

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ぶん、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、でんぶん、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

- 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ございます。
- 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。
- 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ございません。

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。