

修学旅行 朝食 食物アレルギー成分表

SPA & HOTEL
舞浜ユーラシア

メニュー		特定原材料(義務)							
		卵	乳	小麦	えび	かに	落花生	そば	くるみ
卵料理		とろっとスクランブルエッグ	●	●	●				
肉料理	日替	ソーセージ							
		ベーコン	●	●					
	日替	グリルチキン							
		ミニハンバーグ			●				
温製料理	日替	野菜炒め			●				
		温野菜							
		カレー		●	●				
		ポテトフライ							
和食		温泉卵	●						
		だし汁			●				
		梅干し							
		納豆			●				
		昆布佃煮			●				
		福神漬け			●				
		海苔			●				
		御飯							
サラダ	日替	レタス							
		トマト							
		海藻サラダ							
		マカロニサラダ	●		●				
		ポテトサラダ	●	●	●				
		フレンチドレッシング	●						
		青じそドレッシング			●				
パン		ミニクロワッサン	●	●	●				
		ワッフル	●	●	●				
		バターロール	●	●	●				
フデソルザの ー 他 ツト		パイナップル							
		オレンジ							
		フルーツカクテル							
		ヨーグルト		●					
		コーンフレーク							

※仕入れ状況によってメニューが変更になる場合がございます。

※ご注意ください。 (コンタミネーションについて)

- ◆調理、盛り付け過程においては、アレルギー物質の二次的混入を防ぐために細心の注意を払っておりますが、以下の点について予めご注意ください。
 - 1.他のメニューと同一の厨房内で、通常調理器具を使用して調理致しております。
 - 2.洗浄機器についても他のメニューと同じものを使用しており、共通の食器にて盛り付け致しております。
 - 3.上記事由により、原材料としては使用していないにも関わらず、調理・提供の際にアレルギー物質が微量に混入してしまう可能性がございます。
- ◆お客様の症状の程度、またはその日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。尚、アレルギー対応メニューの提供は出来かねますのでご了承ください。