

2025年 長崎社員旅行
8月11日(月)昼食 アレルゲン情報のお知らせ

2025年7月29日(火)
総務部 吉岡

日時 : 2025年8月11日(月) 13時30分(予定) ~
昼食会場 : オランダ物産館(軍艦島コース)
昼食メニュー : 団体メニュー
対象年齢 : ~大人



- ・フカヒレ入り卵スープ
- ・皿うどん
- ・春巻
- ・酢豚
- ・エビコーン炒め
- ・御飯
- ・カステラ

次ページにて成分一覧表がありますのでご参照お願いします。

サカ様宛

一般団体中華メニュー食事成分表【2750円（税込み）】

* 長崎皿うどん

【かまぼこ】魚肉（タラ・エソ・タチウオ・イトヨリその他）、卵白・食塩・砂糖・植物油脂・みりん・ブドウ糖／加工澱粉・調味料（アミノ酸等）・甘味料（ステビア）・着色料・（一部に卵・小麦を含む）

【皿うどん麺】小麦粉（国内製造）・食用植物油脂／かんすい（唐あく水）・一部に小麦を含む
豚骨スープ・鶏がらスープ・生姜・長葱・豚肉・えび・きくらげ・玉葱・もやし・人参・小葱・キャベツ・ラード・薄口醤油・砂糖・塩・味の素・ホワイトペッパー・片栗粉

* ふかひれ入り卵スープ

【チキンコンソメ】食塩・デキストリン・乳糖・チキンパウダー・砂糖・酵母エキス・玉葱・鶏脂・粉末醤油（大豆・小麦を含む）シーズニングパウダー・にんにく／調味料（アミノ酸等）・香辛料抽出物・酸化防止剤（ローズマリー抽出物）・ターメリック色素
水・薄口醤油・塩・味の素・卵・片栗粉

【ふかひれ】散翅 乾燥ふかひれ、p h調整剤、ポリリン酸Na、ピロリン酸Na

* 酢豚

【三元豚の角切り唐揚げ】豚肉・小麦粉・醤油・植物油脂・ブドウ糖液糖・醸造酢・食塩・卵白粉・乳化剤・揚げ油（大豆油）・加工澱粉・ポリリン酸Na・調味料（アミノ酸等）・膨張剤・着色料（パプリカ粉末）・PH調整剤・増粘剤（キサンタン）・ビタミンB1・水・でん粉

【野菜】ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なすび

【タレ】水・薄口醤油・濃口醤油・砂糖・味の素・塩・酢・片栗粉

* 春巻

粒状植物たん白・野菜（キャベツ・たけのこ・玉ねぎ・人参）・ラード・澱粉・醤油・砂糖・鶏肉・植物油脂
発酵調味料・春雨・ゴマ油・ショートニング・豚脂・オイスターソース・チキンエキス調味料・エキス（ポーク、酵母）アミノ酸液・食塩・コショウ・

皮（小麦粉「国内製造」・糖類「水あめ・ブドウ糖」・大豆油・食塩／増粘剤「加工澱粉・増粘多糖類」
調味料（アミノ酸等）・乳化剤・ベーキングパウダー・着色料「カラメル・ココア」・加工澱粉・
（一部に小麦・ゼラチン・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む）

* エビコーン

【丸鶏がらスープの素】食塩・デキストリン・チキンエキス・食用油脂・野菜エキス（オニオン・キャベツ・ニンジン）・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス／調味料（アミノ酸等）・PH調整剤・（一部に鶏肉を含む）

トウモロコシ、バナメイエビ・砂糖・塩・味の素・酒・片栗粉

* 五三焼きカステラ（蜂蜜）

蜂蜜・鶏卵（国産）・砂糖・小麦粉・水あめ・ザラメ糖・（一部に卵、小麦を含む）