

GK-9

メイン かつとじ

武雄温泉物産館 修学旅行メニュー 成分表 B油淋鶏

かつとじ	豚ロース、卵、玉ねぎ、出汁（醤油、調味料（アミノ酸等）、食塩、砂糖、風味調味料（鰹節粉末・鰹エキス）、酵母エキス、でん粉、味醂）、パン粉（小麦粉、ショートニング、イースト、食塩等）
小鉢 ポテトサラダ	ジャガイモ、マヨネーズ、玉ねぎ、人参、きゅうり、塩、胡椒、乾燥卵黄、砂糖、食塩、調味酢、乳たん白、スイートコーン 香辛料、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物（原材料の一部に乳成分・大豆・リンゴ・ゼラチン・魚介類を含む）
油淋鶏	鶏肉（モモ）、小麦粉、片栗粉、全卵、、レタス、水菜、玉ねぎ、パプリカ（サラダ用の野菜は季節によって変わる場合があります）
油淋鶏 ドレッシング	乳糖、食塩、鶏肉、食用油脂、チキンエキス、酵母エキス、デキストリン、チキンファット、たまねぎ、しょうゆ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（小麦を原材料の一部に含む）豆苗
チキン コンソメスープ	飴糖、食塩、鶏肉、食用油脂、チキンエキス、酵母エキス、デキストリン、チキンファット、たまねぎ、しょうゆ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（小麦を原材料の一部に含む）豆苗
フルーツ	オレンジ（季節によって変わる場合があります。）
フルーツ ヨーグルト	生乳、脱脂粉乳、砂糖、植物性油脂、デキストリン、寒天 黄もも、洋なし、ぶどう、パインアップル、さくらんぼ、砂糖、酸味料、着色料（赤色3号）
代替えメニュー	
豚ステーキ	豚肉、塩、コショウ、食用オリーブ油（食用オリーブ油）
呉豆腐	豆乳、くず粉、デンプン、醤油（大豆、食塩、小麦、糖類〔砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水あめ〕）、米発酵調味料、脱脂加工大豆、アルコール、調味料〔アミノ酸等〕）、 みりん風調味料（水あめ、米と米麴の醸造調味料、食塩、調味料〔アミノ酸等〕、酸味料）、砂糖、ゴマ、しょうが
グリーンサラダ	レタス、水菜、玉ねぎ、パプリカ（サラダ用の野菜は季節によって変わる場合があります）
鶏の龍田揚げ	鶏肉（モモ）小麦粉 片栗粉 生姜 ニンニク みりん 酒