

2024子どもアドベンチャーカレッジ アレルギー対応表 (一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方本部 神奈川県本部)

ヨコハマグランドインターナショナルホテル	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																	
フレンチトースト	小麦	そば	卵	乳	落花生	エビ	カニ	くるみ	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	あわび	イカ	イクラ	鮭	さば	マカデミアナッツ	やまいも	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
ブリオッシュ	●		●	●									●															
アパレイユ(マリネ液)			●	●															●									
はちみつアイスクリーム		●	●																									
パンドエピス		●	●																									
シナモン																												
カルダモン																												
メース																												
スターAnis																												
ジンジャー																												
グローブ																												
ミックスベリーソース																												
クランベリー																												
イチゴ																												
カシス																												
ラズベリー																												
リンゴ																				●								
ホイップクリーム					●																							

◆食器・調理器具・洗浄器具等についても共通のものを使用しております。

◆お子様についてその他特定の食材にアレルギーがある等気になる点がある場合はメールにてお問い合わせください