株式会社東海軒 外商部 静岡市駿河区登呂6丁目5-35

T E L : 054-287-5171 F A X : 054-287-5172

### 修学旅行向けお弁当メニュー送付のご案内

日頃ご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。 修学旅行向けお弁当メニューを送付いたします。御確認下さい。

#### 修学旅行向けメニューと弊社アレルギー対応につきまして

- ・旅行会社様、学校様のご意見・ご要望を参考に食物アレルギー症状の特に多い「卵・えび・かに・フルーツ」不使用のメニューをお勧めメニューとして案内をさせていただきます。
- 通常パンフレットの内、「静岡本社限定メニュー」商品はアレルギー対応不可とさせていただきます。
- ・「静岡本社・金谷事業部共通お弁当カタログ」商品のご利用をご希望の場合、繁忙期のアレルギー対応 をお断りする場合もございます。弊社修学旅行向けメニューのご利用をお勧めいたします。
- ・特定原材料 7 品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)の除去が基本対応となります。 お客様の安全性を最優先に考え症状が重篤な場合はお弁当の提供を控えさせていただく場合もございます。
- 納品時間が朝8:00より早い場合のアレルギー対応は致しかねます。ご了承願います。
- ・アレルギー対応をお申込みの場合はご利用日 **14** 日前までに メニューの選定と合わせて「食事アレルギー事前調査票」を送信くださいますようお願い致します。 また、お弁当成分表がご入用な場合はお早めにお知らせください。
- ・弊社にて食事アレルギー事前調査票を受領後、代替メニューを作成し送信いたします。速やかにお客様 ヘメニュー内容をご確認いただくようお願い致します。(ご利用日7日前以降の変更は致しかねます。)
- ・すべてのメニューを同じ厨房内で作っております。また揚げ油は共用となります。コンタミネーション については対応致しかねますのでご了承願います。

#### ※尚、弊社では材料費等の高騰により2023年7月1日納品分より価格の改定をいたします。

修学旅行向けメニューにつきましてご不明な点がございましたら弊社外商部までお尋ねくださいますようお願い致します。(TEL:054-287-5171)

### 東海軒

#### チラシ有効期限 2023年7月1日納品分~2024年3月31日納品分

# 黑然三

楽しい修学旅行のお弁当は東海軒にお任せください! おすすめのメニューは皆様が可能な限りご一緒の内容を召し上がれる様、 **卵・甲殻類・フルーツ**不使用のメニューです。

※エキスも不使用



容器サイズ:縦19cm×横22cm

### 修学旅行弁当①

- ・鶏のゴマ照り焼き
- ヘンバーク
- 焼きサバ
- キャベッ
- •切干大根
- お漬物

原材料の一部に 小麦・乳成分・大豆・さば・鶏肉・豚肉・ごまを含む

750 円(税込)



容器サイズ:縦21cm×横21cm

## 修学旅行弁当②

- ・二色ご飯(白飯・さくら飯)・鶏のゴマ照り焼き・ハンバーグ・焼きサバ・ミニトマト

- キャベツ
- スパゲティ
- •切干大根
- ・梅花レンコン
- •お漬物
- 抹茶わらび餅

原材料の一部に 小麦・乳成分・大豆・さば・鶏肉・豚肉・ごまを含む

円(税込)

お茶をご希望のお客様は

- 紙パック緑茶200㎖ ペット緑茶350㎖ ペット緑茶500㎖ • 100円 • 140円

よりお選びください (手数料対象外です)

持ち帰り用ビニール袋は別途5円(税込)かかります。

• 160円

空箱回収対応は静岡市内限定 別途1100円(税込)かかります。

ご注文・アレルギー対応に関して

- ①上記以外アレルギー対応が必要な場合はご利用日14円前までに「食事アレルギー事前 調査票」をお送り願います。
- ②対応が難しい場合はご提供をお断りさせていただく場合もございます。ご了承ください
- ③数量の変更は前日昼12:00までにお願いいたします

