

野外炊飯メニュー アレルギー物質一覧

*本表はアレルギー物質として、食品衛生法施行規則に定められた特定原材料7品目と、特定原材料に準ずる20品目を表示しています。

メニュー	材料	アレルギー物質
A パン	ホットケーキ	小麦、卵、乳、大豆
	クロワッサン	卵、乳、小麦、大豆
	野菜ジュース	
	ポテトサラダ	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン
	ハム	豚肉、大豆、乳、小麦、卵
B カレー	豚肉	豚肉
	じゃがいも、玉ねぎ、人参	
	カレールー	小麦、牛肉、豚肉、バナナ りんご、卵、乳、大豆 ゼラチン
	オレンジ	オレンジ
	米	
	緑茶	
C 焼肉セット	豚肩ロース、カルビ	豚肉、牛肉
	キャベツ、人参、玉ねぎ、ピーマン、しめじ	
	米	
	焼肉のたれ	小麦、ごま、大豆、りんご
	緑茶	
D やきそば	めん	小麦、大豆、さけ
	豚肉	豚肉
	ソース	小麦、大豆、りんご
	キャベツ、もやし、人参、青のり	
	緑茶	
E いもに	豚肉、里芋、ごぼう、人参、大根	豚肉
	こんにゃく、白菜、ねぎ、しめじ、緑茶	
	とうふ	大豆
	だし	乳
	しょうゆ	小麦、大豆
	みそ	大豆、小麦
F 冷凍うどん	うどん	小麦
G 米	米(4~6人分)	
I ポテトサラダ	ポテトサラダ	卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン

仕入の都合上、メニューが変更される場合があります。心配な方は予めお問い合わせください。

Green House