

「はなの舞」

●鶏つくねちゃんご鍋と天麩羅御膳

① 小鉢(冷奴)

使用食材 絹豆腐(大豆豆乳・にがり) 万能葱・おろし生姜

② 京風がんも煮

使用食材 大豆・食用植物油・人参・ひじき・大和芋・食塩
煮込出汁 醤油・食塩・かつお節節・昆布・砂糖・椎茸・米酢

③ 野菜サラダ

サニーレタス・グリーンカール・水菜・大根・パプリカ・コーン

※フレンチドレッシング

調味料 食用植物油脂・醸造酢・砂糖類(砂糖・ブドウ糖果糖液糖・水飴)
食塩・香辛料/調味料(アミノ酸) 増粘多糖類・香辛料抽出物。

④ 刺身 2 種盛り合わせ

鮭・サーモン大根・大葉・ワサビ

⑤ 鶏つくねちゃんご鍋

※野菜類(白菜・モヤシ・水菜・エノキ・長ネギ・人参・油揚げ)

※名古屋コーチンつくね(鶏肉・鶏皮・玉葱・鶏肉・パン粉・粒状大豆
タンパク・脱脂粉乳・馬鈴薯澱粉・砂糖・還元水飴・食塩・植物油脂
チキンブイヨン・生姜パウダー/調味料アミノ酸等)・トレハロース
カゼイン・Na・ターメリック色素・小麦・乳成分)

※鶏肉(モモ肉)

※スープ(チキンエキス・食塩・食用油脂・砂糖・醤油・昆布エキス
調味料(アミノ酸) 酒精・増粘剤(キタンサン)・PH調整剤
(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

⑥ 鶏の西京焼き玉子焼付

使用食材 鶏肉・味噌・砂糖・米発酵調味料・醤油・サラダ野菜
食塩・豚ゼラチン・増粘剤(加工デンプン)

副材料 玉子焼き(卵・砂糖・食塩・かつお節・昆布・醤油)
一部に卵・小麦粉・大豆含む。

⑦ 海老と3種野菜の天麩羅

使用食材 海老・南瓜・蓮根・オクラ

副材料 小麦粉・ホワイトソルガム粉・でん粉・卵黄・卵白粉・加工でん粉
ベーキングパウダー・クチナシ色素

⑧ うどん (小麦・食塩・加工澱粉)

⑨ 御飯 (国産ひとめぼれ)

⑩ 青キュウリ (漬物)

使用食材 (胡瓜・胡麻・唐辛子・漬け原材料 (食塩・醤油))

調味料 (アミノ酸) 酸味料・保存料 (ソルビン酸K)

着色料 (黄4, 青1) 甘味料 (ステビア) 一部に小麦・大豆・胡麻を含む。

以上