



2025年4月～6月春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 - - - 大豆
胚芽ロール ジャム オムレツ	胚芽ロール 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 -
さば塩焼き	さば塩焼き	さば
五目ひじき煮	大豆 ひじき、人参 こんにやく 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
マカロニサラダ	マカロニサラダ	卵・小麦・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

※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。

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
たぬきうどん	うどん(麺) 天かす かまぼこ 長葱 めんつゆ	小麦 小麦 小麦・大豆 - 小麦・大豆・さば
メンチカツ	メンチカツ 油 ソース	卵・乳・小麦・豚肉・鶏肉 大豆・ゼラチン・りんご 大豆 -
イカの天ぷら	イカ てんぷら粉 油	いか 卵・小麦 大豆
スナップエンドウの お浸し	スナップエンドウ 白菜 蒸し鶏 めんつゆ	- - 卵・乳・小麦・鶏肉 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 サニーレタス 大根 人参 ※ドレッシング	- - - - ※別表
マンゴープリン	マンゴープリン	乳・大豆

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
具だくさん味噌汁	キャベツ 玉葱 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	- - - 大豆 - 大豆
エビフライ	エビフライ 油 ソース	小麦・えび 大豆 -
ミートコロッケ	ミートコロッケ ソース	乳・小麦・豚肉・大豆 -
鶏肉と ピーマンの炒め	鶏むね肉 玉葱、タケノコ ピーマン 炒めだれ	鶏肉 - - 小麦・鶏肉・大豆
プチ肉まん	肉まん	小麦・豚肉・大豆 ごま
生野菜	キャベツ サニーレタス 大根 人参 ※ドレッシング	- - - - ※別表
いちごクレープ	いちごクレープ	卵・乳・小麦・大豆 ゼラチン



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
減塩和風ドレッシング	小麦・大豆

※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のお考え下さい。