



2024年10月～3月秋冬メニューに含まれるアレルギー物質一覧(水・土)



* 本表はアレルギー物質として、食品衛生法施行規則に定められた特定原材料7品目と、特定原材料に準ずる21品目を表示しています。

朝食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
味噌汁	豆腐 ワカメ 長葱 和風だし 味噌	大豆
クロワッサン ジャム オムレツ	クロワッサン イチゴジャム オムレツ ケチャップ	卵・乳・小麦・大豆 りんご 卵・大豆
肉団子	肉団子	卵・乳・小麦・牛肉 豚肉・鶏肉・大豆 ごま
ウインナー	ウインナー ケチャップ	牛肉・豚肉
さば照焼き	さば照焼き	小麦・大豆・さば
五目ひじき煮	大豆 ひじき、人参 こんにゃく 竹輪 醤油 砂糖 ガラスープ	大豆 - - 卵・乳・大豆 小麦・大豆 - 鶏肉・豚肉
ポテトサラダ	ポテトサラダ	卵・りんご
ふりかけ	野菜ふりかけ	卵・乳・小麦・大豆・ごま
ヨーグルト	ヨーグルト	乳

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
ためぎうどん	うどん(麵) 天かす かまぼこ ねぎ めんつゆ	小麦 小麦 - - 小麦・大豆・さば
鶏肉の竜田揚げ	鶏肉の竜田揚げ 油	卵・乳・小麦 鶏肉・大豆 大豆
カニ風味シューマイ	カニ風味シューマイ 醤油	卵・小麦・えび・かに 豚肉・鶏肉・大豆
白菜と 油揚げのお浸し	白菜 キヌサヤ、人参 油揚げ めんつゆ	- - 大豆 小麦・大豆・さば
フライドポテト	フライドポテト 油 塩 ケチャップ	- 大豆 - -
生野菜	キャベツ グリーンカール 大根 人参 ※ドレッシング	- - - - ※別表
プリン	プリン	乳・大豆

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
クラムチャウダー	ベーコン 油 あさり 玉葱、ジャガイモ ホワイトソース 牛乳 コンソメ 塩、コショウ	卵・乳・豚肉・大豆 大豆 - - 乳・小麦・豚肉 乳 卵・小麦・牛肉・豚肉 鶏肉・大豆 -
クリームコロッケ (ホタテ)	クリームコロッケ ソース	卵・乳・小麦・えび・かに 鶏肉・大豆・ゼラチン -
エビフライ	エビフライ 油 ソース	小麦・えび 大豆 -
麻婆豆腐	豚挽肉 豆腐 長葱 テンメンジャン 炒めだれ	豚肉 大豆 - 小麦・落花生・大豆・ごま 小麦・鶏肉・大豆
プチ肉まん	肉まん	小麦・豚肉・大豆 ごま
ポテトフライ	ポテトフライ 塩 ケチャップ	小麦・大豆 - -
生野菜	キャベツ グリーンカール 大根 人参 ※ドレッシング	- - - - ※別表
マロンクリームワッフル	マロンクリームワッフル	卵・乳・小麦・大豆

※食材の変更
仕入れの都合上、メニューが変更される場合があります。
心配な方は予めお問い合わせください。

※アレルギーをお持ちのお客様へ
揚げ物に関しまして、同じ揚げ油を使い調理しています。
全てのアレルゲンが入っているとご了承下さい。



ドレッシング	アレルギー物質
減塩胡麻ドレッシング	小麦・大豆・ごま