

キッズキャンプ2025 食事メニュー及び含有アレルギー一覧

～11月8日(土) 夕食～

ホットモット「洋風バラエティ弁当」

含有アレルギー一覧



小麦

卵

乳

えび

牛肉

大豆

鶏肉

豚肉

りんご

ごま

～11月9日(日) 朝食～

マクドナルド 「ベーコンエッグマックサンドセット」

含有アレルギー一覧

○ドリンクはミニッツメイドアップル100

○サイドメニューはハッシュポテト



アレルギー情報

法令で規定する特定原材料8品目

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生(ピーナッツ)	くるみ
●	●	●	×	×	×	×	×

表示を推奨する特定原材料20品目

アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
×	×	×	×	×	×	×	▲
ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
▲	×	×	●	●	×	●	×
もも	やまいも	りんご	ゼラチン				
×	×	×	×				

～11月9日(日) 昼食 野外炊事体験 カレー作り～

使用食材

含有アレルギー等一覧

- 米
- 豚肉
- 玉ねぎ
- 人参
- じゃがいも
- にんにく
- しょうが
- 等

材料(12皿分)

パーム油(120g).....1箱(230g)
肉.....500g
玉ねぎ.....中4個(800g)
※ルー半量(6皿分)の場合、具材は半量、水は850ml(鍋にふたをする場合は750ml)

作り方

①炒める 玉ねぎがしんなりするまで
中火

②水を入れ、煮込む 水1400ml
弱火～中火

③ルーを入れる ルーを割り入れて、溶かす。
火を止める

④煮込む 時々かき混ぜながら再び煮込む。(約10分)
弱火

※具材量が少ない場合、調理時に調味料を加えた場合には、塩味を強く感じる場合があります。

●名産: カールク ●原材料名: 食用油脂(牛脂・植物性混合油(国内製造)、パーム油)、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、ローストエースパウダー、はちみつ、酵母エキス、粉乳、小麦粉、バターのペースト、ポークエキス、粉末ソース、バター、クリームパウダー、野菜エキス、しょう油加工品、ぶどう糖、チーズパウダー、色素、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉) ●賞味期限: 左側面に記載 ●保存方法: 直射日光を避け、湿気が少なく涼しい場所 ●製造所: 大阪府堺市東区1-5-7 製造所固有記号は賞味期限表示のカッコ内に記載

この部分がフタに裏返し!

楽しみ方はいろいろ!

人気のパーム油カレーレシピはこちら
https://hfg.jp/vmt_recipe/

※とろみのコツ! 煮込みの入れ方や塩味は好みで「とろみ」が濃くなる場合があります。

※とろみのコツ! ルーが柔らかくなることや、変形、変色することがあるので、なるべく高温下には置かないでください。フィルム開封後のルーは、密閉容器などに入れて、冷蔵庫で保存し、早めにお使いください。

アレルギー物質(特定原材料とそれに準ずるもの)

乳成分・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご

栄養成分表示 1皿分(製品19.2g)

エネルギー.....109kcal 脂質.....8.5g 糖質.....2.0g

乳成分・小麦・大豆・鶏肉・
バナナ・豚肉・りんご

※野外炊事の材料は予定になります。