

とちぎゆめポークしゃぶしゃぶ膳における使用食材とアレルギー対応例

梅	竹	メニューと使用食材	海老、烏賊など甲殻類アレルギーの方の例	小麦アレルギーの方の例
○	○	とちぎゆめポークしゃぶしゃぶ 豚肉、水菜、白菜、葱、醤油、酒、 ポン酢、万能ねぎ、もみじおろし	問題なし	ポン酢をネギ塩だれに変更
○	○	天ぶら 海老、烏賊、舞茸、小麦粉、卵、塩、	海老、烏賊を白身魚に変更	豚肉と野菜の塩コショウ炒めの変更
○	○	若鳥唐揚げ甘酢あんかけ 鶏肉、小麦粉、スパイス、サラダ油、醤油 砂糖、味醂、葛	問題なし	若鳥の塩こうじ焼に変更
○	○	水菜と海老のサラダ、梅ドレッシング 水菜、大根、胡瓜、人参、海老、梅、酢、 サラダ油、玉葱、砂糖、塩、辛子	トッピングの海老をホタテの変更	問題なし
○	○	ご飯	問題なし	問題なし
○	○	味噌汁 じゃが芋、玉葱、揚げ、味噌、出し	問題なし	問題なし
○	○	漬物 胡瓜、塩	問題なし	問題なし
○	○	わらび餅 蕨粉、葛、砂糖、黒砂糖、きなこ	問題なし	問題なし
	○	銀カレイの照り焼き 銀カレイ、醤油、酒、みりん、生姜甘酢づけ	問題なし	銀カレイのチリソースに変更