

## 昼食①メニュー成分表

メニューに含まれるアレルゲン原材料		
<div> <div>  </div> </div>		
<div> <div> <b>特定原材料(8品目)</b>  <b>該当なし</b> </div> </div>		
<div> <div> <b>特定原材料に準ずるもの(20品目)</b>  <div> 牛肉  Beef </div> </div> </div>		
メニュー名	原料	成分
ハッシュドビーフ	S&Bアレルゲンフリーハヤシフレーク	パーム油・なたね油混合油脂(国内製造)、でん粉、砂糖、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料
	水	
	玉ねぎ	
	牛ショートプレートスライス	牛肉
	マッシュルーム	マッシュルーム、食塩、酸化防止剤(ビタミンC)、PH調整剤
	ブルドックハイブレンドとんかつソース	醸造酢、野菜・果実(トマト、プルーン、にんじん、たまねぎ、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料
	マギーアレルギー不使用ブイヨン キャノーラ油	食塩、デキストリン、酵母エキス、砂糖、たまねぎ、香辛料 食用なたね油
野菜クリームシチュー	アレルゲンフリーシチューフレーク	でん粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、白菜エキスパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、粉末発酵調味料、香辛料、焙煎米粉／増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香料
	水	
	マルコメ KOJI BARISTA	米こうじ加工品(国内製造)(米こうじ、米、その他)、米油／乳化剤、安定剤(ジェランガム)
	人参	
	ブロッコリー	
	ホールコーン	スイートコーン(タイ)(遺伝子組換えでない)、食塩
	マギーアレルギー不使用ブイヨン	食塩、デキストリン、酵母エキス、砂糖、たまねぎ、香辛料
ごはん	白米	アメリカ産カルローズ米、水、米こうじ(タイ製造又は国内製造)、食塩酒精
タピオカとあずきの 米糍ゼリー	イナアガー	ブドウ糖 寒天 ゲル化剤
	上白糖	原料糖
	マルコメ KOJI BARISTA	米こうじ加工品(国内製造)(米こうじ、米、その他)、米油／乳化剤、安定剤(ジェランガム)
	ゆであずき	砂糖、小豆、食塩／甘味料(ソルビトール)、増粘剤(加工デンプン)
	水	
	寒天粉末	寒天粉末(国内製造) 由来原料:海藻(紅藻類オゴノリ・天草(輸入))
	ブラックタピオカ タピオカパール	タピオカでん粉 タピオカでん粉