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（温玉もしくは茹で卵）

※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、米麹、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、麹/酒精

③サムジャン
みそ（大豆、小麦粉、食塩、種麹）、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。