

## 料理名及び原材料表

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ)の表示をしておりますが、調理過程において本来その食材に使用していない食材に付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。

## ほうとう鍋学生定食@1,000-(税別) 令和元年5月 改訂版

料理名	原材料	料理名	原材料
ほうとう鍋 (小麦・乳)	めん(小麦粉・食塩・プロピレングリコール)・野菜(白菜・人参・南瓜・榎木・椎茸・長葱) 油揚(大豆・食用植物油・塩化マグネシウム・グリセリン脂肪酸エステル) 山菜(いもづる・わらび・細竹・きくらげ・榎木・食塩・アミノ酸・ソルビット・ソルビン酸K 酸化防止剤V.C・PH調整剤・ミョウバン・メ タリン酸Na・銅葉緑素・亜硫酸塩・原料の一 部に大豆を含む) みそ(大豆・米・食塩・酒精・ビタミンB2) 風味調味料(アミノ酸・食塩・乳糖・砂糖・ かつおぶし粉末)	ミートボール・ スパゲッティ・ ウィンナー (小麦・乳)	ミートボール(鶏肉・パン粉・小麦グルテン でん粉・粉末状大豆たん白・乳清たん白・ 玉葱・大豆油・粒状と粉末状大豆たん白・ 豚脂・食塩・砂糖・みりん・香辛料・調味料・ (アミノ酸・リン酸塩)・醤油・醸造酒・トマト ペースト・植物油脂・加工でん粉・大豆油・ (一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚 肉を含む)。 ウィンナー(豚肉・豚脂肪・大豆たん白・ 還元水あめ・食塩・香辛料・植物油脂・たん 白加水分解物・加工でん粉・リン酸塩・調味 料・保存料・PH調整剤・リン酸塩Na・ビタミ ンC・亜硝酸Na。 スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ・ト マトケチャップ=トマト・砂糖・醸造酢・食塩・ ぶどう糖果糖液糖・玉葱・香辛料・胡椒。
白魚フライ (小麦・卵)	冷凍魚フライ(たら・パン粉・小麦粉・食塩・ 小麦でん粉・アミノ酸・グァーガム・原料の一 部に大豆を含む) 野菜(キャベツ・レタス・トマト8分の1カット) マカロニサラダ(マカロニ・食用植物油脂・ 砂糖・卵黄・玉葱・人参・食塩・香辛料・加工 でん粉・増粘多糖類・原料の一部に小麦・り んごを含む) 食用大豆油(食用大豆油・シリコーン)	プリン (乳)  しょうゆ漬 (小麦)	異性化液糖・ぶどう糖・水飴・乳製品・寒天 植物油脂・でん粉・ゼラチン・乳化剤・香料 ゲル化剤・増粘多糖類・カロチン・カラメル  干しだいこん・ぶどう糖果糖液糖・食塩・ア ミノ酸・醸造酢・醤油・粉末状植物性たんぱ く・みりん・唐辛子・酸味料・ソルビン酸K・ ステビア・酒精・ソルビート・着色料黄4・5 原料の一部に小麦、大豆を含む

出来る品は代替いたします。ご相談下さい。

尚、弊社では、団体食事の他、一般レストランも営業しております為、  
厨房内にて卵、小麦、そばなどを含む製品を生産、調理しております。

食物アレルギー重度の生徒は、別調理などのご連絡をお願い申し上げます。

山梨県富士河口湖畔みはらし亭



## 料理名及び原材料表

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・エビ・カニ)の表示をしておりますが、調理過程において本来その食材に使用していない食材に付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。

**すき焼き学生定食@1,000-(税別) 令和元年5月 改訂版**

料理名	原材料	料理名	原材料
すき焼き鍋 (小麦)	牛肉・玉葱・長葱・榎木・椎茸・豆腐 しらたき(こんにゃく粉・水酸化カルシウム) やきふ(小麦粉・小麦たんぱく・ビタミンE・重曹) こいくちしょうゆ本醸造(脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆<遺伝子組換えでない>・アルコール) 本みりん(もち米<タイ産>・米<国産>・糖類 米こうじ<タイ産・国産米>・醸造アルコール 上白糖(原料糖) 配合調味料(L-グルタミン酸ナトリウム・5-リボヌクレオチドナトリウム) だしパック(さば削り節粉・鰹削り美し粉・食塩・アミノ酸)	ミートボール・ スパゲッティ・ ウィンナー (小麦・乳)	ミートボール(鶏肉・パン粉・小麦グルテン でん粉・粉末状大豆たん白・乳清たん白・玉葱・大豆油・粒状と粉末状大豆たん白・豚脂・食塩・砂糖・みりん・香辛料・調味料・(アミノ酸・リン酸塩)・醤油・醸造酒・トマトペースト・植物油脂・加工でん粉・大豆油・(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)。 ウィンナー(豚肉・豚脂肪・大豆たん白・還元水あめ・食塩・香辛料・植物油脂・たん白加水分解物・加工でん粉・リン酸塩・調味料・保存料・PH調整剤・リン酸塩Na・ビタミンC・亜硝酸Na。 スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ・トマトケチャップ=トマト・砂糖・醸造酢・食塩・ぶどう糖果糖液糖・玉葱・香辛料・胡椒。
うどん (小麦・乳)	めん(小麦粉・食塩・プロピレングリコール) なんと(魚肉・食塩・砂糖・発酵調味料・加工でん粉・アミノ酸・ソルビン酸K・炭酸Ca PH調整剤・着色料<赤3>)長葱 つゆ(醤油<小麦・大豆>・かつお節・みりん 砂糖・食塩・アミノ酸・かつおエキス・アルコール・バラオキシソ安息香酸) 風味調味料(アミノ酸・食塩・乳糖・砂糖・かつおぶし粉末) 本みりん(もち米<タイ産>・米<国産>・糖類 米こうじ<タイ産・国産米>・醸造アルコール だしパック(さば削り節粉・鰹削り美し粉・食塩・アミノ酸)	白魚フライ (小麦・卵)	冷凍魚フライ(たら・パン粉・小麦粉・食塩・小麦でん粉・アミノ酸・グァーガム・原料の一部に大豆を含む) 野菜(キャベツ・レタス・トマト8分の1カット) マカロニサラダ(マカロニ・食用植物油脂・砂糖・卵黄・玉葱・人参・食塩・香辛料・加工でん粉・増粘多糖類・原料の一部に小麦・りんごを含む) 食用大豆油(食用大豆油・シリコーン)
		しょうゆ漬 (小麦)	干しだいこん・ぶどう糖果糖液糖・食塩・アミノ酸・醸造酢・醤油・粉末状植物性たんぱく・みりん・唐辛子・酸味料・ソルビン酸K・ステビア・酒精・ソルビート・着色料黄4・5 原料の一部に小麦、大豆を含む

尚、弊社では、団体食事の他、一般レストランも営業しております為、  
厨房内にて卵、小麦、そばなどを含む製品を生産、調理しております。  
食物アレルギー重度の生徒は、別調理などのご連絡をお願い申し上げます。