# 食品成分表(修学旅行弁当①)

静岡県静岡市駿河区登呂6-5-35 株式会社 東海軒

食材名	原材料名	食材名	原材料名
ご飯(梅干)	梅、漬け原材料(ぶどう糖液糖、食塩、	桜漬	大根、食塩、醸造酢/酸味料、
	しそ抽出物)/酒精、酸味料、		調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、
	調味料(アミノ酸等)、野菜色素、	1	甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106)、
	甘味料(ステビア)、V.B1	1	香料(しそ香料)
焼鯖	さば、醤油		
	(一部に小麦・大豆・さばを含む)	  -	
ハンバーグ		-	
ハンハーク	鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白、 つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、	-	
	醤油、豚脂、砂糖、トマトペースト、食塩、	1	
	香辛料、揚げ油(植物油脂)/リン酸塩(Na)	-	
	、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)	1	
	(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・	-	
	豚肉を含む)	-	
	MACE 107	†	
鶏ごま照焼	鶏肉、つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん	1	
	白)、植物油脂、ごま、醤油、砂糖、パン粉、	1	
	ぶどう糖、発酵調味料、チキンエキス、食塩	1	
	、粉末がらスープ、魚介エキス、酵母エキス	1	
	、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料)/増粘剤	1	
	(加工澱粉)、重曹、香料、		
	着色料(カロチノイド)		
	(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・		
	ごまを含む)		
0.50		1	
スパゲティ	スパゲティ(国内製造)、トマトペースト、植物油脂、	_	
	砂糖、玉ねぎ、食塩、ガーリックベースト	4	
	(にんにく、食塩)、醤油、ウスターソース、	-	
	香辛料、ミルポワ、肉エキス	_	
	/調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ、カラメル)、 酸味料、乳化剤、甘味料(キシロース)	-	
	(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	-	
	(一即に小友・人立・病内・豚内を含む)	-	
		-	
切干大根	切干大根、人参、砂糖、醤油、植物油脂、	†	
	油揚げ、食塩、昆布エキス、鰹節エキス、		
	/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、	1	
	酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	1	
	(一部に小麦・大豆を含む)	]	
キャベツ		=	
		-	
ミニトマト		-	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	
		1	2022.1.31

# 食品成分表(修学旅行弁当②)

静岡県静岡市駿河区登呂6-5-35 株式会社 東海軒

食材名	原材料名	食材名	原材料名
ご飯(梅干)	梅、漬け原材料(ぶどう糖液糖、食塩、	桜漬	大根、食塩、醸造酢/酸味料、
	しそ抽出物)/酒精、酸味料、	1	調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、
	調味料(アミノ酸等)、野菜色素、		甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106)、
	甘味料(ステビア)、V.B1		香料(しそ香料)
			111.9 ( 111)
桜飯	(一部に小麦・大豆を含む)	スパゲティ	スパゲティ(国内製造)、トマトペースト、植物油脂、
			砂糖、玉ねぎ、食塩、ガーリックベースト
			(にんにく、食塩)、醤油、ウスターソース、
焼鯖	さば、醤油		香辛料、ミルポワ、肉エキス
	(一部に小麦・大豆・さばを含む)		/調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ、カラメル)、
			酸味料、乳化剤、甘味料(キシロース)
ハンバーグ	鶏肉、玉ねぎ、粒状植物性たん白、		(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん白)、		
	醤油、豚脂、砂糖、トマトペースト、食塩、		
	香辛料、揚げ油(植物油脂)/リン酸塩(Na)	切干大根	切干大根、人参、砂糖、醤油、植物油脂、
	、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)		油揚げ、食塩、昆布エキス、鰹節エキス、
	(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・		/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、
	豚肉を含む)		酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
			(一部に小麦・大豆を含む)
鶏ごま照焼	鶏肉、つなぎ(パン粉、粉末状植物性たん		
	白)、植物油脂、ごま、醤油、砂糖、パン粉、	キャベツ	
	ぶどう糖、発酵調味料、チキンエキス、食塩		
	、粉末がらスープ、魚介エキス、酵母エキス	ミニトマト	
	、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料)/増粘剤		
	(加工澱粉)、重曹、香料、		
	着色料(カロチノイド)	_	
	(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・		
	ごまを含む)		
11-11-11-			
梅花蓮根	蓮根、食塩、醸造酢/甘味料(ソルビット、		
	サッカリンNa)、酸味料、調味料(アミノ酸等)		
	保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、		
	漂白剤(次亜硫酸Na)、着色料(赤105)		
		_	
# <b>AV</b> / I + ++ \		1	
蕨餅(抹茶)	砂糖(国内製造)、麦芽糖、抹茶うぐいす粉	_	
	(大豆、抹茶(静岡県産))、抹茶(静岡県産)	4	
	、寒天、れんこん澱粉、わらび粉/	4	
	加工澱粉、トレハロース、着色料(黄4、青1)	4	
	(一部に大豆を含む)	_	
		4	
		_	
		_	
		4	
		_	
		4	
		_	
		4	
		-	
		-	
		-	
		-	
		_	
		1	
		-	2022.1.31
		<u> </u>	2022.1.31

