

2日目昼食＜「湖の子」カレー＞

品 名	原 材 料 名	アレルギー
カレーソース	カレーフレーク（でん粉、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、カレー粉（ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、シナモン、その他香辛料）、煮込み野菜（玉ねぎ、人参）、しょうゆ（脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール）、砂糖（さとうきび、ビート）、みりん（もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類）赤ワイン（濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、ぶどう糖、酸化防止剤[亜硫酸塩]）、片栗粉（馬鈴薯、同一製造工場に大豆を含む製品を製造している） ※サラダ油使用（食用大豆油、食用なたね油、シリコーン）	小麦 大豆
ポークカツ	豚肉（滋賀県産）、天日塩、ホワイトペッパー（白胡椒、コーンフラワー[トウモロコシ]）、小麦粉、パン粉（小麦粉、ぶどう糖、ショートニング [大豆含む]、イースト、食塩/イーストフード、ビタミンC） ※原材料の一部に小麦、大豆を含む ※サラダ油使用（食用大豆油、食用なたね油、シリコーン）	豚肉 小麦 大豆
ポテトサラダ	野菜（じゃがいも、たまねぎ、にんじん）、ドレッシング（食用植物油脂〔菜種〕、砂糖〔てん菜〕、卵、その他〔とうもろこし〕）、砂糖（さとうきび、てん菜）、食塩、食用植物油脂（菜種）、水、調味料（アミノ酸）、酒石酸、増粘剤（キサンタンガム）、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物	卵
福神漬	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、うり、なた豆、しその葉、しいたけ、漬け原材料（砂糖、しょうゆ、醸造酢、食塩）、酸味料、香料、※原材料の一部に小麦、大豆含む	小麦 大豆
プレーンヨーグルト (1 カップ)	乳製品、砂糖、ミルクカルシウム、デキストリン、寒天/pH調整剤、メタリン酸Na、乳化剤、V. D	乳
ご飯	米（環境こだわり近江米 みずかがみ）	

★お茶（食事時）…煎茶ティーバッグ（滋賀県産茶葉使用）

＊アレルギー（アレルギー物質）を含む食品に関しては、食品衛生法で表示義務品目である8品目および、表示推奨品目である20品目に該当する食材についてのみ表記しています。原材料名欄と併せて確認してください。また、その他のアレルギー物質、コンタミネーションの有無に関しても、原材料名欄で確認してください。

※1：表示義務品目…卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ
※2：表示推奨品目…あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド