

メニュー成分表		
煮物	ハンバーグ デミグラスソース ミックスベジタブル	豚肉/牛肉/卵白/パン粉/塩/コショウ 玉葱/人参/ケチャップ/牛骨スープ 人参/グリーンピース/コーン
油物	海老フライ ポテトサラダ ブロッコリー トマト	海老/小麦粉/パン粉/卵/塩/コショウ ハム/卵/ジャガイモ/マヨネーズ/塩コショウ
焼き物	玉子焼き ミートボール	卵/薄口醤油/砂糖/カツオ出汁/魚介エキス 豚肉/卵白/チキンエキス/酢/塩/コショウ/小麦粉
	白御飯 香の物 しば漬け コブ 吸物	

2022年度 お食事メニュー【セットメニュー】

食物アレルギー物質
表示義務7品目

食物アレルギー物質
表示義務7品目

〔 夕 食 〕	鯛鍋（白菜・えのき・青ネギ・人参・梅うどん）	卵 乳 小麦 えび そば
	野菜サラダ（キャベツ・紫キャベツ・人参・サニーレタス）	—
	〇青じそドレッシング	小麦
	☆ハンバーグ	卵 乳 小麦
	☆ウインナー	—
	☆とんかつ	小麦
	〇ソース	—
	☆ふんわり玉子	卵 小麦
	〇ケチャップ	—
	☆彩り野菜（ブロッコリー・人参・じゃが芋）	—
	白御飯	—
	大根漬け	—
	ケーキ2種（イチゴ・チョコ）	卵 乳 小麦
	わらびもち	—

【☆マークはワンプレート盛りです。】

〔 朝 食 〕	玉子焼き	卵 乳成分 小麦
	焼鮭	—
	秋刀魚の味醂干し	小麦
	焼きそば	小麦 えび
	焼売	小麦
	金平ごぼう	小麦
	野菜サラダ（キャベツ・紫キャベツ・人参・サニーレタス）	—
	ポテトサラダ	卵 乳 小麦
	〇青じそドレッシング	小麦
	白御飯	—
	味噌汁（豆腐・あさつき・巻麩）	小麦 乳糖
	梅干（はちみつ漬け）	—
	焼きのり	えび かに
	グレープフルーツ	—

【☆マークはワンプレート盛りです。】



- ※ 使用材料等は都合により変更になる場合がございます。
- ※ 専用の調理場・調理器具は使用していないためコンタミネーションはあります。
- ※ 「〇」のドレッシング類は個別包装されたものです。

DAIWA ROYAL HOTEL HOTEL & RESORTS WAKAYAMA MINABE

設定期間

2022年4月1日～2023年3月31日