

アレルギー、宗教上の関係でお召し上がり頂けない方を除き、全員昼食は猪のビビンバ丼をご用意させていただきます。

猪のビビンバ丼成分表

■猪のビビンバ丼

米、猪ひき肉、砂糖、醤油、酒、ごま、サムジャン、コチュジャン、みりん、ごま油、塩、にんにく、生姜、ナムル(季節の野菜、もやし、にんにく、塩、ごま油、醤油)、卵(温玉もしくは卵そぼろ)

※養鶏場の産卵状況により、卵が提供できない場合がございます。その場合は、代わりに猪肉が増量となります。
※ナムルの野菜は、季節に応じてにんじんや大根等を使用いたします。

■調味料詳細

①醤油

原材料:食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、果糖ぶどう糖液糖、大豆、アルコール、保存料(安息香酸Na)

②味醂

もち米、米麴、醸造アルコール、糖類

③料理酒

米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ/クエン酸

③コチュジャン

水あめ、米、唐辛子粉、食塩、たまねぎ、大豆、にんにく、大豆粉、米粉、もち米、麴/酒精

③サムジャン

みそ(大豆、小麦粉、食塩、種麴)、コーンシロップ、混合調味料(唐辛子粉、食塩、にんにく、たまねぎ)、にんにく、食塩、たん白加水分解物/酒精、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、甘味料(ステビア)、乳化剤(一部に小麦・大豆を含む)

アレルギー、宗教上の理由でお召し上がり頂けない方は、下記のアレルギー対応食のご用意が可能です。

鶏キーマカレー成分表(アレルギー対応食)

■鶏キーマカレー

米、トマト、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、はちみつ、醤油、鶏ガラスープ、食塩、コリアンダー、クミン、ジンジャー、ガーリック、ターメリック、チリ、ガラ ムマサラ(一部に豚肉、鶏肉を含む)

■副菜

茹で卵、にんじん、グレープシードオイル、塩、はちみつ、米酢

※養鶏場の産卵状況により、卵が提供できない場合がございます。その場合は、代わりにカレーが増量となります。

■調味料詳細

①鶏ガラスープ

原材料:食塩(国内製造)、チキンパウダー、砂糖、乳糖、チキンオイル、チキンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、オニオンエキスパウダー、粉末油脂、香辛料・調味料、加工澱粉、香料、酸化防止剤(一部に小麦粉・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

②醤油

原材料:食塩(メキシコまたは国内または豪州製造)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、小麦・アルコール

③米酢

原材料:米(国産)、アルコール

上記、2つとも召し上がることが難しい生徒さんのみ、お弁当を持参いただけます。

お弁当持参の際は、必ず一報ご連絡ください。