

学生肉とうふ鍋膳 1,600円（税別） （春・夏3月～8月）

*仕入れの都合で内容が変更になる場合がございます。

レストラン嵐山

鍋	肉豆腐 都だし 魚エキス、昆布エキス 醤油（小麦、大豆）	豚肉、豆腐、小松菜、えのき、玉ネギ 都出汁：醤油・食塩・いわし・煮干し・みりん・そうだぶし・たん白加水分解物・酸味料・昆布エキスパウダー・酒精・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素（原材料の一部に小麦含む） みりん：もち米・米麹・醸造アルコール・糖類
丼	細うどん（鍋入れ） 小麦	小麦粉（国内製造）、食塩、小麦たんぱく／加工でんぷん、増粘剤（アルギン酸エステル）、V.C、乳化剤
学生大宮弁当4升弁当	①鶏の唐揚げ 鶏・小麦・大豆・卵・乳・鰹	・鶏肉、でん粉、小麦粉、大豆油、しょうゆ、大豆たん白、食塩、砂糖、酒／加工でんぷん、調味料（アミノ酸）、ポリリン酸Na、キシロース、一部に小麦・鶏・大豆・卵・乳・鰹含む ※揚げ油は他の揚げ物と共有しております
	②白身魚フライ 魚・小麦・大豆・卵・乳	衣：揚げ玉（小麦粉、大豆油、コーンフラワー、食塩）、小麦粉、コーンフラワー、食塩、卵白粉、大豆油、でん粉 すけとうだら（ロシア）／加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタン）、カロチノイド色素、（一部に小麦・卵・大豆を含む） ※揚げ油は他の揚げ物と共有しております
	③ミニフランク （ぼーくソーセージ） 豚、鶏	畜肉（豚肉、（国産）、鶏肉（国産）、食塩、香辛料、ブドウ糖／増粘剤（加工デンプン）、リン酸塩（Na、K）調味料（アミノ酸）、くん液、酸化防止剤（V、C）、保存料（ソルビン酸（K））、pH調整剤、発色剤（亜硫酸Na）、着色料（アナトー）、（一部に豚肉、鶏肉を含む）
	④出し巻き 卵、小麦、大豆、鰹 コンタミ（乳、カニ、鶏肉）	鶏卵、かつおだし汁、食用大豆油、砂糖、米酢、うすくち醤油、食塩、加工澱粉（タピオカ）、調味料（アミノ酸等）pH調整剤、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（B-カロチン） コンタミ（乳、カニ、鶏肉）
別皿	レンコンつくね 鶏、豚、大豆、小麦 卵、乳	鶏肉、（国産）、玉ねぎ、れんこん水煮、パン粉、豚脂、粒状大豆たんぱく、食用植物油脂、卵白、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、食塩、ブラックペッパー／加工デンプン、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、pH調整剤、グリシン、（一部に小麦、乳成分、卵、鶏肉、大豆、豚肉を含む）
春・夏のスイーツBOX	てまり餅 大豆	うるち粉（うるち米）、砂糖、食塩／加工澱粉、ソルビトール、トレハロース、乳化剤、酵素、着色料（紅花黄、クチナシ、コチニール）、一部に大豆含む
	抹茶ロールケーキ 小麦・大豆・卵 牛乳・乳・ゼラチン	全卵（国内製造）、乳等を主要原料とする食品、砂糖、小麦粉、牛乳、油脂加工品、抹茶、加糖卵黄、粉糖、ゼラチン、洋酒、抹茶加工品／加工デンプン、乳化剤、香料、pH調整剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）
	葛餅あまおう 乳・小麦・卵・大豆	いちご味フラワーペースト（乳成分・卵・小麦を含む）（国内製造）、砂糖／加工でんぷん、ソルビトール、トレハロース、グリシン、酸味料、pH調整剤、着色料（紅麹、クチナシ、カロテン）（大豆由来）、増粘多糖類、香料、乳酸Ca（一部に乳成分・小麦・卵・大豆を含む）
	プチシュー莓 牛乳・乳・小麦・卵	乳等を主要原料とする食品（国内製造）、液卵、小麦粉、ファットスプレッド、砂糖、加糖卵黄、マーガリン、加糖練乳（北海道製造）、水あめ、牛乳（北海道製造）、麦芽糖、食塩／トレハロース、糊料（加工デンプン）、乳化剤（大豆由来）、香料、膨張剤、着色料（カロチン）
ご飯	ご飯	国産米使用、おかわり自由！！

学生アレルギー代替メニュー成分表

レストラン嵐山

シン・キンピラゴボウ

小麦・大豆・ゴマ

ごぼう（国産）、しょう油（小麦・大豆を含む）、砂糖、食用調合油（ごまを含む）、本みりん、ごま