

ホテル中原別荘 昼食メニュー

【カツカレー、サラダ付】 食品成分表

料理名	原材料等		特定原材料等
ビーフカレー	具材	牛肉・玉葱	乳・小麦・大豆 バナナ・りんご 牛肉・豚肉・鶏肉 ごま
	カレールウ	豚脂・小麦粉・砂糖・食塩・でんぷん・カレーパウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・蜂蜜・ポークブイヨン・粉末ソース・ごまペースト・酵母エキス・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・ポークエキス・小麦発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料・(原材料の一部に大豆・鶏肉を含む)	
	カレーソース	牛肉・小麦粉・ラード・人参・カレー粉・乾燥玉葱・食塩・砂糖・牛脂・乾燥じゃがいも・バターオイル・トマトペースト・ビーフエキス・ポークエキス・にんにく油漬け・酵母エキス・香辛料・調味料(アミノ酸)・着色料(カラメル)	
とんかつ	豚ロース肉・卵たん白・植物たん白(大豆由来)・乳清たん白濃縮物(乳由来)・塩・なたね油・パーム油・還元酸化物 【衣】パン粉(小麦、大豆)・でん粉・コーン粉末・粉末植物油脂・リン酸塩(Na)(ポリリン酸Na、メタリン酸Na)・増粘多糖類・酵素・サラダ油(菜種油・大豆油・混合油)		小麦・乳・卵・大豆・豚肉 (注1)揚げ油の共用
福神漬け	大根・れんこん・しその葉・生姜・ごま・漬け原材料(食塩、しょうゆ)・甘味料(ソルビット・サッカリンNa、ステビア)・酸味料・保存料(ソルビン酸K)・調味料(アミノ酸)・着色料(カラメル、黄4、赤102、赤106)・香料(原材料の一部に小麦含む)		小麦・大豆・ごま
サラダ	キャベツ・レッドキャベツ・トマト・キュウリ・敷き野菜(レタス科の野菜)		
ドレッシング	【キューピー フレンチドレッシング(赤)】 食用植物油脂(国内製造)・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・トマトケチャップ・オニオンパウダー・濃縮レモン果汁・卵黄 / 増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・(一部に卵、大豆を含む)		卵・大豆 ※卵のアレルゲンは、生卵と同等のアレルゲンとなります。

(注1)、揚げ油は、甲殻類(カニ、エビ等)や軟体類(イカ、タコ等)の食材と共用して揚げています。

