

# 鳥居屋

## < 学生御膳メニュー >

電話 (0829) 44-2200  
ファックス (0829) 44-2203



※写真はイメージです。

ご 飯  
150g  
250kcal

概算カロリー  
**821kcal**

スパゲティー 20g 101kcal  
フライドポテト 21g 56kcal

ひれカツ  
67g 210kcal

野 菜  
(キャベツ・にんじん)  
18g 4kcal

たまご焼き 30g 54kcal  
ソーセージ 19g 60kcal  
ミートボール 15g 22kcal  
鶏の唐揚げ 20g 50kcal  
こんにゃくの煮物 10g 3kcal  
ブロッコリー 5g 3kcal

カットオレンジ 25g 6kcal  
漬物 (つぼ漬け) 5g 2kcal

注意：諸事情により料理内容を変更させて頂く場合がございます。  
ご利用前に料理内容の確認をして頂きますようお願い申し上げます。

# 学生御膳 食材及び成分表

## 記

◎ フライドポテト	じゃがいも、食塩、植物調合油（※1） 原材料の一部に大豆(油)を含む
◎ スパゲッティ	小麦のセモリナ、トマトケチャップ、植物調合油（※1） 原材料に小麦、一部に大豆(油)を含む
◎ 豚ヒレカツ	豚肉、鶏卵(つなぎ)、小麦粉、パン粉（※2）、植物調合油（※1） 原材料に豚肉、原材料の一部に卵・小麦・大豆(油)を含む
◎ 野菜	生キャベツ、生人参
◎ こんにゃくの煮物	海藻粉、精粉、砂糖、醤油、植物調合油（※1）、鰹だし（※3） 原材料の一部に大豆(醤油・油)・小麦(醤油)・乳成分(鰹だし)を含む
◎ たまご焼き	液卵、砂糖、植物油脂、かつお節だし、澱粉、醤油、昆布だし、みりん、澱粉発酵調味料、食塩、清酒、加工澱粉 原材料に卵、一部に小麦・大豆を含む
◎ ウィンナーソーセージ	豚肉、豚脂肪、鶏肉、結着材料(大豆蛋白、粗ゼラチン) 還元水飴、食塩、ブイヨウパウダー、香辛料、還元乳糖、加工アミノ酸、パルミン酸、ビーフ風味調味料、たん白加水分解物、デキストリン/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リソール塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、加工イソNa、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、加シ黄色素 原材料に豚肉、一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む
◎ ブロッコリー	ブロッコリー（塩茹でのみ）
◎ 鶏の唐揚げ	鶏もも肉、馬鈴薯澱粉、パーム油、小麦粉、醤油、卵、ガーリックパウダー、グルタミン酸Na、トリポリリン酸Na、白胡椒粉末、みりん、オリーブオイル、生姜パウダー、食用調合油（※1） 原材料に鶏肉、一部に卵・小麦・大豆(醤油・油)を含む
◎ ミートボール	鶏肉、卵白、パン粉、澱粉、粉末状大豆卵白、豚脂、粒状大豆蛋白、玉葱、砂糖、アミノ酸、リソール塩、食用調合油（※1） 原材料に鶏肉・卵・小麦・豚肉、一部に大豆を含む
◎ 漬物（つぼ漬け）	大根、食塩、醤油、アミノ酸、酸味料、ソルビン酸K、甘味料(アルブチン、L-フェニルアラニン化合物)、着色料(黄4、赤102) 原材料の一部に大豆・小麦(醤油)を含む
◎ オレンジ（カット）	生みかん オレンジ
◎ ご飯	白米

※1、植物調合油：食用大豆油、食用なたね油 原料に大豆を含む

※2、パン粉：小麦粉、ぶどう糖、ソートンク、イースト、食塩、大豆粉、乳化剤、イーストフード、ビタミンC 原材料の一部に小麦・大豆を含む

※3、鰹だし：糖類（乳糖、ぶどう糖）、食塩、風味原料（かつおぶし粉末、かつおエキス）、酵母エキス/調味料（アミノ酸等） 原材料の一部に乳成分を含む

成分表の中で、アレルギーに該当する食材や成分がございましたら早めにご連絡願います。

**注意** ①食材を取り除く事は可能ですが、代替メニューなどの対応は致しかねます。※該当者は、その他のメニュー増量にて対応。  
②揚げ物（フライ等）は、同じ油で牡蠣や海老等も揚げております。コンタミネーションも考えられます。※該当者は別油で対応。  
※好き嫌いの対応ではございませんのでご了承願います。

観光センター  
株式会社 **鳥居屋**

〒739-0057  
広島県廿日市市宮島町492番  
TEL(0829)44-2200  
FAX(0829)44-2203  
E-mail: toriia@triton.ocn.ne.jp

2025年1月1日現在

ご利用日： 年 月 日 ( )

## 食物アレルギーチェックシート

- この調査は「食物アレルギー」に関するものであり、「好き嫌い」の調査ではありません。
- 複数の原材料にわたり食物アレルギーがある場合や、アレルギーの程度によっては対応出来ない場合がございます。その旨ご了承願います。

クラス	(フリガナ)		
<b>組</b>	<b>お名前</b>	<b>様</b>	<b>性別</b> <input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性

①今までにアナフィレキシーショックを起こした事がありますか？

はい  いいえ

②エピペンを処方されていますか？

はい  いいえ

③アレルギーの状況についてお知らせ下さい。

アレルギー該当の原因食品に チェックを入れ、それぞれの対応については下記「A～除去」に当てはまる対応方法に チェック（複数可）を入れて下さい。

原因食品 特定原材料品目（鳥居屋に關係する原材料のみ記載）

乳  A  B  C  D  E  F  G  除去

※「乳」食材そのものはございません。（乳化剤）㊦：E 又は F でご回答下さい。

卵  A  B  C  D  E  F  G  除去

小麦  A  B  C  D  E  F  G  除去

えび  A  B  C  D  E  F  G  除去

※「えび」食材そのものはございません。（コンタミ）㊦：E 又は F でご回答下さい。

原因食品 特定原材料に準ずる品目（鳥居屋に關係する原材料のみ記載）

いか  A  B  C  D  E  F  G  除去

※「いか」食材そのものはございません。（コンタミ）㊦：E 又は F でご回答下さい。

オレンジ  A  B  C  D  E  F  G  除去

大豆  A  B  C  D  E  F  G  除去

※「大豆」食材そのものはございません。（醤油・植物油）㊦：E 又は F でご回答下さい。

牛肉  A  B  C  D  E  F  G  除去

鶏肉  A  B  C  D  E  F  G  除去

豚肉  A  B  C  D  E  F  G  除去

その他 ( )

- A：完全に火が通っていれば食べられる。
- C：少量でも混ざっているとアレルギーが出る。
- E：エキス（つなぎ）程度であれば問題ない。
- G：本人が対応出来る為、特に対応の必要なし。

- B：加工品なら食べられる。
- D：大量に食べるとアレルギーが出る。
- F：エキスが混ざるだけでアレルギーが出る。
- 除去：メニューから除去が必要。

本チェックシートは、食物アレルギーを持つ生徒様が食事をされる場合に食の安全を確保する為の資料とする事を目的としてます。その他の目的に使用する事は一切ございません。

また、個人情報の取り扱いに留意の上、責任も持って保管し利用が終了次第処分致します。

# 鳥居屋

☎739-0557  
広島県廿日市市宮島町492  
TEL(0829)44-2200  
FAX(0829)44-2203