

一般調理体験 食材一覧

・ピザ

<生地>

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)

<ピザソース(トマトソース)>

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)

<トッピング>

野菜：タマネギ、ピーマン、トマト、しめじ、コーン、季節の野菜

ナチュラルチーズ：生乳、食塩、セルロース(一部に乳成分を含む)

ベーコン：豚バラ肉、卵タンパク、食塩、還元水飴、大豆タンパク、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・豚肉含む)

・アイス

牛乳、生クリーム、砂糖、バニラエッセンス、いちごジャム(レモン汁)

・いちごジュース

水、砂糖、冷凍いちご、レモン汁。

同じ調理場を使用しております。調理過程で記入にないアレルギー物質も微量に混入する可能性がありますのでご承知おきください。