

アレルギー(28品目)対応メニュー

こちらのメニューは食品表示基準法で定められる品目のえび、かに、くるみ、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、小麦の8品目に加え、表示を推奨するアーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンを除去したメニューです。

■野菜塩焼きそば(グルテンフリー)

キャベツ、人参、小ねぎ、玉ねぎ、塩、味の素、水、食用なたね油、シリコーン(麺)米粉(米(国産))、食酢、増粘剤(キサンタンガム、アルギン酸エステル)、クチナシ色素

■焼き魚(カレイ)

からすがれい/クロレラエキス、pH調整剤、塩

■ハッシュドポテト

ばれいしょ、植物油、食塩、ぶどう糖、プロリン酸Na、食用なたね油、シリコーン

■コーン

とうもろこし、塩

■わかめスープ

わかめ、食塩、デキストリン(キャッサバ)、砂糖(てんさい糖)、酵母エキス、玉ねぎ粉末、香辛料、にんにく粉末、セロリ粉末

■マンゴー

マンゴー

■みかんゼリー(1,540円(込)メニューのみ)

みかん果汁(還元)、ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水、ゲル化剤、乳糖Ca、香料、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na(0.020)



※原材料についてはコンタミまで考慮しておりませんので、ご注意ください。