



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(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 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 -
サバの照焼き	サバの照焼き	小麦・大豆・さば
五目ひじき煮	大豆 ひじき こんにゃく 竹輪 人参 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。

※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。

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
冷したぬきうどん	うどん(麺) 天かす かまぼこ ねぎ めんつゆ	小麦 小麦 - - 小麦・大豆・さば
ピーマンの肉詰めフライ	ピーマンの肉詰めフライ	卵・小麦・豚肉・大豆
ちくわの磯辺揚げ	竹輪の磯辺揚げ 天ぷら粉 油	卵・乳・小麦・ごま 小麦 大豆
茄子の 揚げ浸し	揚げナス めんつゆ 大根おろし 万能ねぎ	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 胡瓜 人参 レタス ※ドレッシング	- - - - ※別表
マンゴープリン	ライチゼリー	-

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	キャベツ 玉葱 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	- - - 大豆 - 大豆
メンチカツ	メンチカツ 油 ソース	卵・乳・小麦 牛肉・りんご 大豆 -
コーン クリームコロッケ	コーン クリームコロッケ 油	乳・小麦・鶏肉 大豆・ゼラチン 大豆
バーベキューポーク	豚肉 玉葱、人参 インゲン バーベキューソース	豚肉 - - 小麦・大豆・りんご・バナナ
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
ドームケーキ	ドームケーキ	卵・乳・小麦・大豆

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

Green House