

# ハケ岳チーズケーキ工房・学生メニュー1000円

ほうとう 食材	小麦粉、でんぷん、塩、水 かぼちゃ、人参、さつまいも、きのこ類、長ねぎ、油揚げ
宝刀汁	水、煮干、長ねぎ ダシの素（調味料<アミノ酸等>、食塩、砂糖、<グラニュー糖、ぶどう糖> 風味原料<かつおぶし粉末、そうだかつぶし粉末） 胡麻調味料<胡麻> 合成清酒（醸造アルコール、米、米麴、糖類、小麦たんぱく分解物 調味料<アミノ酸等>、酸味料） 濃口正油（食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール） 赤味噌（大豆<遺伝子組替えでない>米、食塩、酒精） 味の素（L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム）
からあげ	鶏もも肉、小麦粉、大豆蛋白、大豆油、パン粉、醤油、にんにく、鶏卵 チキンエキス、塩、白胡椒、生姜、パプリカ色素、調味料(アミノ酸) リン酸塩Na
サラダ	水菜、ニンジン、大根
御飯	米
チーズケーキ	バター、砂糖、小麦粉、クリームチーズ、卵

★アレルギー対応（たまご）	原材料
①チーズケーキの代替品 みかんゼリー	みかん、砂糖・異性化液糖、異性化液糖、オレンジ濃縮果汁/酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸化防止剤(V.C)、乳化剤、香料、カロチノイド色素、乳酸Ca、（一部にオレンジを含む）
②からあげ	玉子抜きからあげに変更