

# 調理体験メニュー使用食材一覧(No.1)

新潟市アグリパーク

メニュー	材 料	除去または代替材料
<p>石窯 ピザ</p>	<p><b>【生地】</b> 米粉ミックス(うるち米・小麦グルテン・麦芽糖)、強力粉、薄力粉、砂糖、オリーブオイル、塩、ドライイースト、ショートニング(綿実油)</p> <p><b>【ピザソース(トマトソース)】</b> トマト、タマネギ、大豆油、ブドウ糖果糖液糖、コーンスターチ、ニンニク、香辛料、食塩、ブドウ糖、クエン酸、パプリカ色素(一部に大豆を含む)</p> <p><b>【具材】</b> <b>野菜:</b> タマネギ、ピーマン、トマト、 ※旬の野菜への変更もある <b>ナチュラルチーズ:</b> 生乳、食塩、セルロース(一部に乳成分を含む) <b>ベーコン:</b> 豚バラ肉、卵たん白、食塩、還元水飴、大豆たん白、酵母エキス、野菜エキス、リン酸塩、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素 (一部に卵・大豆・豚肉を含む)</p>	<p>※生地以外は除去が可能です。料金は同じです。 ピザはすべて同じ窯で焼きますが、アレルギー対応のピザは一番最初に焼きます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・オリーブオイルアレルギーの方 ⇒ ご相談ください。</li> <li>・トマトアレルギーの方 ⇒ ピザソースを味噌ベースのソースに変更可能です。</li> <li>・卵、大豆アレルギーの方 ⇒ ベーコンを卵、大豆成分を含まないウインナーに変更可能</li> </ul> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>ウインナー:</b> 豚肉・豚脂肪、還元水飴、食塩、たんぱく加水分解物(ゼラチン含む)、香辛料、砂糖、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンc)、発色剤(亜硝酸Na)</p> </div>
<p>アイス クリーム</p>	<p>牛乳、生クリーム、砂糖、バニラエッセンス</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳アレルギーの方 ⇒ 試食時のみ、市販の乳を含まない豆乳アイスに代替可能です。</li> </ul>
<p>カレー ライス</p>	<p><b>【ご飯】</b> 米 <b>【カレー】</b> 豚挽肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうが ※収穫野菜がある場合はナス、ピーマン、トマト、オクラ、ズッキーニ等が加わる場合もあります。 サラダ油(食用大豆油、食用菜種油)</p> <p><b>カレールウ:</b> 小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、デンプン、デキストリン、全粉乳、トマトパウダー、チャツネ、オニオンパウダー、チーズ、ゴマペースト、クリーミングパウダー、脱脂大豆、タマネギ加工品、香辛料、ポークエキス、ガーリックパウダー、チキンエキス、粉乳小麦粉ルウ、ココナッツペースト、チーズ加工品、酵母エキス、粉末味噌、ブラウンルウ、小麦発酵調味料、ローストオニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料 ※原材料の一部に乳成分・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴを含む。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カレールウは、アレルギー対応のルウに変更可能です。 全員がアレルギー対応のルウを使用する場合、一人当たり20円の増額となります。</li> </ul> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>アレルギーフリー カレールウ</b> でん粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料</p> </div>