

団体用食事

		
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) ・ナゲット 3個	・カレー（ごはん160g/ルー160g） ・ナゲット 5個 ・デザート：プリン ・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（じゃがいも、人参）、小麦粉(国内製造) 牛肉、砂糖、牛脂豚脂混合油、ソテーオニオン、食塩、カレーパウダー、りんごペースト、でんぷん、酵母エキス、トマトペースト、ヨーグルト、バターミルクパウダー、しょうがペースト、ガーリックペースト、香辛料、チーズ加工品/増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料

（一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんごを含む）

【ナゲット】

鶏肉（鹿児島県産）、でん粉、食塩、乾燥卵白、植物油脂、衣（でん粉、コーングリッツ、小麦粉、とうもろこし粉、食塩、香辛料、粉末状植物性たん白、乳蛋白質（ホエイプロテインアイソレート）、ぶどう糖、酵母エキス、揚げ油（大豆油・パーム油）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、ポリリン酸Na、増粘多糖類、膨張剤、香辛料抽出物、香料

（一部に小麦・乳成分・卵・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）

（一部に小麦・乳成分・卵・鶏肉を含む）

【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）

オプション ※お食事に追加で提供可能です。



各 ￥120 /税込

【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）

【アレルギー対応について】

【お食事】

- 低アレルゲンカレーのご用意がございます。

低アレルゲンカレー	
	
カレーのみ ￥800/税込	
【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、ガーリックペースト、しょうがペースト、香料、酸味料	

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、アレルギー情報が変更になる場合がございます。

☆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。
ご注文の際はお客さまによる最終的な判断をお願いいたします。