

令和3年度 食事献立および食事材料表

琵琶湖汽船株式会社
(令和3年4月現在)

昼食<「湖の子」カレー>

品名	原材料名	アレルゲン
カレーソース	カレー粉（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、リン酸架橋デンプン、カラメルI、ショ糖脂肪酸エステル、クエン酸、香料、ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしとう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料）、煮込み野菜（玉ねぎ、人参）、ウスターーソース（醸造酢、砂糖、野菜[トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく]、食塩、香辛料、カラメル色素）、しょうゆ（脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール[さとうきび]）、砂糖（サトウキビ、ビート）、みりん（もち米、米こうじ、米、醸造アルコール[さとうきび]、糖類[とうもろこし、キャッサバ〈タピオカ〉、じゃがいも、さつまいも]）赤ワイン（輸入ぶどう果汁、輸入ワイン、ブドウ糖、酸化防止剤[亜流酸塩]）、片栗粉（馬鈴薯） ※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）、食塩、胡椒（白胡椒、コーンフラワー[トウモロコシ]）、白卵、小麦粉、パン粉（小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、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 卵 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、砂糖、卵、その他、ポテトパウダー、食塩、砂糖、食用植物油脂、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、酒石酸、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物 ※原材料の一部に卵を含む	卵
福神漬	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、その他、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、大豆を含む	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、寒天	乳
ライス	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）

*アレルゲン（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7品目および、表示推奨品目である21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、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、えび、かに

※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、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、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