

教育団体 お食事メニューのご紹介

「チキンソテー」 ※ペットボトルのお茶付き

約200gの大きい鶏もも肉をたっぷりのつけだれで焼き上げています。
メインのアレルギー源を除いているため、ほとんどの方に召し上がっていただけます。



※写真は一例です

※つけだれに醤油を使用しているため、小麦・大豆アレルギーの場合は、つけだれなしをお選びいただけます。

【つけだれあり】 ※一部大豆含む

たまご	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに
	●※					

【つけだれなし】 ※塩こしょうで味付け

たまご	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに

チキンソテー

■主菜

鶏もも肉

つけだれ：砂糖、アミノ酸液、醤油、発酵調味料、レモン果汁、カラメル色素、香料

■副菜

サラダ：グリーンカール、ベビーリーフミックス、コーン

※季節によりサラダの内容に若干の変更はあります

オリーブオイルドレッシング：食用植物油脂（スペイン製造オリーブ油25%）、醸造酢、砂糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ）、食塩、レモン果汁、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、香料、香辛料抽出物

白米：米・水

乳と卵と小麦粉を使用していないアイス

豆乳(国内製造)、水あめ、砂糖、粉あめ、植物油脂、食塩、でん粉、もち粉、寒天、グルコマンナン/乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料

※ディナーお申込み時、もしくはデザート追加をご希望の場合のみご提供となります