

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

アレルギー対応食 (カツカレー代替メニュー①)
低アレルゲンカレー

2019年9月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	カレールー		りんご	玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、スイートコーン、りんご食物繊維、かぼちゃペースト、パーム油、砂糖、カレーパウダー、乾燥ポテト粉末、でんぷん、還元水あめ、食塩、トマトペースト、酵母エキス、ガーリックペースト、しょうがペースト、香辛料、酸味料
2	蒸し豚		豚肉	豚ばら肉、食塩、こしょう
3	白米			国産米
4	オレンジ ジュース (濃縮還元)		オレンジ	オレンジ、香料

※柑橘系が不可の場合は、オレンジジュースを緑茶に変更可能

4	緑茶			緑茶 (国産) / ビタミンC
---	----	--	--	-----------------

※卵、乳成分、小麦、そば、落花生、えび、かに、大豆を含む原材料は使用しておりません。

※アレルギー物質の特定原材料および特定原材料に準ずるもののうち、りんごのみを使用しております。

※添加物としての調味料、着色料は使用しておりません。

※コンタミネーションに関して、完全な対応は困難なため、リスクはゼロではありません。

※作成日での原材料表であり、仕入れの都合上、食材の変更をする場合がございます。

※アレルゲンの変更には配慮いたしておりますが、ご心配なお客様は来村1週間前迄に直接お問い合わせ下さい。

東映太秦映画村内 レストラン チャンバラ TEL 075-864-7749

東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

アレルギー対応食（カツカレー代替メニュー②）

肉うどん・ごはん

2019年9月1日現在

No.	内容	特定7品目	特定20品目	原材料
1	うどん	小麦		めん（小麦粉、食塩、加工でん粉）
2	ねぎ			ねぎ
3	わかめ			乾燥わかめ
4	うどんつゆ	小麦・乳	さば・大豆	醤油、ふし（いわし、そうだかつお、さば、むろあじ、かつお）、食塩、砂糖、粉末醤油、昆布、いわしエキスパウダー、調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、酸味料、カラメル色素、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦を含む）、【風味調味料】食塩、砂糖類（砂糖、乳糖）、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、（一部に乳成分を含む）
5	牛肉しぐれ煮	小麦	牛肉・大豆	牛肉、醤油（小麦、大豆を含む）、砂糖、みりん、ペースト状混合調味料、液状混合調味料、カラメル色素、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）
5	オレンジジュース （濃縮還元）		オレンジ	オレンジ、香料
6	白米			国産米

※柑橘系が不可の場合は、オレンジジュースを緑茶に変更可能

4	緑茶			緑茶（国産）/ビタミンC
---	----	--	--	--------------

※コンタミネーションに関して、完全な対応は困難なため、リスクはゼロではありません。

※作成日での原材料表であり、仕入れの都合上、食材の変更をする場合がございます。

※アレルギーの変更には配慮いたしておりますが、ご心配なお客様は来村1週間前迄に直接お問い合わせ下さい。

東映太秦映画村内 レストラン チャンバラ TEL 075-864-7749