

# 令和3年度 人間ドック昼食ご紹介

## ～メニュー～

**ごはん** 国産米を独自でブレンド。 285kcal  
炊飯直前に精米し、西条のうちぬき水で美味しく炊き上げています。

**お汁** 10kcal  
**乳製品** 51kcal  
**お弁当** 621kcal

れんこんはさみフライ  
白身魚の南蛮漬け  
炊き合わせ（信田巻き、木の葉かぼちゃ、手綱こんにゃく、オクラ  
もみじ生麩、ひじき煮）  
デザート（果物・菓子）⇒季節により変更します。  
香の物  
サラダバー

合計 967kcal

この昼食は前日からの絶飲食を考慮し、ご提供しております。食事制限等がある方は、各自コントロールされ、無理をせずお召し上がりください。

※昼食に含まれるアレルギー物質  
（特定原材料7品目中）

すまし汁・・・小麦（醤油に含まれる）  
れんこんはさみフライ・・・小麦・卵  
白身魚の南蛮漬け・・・小麦  
炊き合わせ・・・小麦  
ヨーグルト・・・乳

※ドレッシングに含まれるアレルギー物質  
（特定原材料20品目中）

香味和風・・・小麦・ごま・大豆  
フレンチ・・・卵・大豆  
焙煎ごま・・・卵・小麦・大豆・りんご