



京都

安心して
お召し上がり
いただける
お料理

修学旅行 / 教育旅行

食物アレルギー
対応メニュー

のご案内

最後まで必ず
お読みください

■メニューについて

本メニューは特定原材料の7品目アレルギー(小麦・蕎麦・乳製品・卵・落花生・えび・かに)と特定原材料に準ずるもの20品目アレルギー(あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、リンゴ、ゼラチン、ごま、カシューナッツ)を使用していないメニューです。それ以外への食物アレルギーへは対応していません。

夕食 A

●白身魚せいろ蒸し

白身魚、かぼちゃ、ブロッコリー、人参、じゃがいも、玉ねぎ

●揚げ物

ポテトコロッケ、ごぼてん、キャベツ、人参

●ビーフン炒め

ビーフン、人参、キャベツ、きくらげ、青ネギ

●紅白なます

人参、大根

●オニオンスープ

玉ねぎ、えのき

白菜の漬物(塩漬け)、御飯、お茶



朝食 A

●カレー

カレールー、人参、ブロッコリー、玉ねぎ、じゃがいも

●焼き魚

さわらみそ煮

●汁物

味噌、えのき、とろろこぶ

●ポテトサラダ

じゃがいも、人参、きゅうり、玉ねぎ

白菜の漬物(塩漬け)、御飯、お茶



●本メニューの生鮮食品・水・塩・酢以外の調味料・総菜製品は、長年アレルギー対応食品を製造・販売している辻安全食品の製品を使用し安全に配慮したメニューとなります。

〈留意事項〉

殆どの施設で通常食とアレルギー配慮食を1つの厨房で調理するため、空気中の浮遊など微量のアレルゲンを摂取する可能性があります。

万が一アレルギー症状が起きた際にはお客様ご自身で対応できるよう、医師に処方されたお薬や注射（エピペンなど）をご持参することをお勧めします。

また、深刻な症状をお持ちのお客様は医師とご相談の上お選び頂き、ご自身でお食事を準備する事も含めご検討ください。

夕食 (B)

●寄せ鍋

白身魚、白身だんご、白菜、白ネギもち、水菜、人参

●酢の物

ピーマン、人参、きゅうり、さくらげ

●揚げ物

やさい揚げ、小判揚げ、キャベツ、人参

白菜の漬物（塩漬け）、御飯、お茶



朝食 (B)

●シチュー

シチュー、人参、じゃがいも、ブロッコリー

●コールスロー

キャベツ、人参、ドレッシング

●トマト

トマト、オリーブオイル

●ゼリー

白菜の漬物（塩漬け）、御飯、お茶



※本メニューは一部のJTB契約の施設での対応になります。今後、対応のできる施設を拡大してまいります。

※各施設により盛付・皿・提供方法等個別対応になります。写真はイメージになります。




協力 **tsuji** 辻安全食品株式会社
born1979

辻安全食品とは、日本初のアレルギー対応食品メーカーとして、アレルギー特定原材料除去の食品を、主食・調味料・加工食品・菓子その他多数、開発・製造・販売を行っております。

■お問い合わせは下記までお願いします。

〒616-8355
京都市右京区嵯峨新宮町6-1

嵯峨グレースホテル

TEL 075-861-1111
FAX 075-881-1922

【注意事項】

- ・食物アレルギー対応メニューは、特別調味料などの手配がありますので宿泊日の1ヶ月前までにご連絡をお願いします。
- ・アレルギー除去食の誤配膳を防ぐため、個々のメニューの代替は受け付けておりません。