



2025年7月～9月夏メニューに含まれるアレルギー物質一覧(火・金)



* 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
胚芽ロール ジャム オムレツ	胚芽ロール ブルーベリージャム オムレツ ケチャップ	卵・乳・小麦・大豆 - 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 -
アジの塩焼き	アジの塩焼き	-
金平ゴボウ	ごぼう 人参 ごま油 醤油 みりん 砂糖 ごま	- - 大豆・ごま 小麦・大豆 - - ごま
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	-
冷やし中華	ラーメン(麺) ワカメ なると 錦糸卵 冷やし中華スープ	卵・小麦 - 卵 卵 小麦・大豆・りんご ごま
サーモンフライ	サーモンフライ	卵・小麦・大豆・さけ
肉シューマイ	肉シューマイ 醤油	卵・小麦・豚肉 鶏肉・大豆・ゼラチン 小麦・大豆
キャベツと枝豆の ゆかり和え	キャベツ 枝豆 蒸し鶏 ゆかり	- - 小麦・鶏肉・大豆 -
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 胡瓜 人参 レタス ※ドレッシング	- - - - ※別表
はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー	-

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	小松菜 玉葱 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	- - - 大豆 - 大豆
グリルチキン トマトソース	グリルチキン トマトソース	鶏肉・大豆 小麦・鶏肉・大豆 りんご
つくね	つくね	乳・小麦・鶏肉 大豆
チンジャオロース	豚肉 玉葱、タケノコ ピーマン 炒めだれ	豚肉 - - 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 胡瓜 人参 レタス ※ドレッシング	- - - - ※別表
カスタードクレープ	カスタードクレープ	卵・乳・小麦 大豆・ゼラチン

※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は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。

Green House

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