

食 事 成 分 表

チョイスCメニュー(スープ)

- ◆ C-① 玉子スープ
還元水飴、たん白加水分解物、調味料、食塩、デキストリン、発酵調味料、醤油、砂糖
香辛料、具(鶏卵、葱、魚肉練製品、椎茸、若布)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(VE)
着色料(紅麹、アトナー、カラメル)、酸味料
(原材料の一部に乳成分、小麦、鶏卵、魚介類含む)
【該当アレルギー品目】⇒海老・小麦・卵・乳・あわび・烏賊・いくら・鮭・鯖・大豆
- ◆ C-② コンソメスープ
ミックスベジタブル、玉葱、食塩、乳糖、食用油脂、ビーフエキス、酵母エキス
たんぱく加水分解エキス、デキストリン、野菜エキス、牛肉、香辛料、醤油、調味料(アミノ酸等)
カラメル色素、酸味料、胡椒、薄口醤油、原材料に小麦粉含む
【該当アレルギー品目】⇒小麦・牛肉・大豆
- ◆ C-③ 冷製ビシソワーズ
じゃが芋、牛乳、たまねぎ、ブイヨン、油脂加工品(植物油脂・脱脂粉乳)、リーキ(ポロ葱)
植物油脂、粉末状還元水あめ、食塩、チキンエキス、砂糖、卵黄油、香辛料、調味料(アミノ酸)
増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ポリリン酸Na
原材料の一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む
【該当アレルギー品目】⇒卵・乳・鶏肉・大豆
- ◆ C-④ 中華風若布スープ
胡椒、若布、食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス(オニオン・キャベツ・ニンジンエキス)
食用油脂、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、PH調整剤
【該当アレルギー品目】⇒鶏肉

メニューは仕入れ状況により変更する場合がございます。

「該当アレルギー品目」は厚生労働省指定の27品目に「米」を加えた28品目です