

アレルギー対応について

当レストランでは、アレルギー対応に対して以下の内容をご確認いただき、ご理解・ご了承させていただきますようご案内致します。

症状が軽い方や他の学生と違う食事を嫌がる方もいらっしゃいます。自己判断で問題ない方、代替メニューの必要のない方はご連絡下さい。

◆全ての食材を同一の環境で大量調理しており、調理器具等も食材ごとに専用のものを使用しているものではありませんので、微量混入は防げない可能性がございます。

◆加工食品、調味料等は原材料及び成分(副材料)は全て把握できない為、完全に除去出来ませんので予めご理解ご了承下さい。

※重度なアレルギーの方(微量混入で生死に係わる症状を起こす可能性のある方)で弊社の調理責任者が受け入れは困難と判断した場合や、日程が迫ってから申し出があった場合につきましては、受入態勢が困難である為お断りする場合もございます。

尚、重度な方の受入案としては、冷凍真空パック等での食材の持ち込みをおすすめ致します。

上記内容を十分確認・ご理解いただきますよう重ねてお願い致します。

沖縄フルーツランド(株)

総料理長 島袋等

〒905-0005 沖縄県名護市字為又 1220-71

TEL : 0980-52-1568

FAX:0980-52-1104

タコライス&沖縄そば 原材料一覧

□タコライス

○牛挽肉

牛ミンチ・塩コショウ・醤油・味の素・砂糖・カエンペッパーパウダー・おろしにんにく
・だしの素[調味料(アミノ酸等)、食塩、糖類(乳糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そ
うだかつおぶし粉末)、たん白加水分解物、酵母エキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)]
・トマトソース[トマト、ハラペーニョ、トマトペースト、玉葱、醸造酢、乾燥玉葱、食塩、乾燥
ニンニク、香辛料、抽出物]
・トマトケチャップ[トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)醸造酢、食塩、玉葱、香
辛料]

○ナチュラルチーズ

ナチュラルチーズ、食用植物油、乳たん白、チーズパウダー、食塩、加工でん粉、調味料(ア
ミノ酸等)、セルロース、pH調整剤、リン酸 Ca、リン酸 Na、増粘多糖類、パプリカ色素、香料

○トマト

○レタス

○白飯

□沖縄そば

麵(小麦粉・水)・カマボコ[魚肉(スケソウタラ、イトヨリ)・卵・人参・ゴボウ・澱粉・味醂・食塩・大豆白絞油/
調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)]・青ねぎ
出し汁：しょうゆ(国内製造)、食塩、ポークエキス、背油、
チキンエキス、砂糖、風味調味料(かつお)、たん白加水分解物
増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、
酸化防止剤(抽出ビタミンE)、トウガラシ抽出物(一部に小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン、豚肉を含む)