#### 食事アレルギー事前調査票

- ・食事対応につきましてお伺い申し上げます。必要と思われる事項をご記入ください。
- ・特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)の除去が基本対応となります。
- ・弊社の製造体制において対応が困難場合はお客様の安全性を最優先に考えお弁当の提供を 控えさせていただく場合もございます。何卒ご了承くださいませ。
- ・すべてのメニューを同じ厨房内で作っております。また揚げ油は共用となります。コンタミネーションについては対応致しかねますのでご了承願います。
- ・ご利用予定日の14日前までに弊社までFAXまたはメールにて送信くださいますようお願い致します。

ت	利用日:	月	日(	( )			
<u> </u>	学校名:	ふりがな			様		
アレルギー	年 · <b>の該当品目</b> !	組 お名前; <b>につきまして</b>			様		
		ルギーおよび対応 応不要 の生徒様			ヽずれかにチェ	ック口お願いし	<i>、</i> ます。
<b>● D</b> D	□ 加熱·カ□ 成分(□	要・自己除去 ロエ処理はOK ロキスや原材料)程度 去(上記全てにおいて	-	●乳	□ 加熱·加 □ 成分(エ	要・自己除去 工処理はOK キスや原材料)程 も(上記全てにお	
●小麦	□ 加熱·加 □ 成分(□	要・自己除去 n工処理はOK cキスや原材料・しょう 去(上記全てにおいっ			₹去対応の場合	: 弊社では対応致	てしかねます
●そば	□ 加熱·カ □ 成分(コ	要・自己除去 ロエ処理はOK にキスや原材料)程度 去(上記全てにおいて		●落花生	□ 加熱·加 □ 成分(エ	要・自己除去 工処理はOK キスや原材料)程 も(上記全てにお	
●えび	□ 加熱·加 □ 成分(□	要・自己除去 n工処理はOK ニキスや原材料)程度 去(上記全てにおいて		●かに	□ 加熱·加 □ 成分(エ	要・自己除去 工処理はOK キスや原材料)程 生(上記全てにお	
●その他 )	□ 加熱·加 □ 成分(□	要・自己除去 加工処理はOK にキスや原材料)程度 去(上記全てにおいて		●その他 )	□ 加熱·加 □ 成分(エ	要・自己除去 工処理はOK キスや原材料)程 怯(上記全てにおり	

(

㈱東海軒 外商部

電話:054-287-5171 FAX:054-287-5172

メール: gaisyo12@gmail.com

### お弁当の東海軒

### ご注文書(旅行会社様専用)

ご注文はお届け日の3日前まで承ります。

静岡本社専用	配達可能エリア等の詳細につきましてはホームページ、「旅行会社の方へ」をご確認ください				
電話 054-287-5171	FAX	054-287-5172			

			_						
会社名								様	
ご担当者様氏名								様	
お電話番号				FAX番	믕				
ご利用団体名								様	
お届け場所									
0.31田1ノ *勿口1	バス	会社(	)	乗車列車	(			)	
お届け日時		月	E	∃(	)	時	分頃		
当日添乗員様 (乗務員様)氏名		様		道絡先 帯電話)		_	-		
お支払い方法	お客様	お弁当代 ①配達時クーポン払 ②後日お振込 ③配達時現金払い(R用意・R差引)					R差引)		
	お客 <sup>は</sup> (その他	様 飲料代 手数料対象外商品)	①配達時業務用クーポン払 ②後日お振込 ③配達時現金払						
●初めてご利用の旅行会社様は 全旅クーポンもしくは配達時現金 でのお支払いをお願いします。	添乗•乗務	員様 お弁当代	①配達時ク	ーポン払	②後日お掘	。 ③配達時期	見金払い(R用意・	R差引 )	
・飲料は手数料対象外となります。		添乗•乗務員様 飲料代 (その他手数料対象外商品) ①配達時業務用クー				8用クーポン払 ②後日お振込 ③配達時現金払			
商品名	商品No.	単 価		お客	様分	添乗員様	乗務員	員様	
			円						
			円						
			円						
持ち帰り用ビニール袋			5 円						
空容器回収	<b>%</b> ©	・必要( 収対応は静岡市内のā		±1100円	:税込	•不	要		
	※回収対応は静岡川内のか ※回収は13:30~16:00の間で順次お伺いします。時間の指定は受け付けておりません								

※持ち帰り用ビニール袋は2020年7月1日より有料となりました。ご入用の場合は事前にお申し付けください。 ※空箱回収の無料サービスは2022年3月31日をもちまして終了いたしました。

※アレルギー対応が必要な場合はご利用日2週間前までに該当者様のリストをお送りください。	
備 考 欄(号車分け等ございましたらご記載ください)	

<sup>※</sup>数量の変更につきましてはご利用日前日12:00まで承っております。以降の増員・減員は対応いたしかねます、ご了承下さい
※アルルギー対応が必要な場合はご利用日2週間前までに該当者様のリストをお送りください。