

【忍者黒カレー】 成分表

料理名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシュー ナッツ	主食材	備考
ライス										米・バセリ	
黒カレー	○	○	○							赤ワイン・玉葱・ニンニク・生姜・牛肉・豚肉・ 鶏肉・トマトココナッツミルク蜂蜜・バナナ・ リンゴ・全乳粉・ミルポワペースト・卵・小麦粉・ イカ墨・オリーブオイル・ドライレーズン・ ガラマサラ・ブラックペッパー・ターメリック・ カエンペッパー・セロリ・オールスパイス・ カレーパウダー・いちごジャム・ローリエ・唐辛子	
サラダ										サニーレタス・グリーンカール・人参・大根等	
ドレッシング			○							醤油・食用植物油脂・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・ 胡麻・かつおエキスパウダー・食塩・ 酵母エキスパウダー・増粘剤（キタサンガム）・ 調味料（アミノ酸等）・香辛料抽出物・香料 （一部に鯖・大豆・林檎を含む）	
スープ		○	○							キャベツ・人参・玉葱・エノキ・シメジ・舞茸・ チキンエキス・粉末醤油・オニオンパウダー・ 砂糖・食塩・ブラックペッパー （一部に小麦・乳成分・大豆を含む）	

※上記メニューは仕入れ状況、当日の都合等により内容が変更になる場合がございます。

●ご注意点

- ・上記掲載情報は アレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。
- ・厨房内の調理器具、洗浄機器は他のメニューと共通のものを使用しております。
- ・他のメニューと同一厨房で の仕込 み及び 調理過程にてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。



【忍者黒カレー（アレルギー対応用/甘口）】 成分表

※団体メニューのため全員同一でご用意となります

料理名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	主食材	備考
ライス										米・パセリ	
黒カレー										豚肉・鶏肉・玉葱・イカ墨・ヤシ油・乾燥マッシュポテト・ クリーミングパウダー・砂糖・食塩・米粉・ コーンスターチ・マッシュルームエキス・カレーパウダー・ スイートコーンパウダー・ローストオニオンパウダー・ ガーリックパウダー・酵母エキス・フライドジンジャー・ デキストリン・ターメリック・増粘剤・乳化剤・ 着色料（カラメル・パブリカ色素）・香料・酸味料	
サラダ										サニーレタス・グリーンカール・ミニトマト等	
ドレッシング			○							醤油・食用植物油脂・醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・胡麻・ かつおエキスパウダー・食塩・酵母エキスパウダー・ 増粘剤（キタサンガム）・調味料（アミノ酸等）・ 香辛料抽出物・香料（一部に鯖・大豆・林檎を含む）	
スープ		○	○							キャベツ・人参・玉葱・エノキ・シメジ・舞茸・ チキンエキス・粉末醤油・オニオンパウダー・砂糖・ 食塩・ブラックペッパー （一部に小麦・乳成分・大豆を含む）	

※上記メニューは仕入れ状況、当日の都合等により内容が変更になる場合がございます。

●ご注意点

- ・上記掲載情報はアレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。
- ・厨房内の調理器具、洗浄機器は他のメニューと共通のものを使用しております。
- ・他のメニューと同一厨房での仕込み及び調理過程にてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

