

# アレルギー対応用特別メニュー（魚の定食）

乳・小麦・卵・そば・落花生・エビ・カニ・くるみ・カシューナッツの9品目を除去調味料に含まれる2次原材料も除去したアレルギー対応メニューです  
肉の定食には魚成分を、魚の定食には肉成分を含みません。



	県産白身魚のソテー	沖縄県産白身魚 オリーブオイル 付合せ野菜（蒸しポテト コーン 人参 ブロッコリー 紅芋）
①	ホワイトソース	植物性油脂加工食品（デキストリン・パーム油） タピオカ澱粉 果糖 さつまいも 食塩 パーム油 粉末水飴 キャベツエキスパウダー 玉ねぎ 白菜エキスパウダー 未焼成カルシウム 調味料（アミノ酸） 香料 乳化剤
②	サラダ アレルギー専用 ドレッシング	キャベツ きゅうり トマト なたね油・砂糖・醸造酢（米酢）・食塩・でん粉・加工でん・香辛料 酵母エキス・たまねぎエキス
③	カラダにやさしい かぼちゃポタージュ	かぼちゃパウダー てん菜糖 米粉 食塩 食物繊維 澱粉分解物 酵母エキスパウダー たまねぎパウダー コーンパウダー さつまいもパウダー
④	島豆腐冷奴	島豆腐（大豆 食塩 にがり） 薬味（ねぎ） アレルギー専用醤油（酵母エキス・食塩・昆布エキス、アルコール不使用）
⑤	ご飯	白米
⑥	青パパイヤのなます	青パパイヤ 人参 グラニュー糖 酢 食塩 唐辛子 アレルギー専用醤油（酵母エキス・食塩・昆布エキス）
⑦	スイートポテト	さつまいもペースト・砂糖・米粉・ショートニング・豆乳 ・海藻カルシウム植物油脂・大豆たん白・ブドウ糖・食塩・寒天 ・香料PH調整剤・カロチノイド色素
⑧	フルーツ	パイナップル オレンジ

☆ 他のメニューと同一の厨房での料理となり、調理、洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用するため、加工または調理の課程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。  
上記の事柄より、100%アレルゲンが含まれないとは保証致しかねます。