

【別紙③-2】

アレルギー対応特別メニュー (魚の定食)

乳・小麦・卵・そば・落花生・エビ・カニ・くるみの8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。



①	県産白身魚のソテー ホワイトソース	沖縄県産白身魚 付合せ野菜(コーン 人参 ブロccoli 紅芋) 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	野菜だけの かぼちゃスープ	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 豆乳 オリーブ油 食塩 昆布 香辛料(一部に大豆含む)
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)
⑤	ご飯	白米
⑥	特製醤油の パイヤ佃煮	青パイヤ グラニュー糖 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。