g/ルー120g)	・カレー(ごはん150g/ルー150g) ・から揚げ2個	・カレー(ごはん160g/ルー160g) ・から揚げ3個 ・デザート ・サラダ(胡麻ドレッシング)

【カレー】

ごはん(国産米使用)

カレー(ルー)

野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参)、牛肉、小麦粉、豚脂、牛乳、砂糖、加糖れん乳、トマトペースト、食塩、バター、りんごペースト、カレー粉、ビーフエキス、マンゴーペースト、にんにくペースト、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・りんごを含む)

団体用お食事（そぼろ）		
		
未就学児専用(¥550/税込)	小(¥800/税込)	大(¥1100/税込)
・玉子そぼろご飯(ごはん130g/そぼろ60g)	・玉子そぼろご飯(ごはん150g/そぼろ70g) ・から揚げ2個	・玉子そぼろご飯(ごはん160g/そぼろ80g) ・から揚げ3個 ・プリン

【玉子そぼろご飯】

(ごはん) 国産米使用

(鶏そぼろ)

鶏肉(国産)、植物性たんぱく、砂糖、しょうゆ、食用植物油脂、還元水あめ、たんぱく加水分解物、おろししょうが、チキンブイヨン、醸造酢/グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

(そぼろたまご)

鶏卵、砂糖、食用植物油脂、発酵調味料、食塩、しょうゆ/加工デンプン、グリシン、酢酸Na、増粘剤(キサンタン)、リン酸(Na)、pH調整剤、酵素、カロチン色素、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

【から揚げ】

鶏肉(もも)、しょうゆ、粉末状植物性たんぱく、しょうが汁、食塩、にんにく、香辛料、米粉、衣(小麦粉、でん粉、鶏卵、野菜(にんにく、たまねぎ)、しょうが汁、しょうゆ、粉末状植物性たんぱく、砂糖、食塩、米粉、香辛料)、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、ベーキングパウダー、キシロース、着色料(パプリカ粉末)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

【サラダ】

レタス

(胡麻ドレッシング)

食用植物油脂、醸造酢、砂糖、しょうゆ、ごま、食塩、しいたけエキス、卵黄、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、調味料(有機酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に卵・小麦・ごま・大豆を含む)

【デザート：プリン】

乳又は乳製品を主原料とする食品(国内製造)、糖類(黒糖ぶどう糖液糖)、加工でん粉、ゲル化剤(増粘多糖類)、カラメル色素、香料、カロチノイド色素(一部に乳・大豆を含む)

団体用（オプション） ※お食事に追加で提供可能です。		
		
パック飲料（¥100/税込）	コーンスープ（¥100/税込）	サラダ・プリン（各¥100/税込）
【リンゴジュース】 りんご・糖類（果糖ぶどう糖糖類・砂糖） 酸味料・香料	【コーンスープ】 牛乳・生クリーム・砂糖・デキストリン・ 粉末植物油脂・スイートコーンパウダー・ 乳糖を主要原料とする食品・食塩・チーズ・オニオンパウダー	【サラダ・胡麻ドレッシング】 前頁参照
【緑茶】 緑茶（国産）ビタミンC	食用植物油脂・酵母エキスパウダー・チキンパウダー 増粘剤（加工でん粉・キサンタンガム）調味料（アミノ酸等） 香料・カロチノイド色素・甘味料（ステビア）・乳化剤・ （一部に乳製品・大豆・鶏肉を含む）	【プリン】 前頁参照

【低アレルゲンカレー】

留意事項

- 1、一般メニューと同一の厨房で調理している為、アレルゲンが混入する可能性があります。
- 2、食材は外部業者による製造の為、調査困難のものがございます。
- 3、提供する「低アレルゲンメニュー」に使用される食材は変更される場合があります、アレルギー情報が変更になる場合がございます。



¥800(カレーのみ)

【低アレルゲンカレー】（ごはん150g/カレー150g）

米、野菜（玉ねぎ・じゃがいも・人参・スイートコーン・ピーマン）、リンゴ繊維、かぼちゃペースト、バーム油、還元水あめ
カレーパウダー、はちみつ、リンゴ濃縮果汁、乾燥ポテト粉末、でんぷん、食塩、トマトペースト、酵母エキス、砂糖
酵母エキス、砂糖、ガーリックペースト、しょうがペースト、香料、酸味料

☆低アレルゲンメニューはアレルギー症状が発生しないことを保証するものではありません。
ご注文の際はお客様による最終的な判断をお願いいたします。