



# 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(木・日)



\* 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
肉団子	肉団子	卵・乳・小麦・牛肉 豚肉・鶏肉・大豆
ウインナー	ウインナー ケチャップ	牛肉・豚肉
ホッケの塩焼き 切干大根煮	ホッケの塩焼き 切干大根 油揚げ 人参 砂糖 醤油 だし	大豆
ポテトサラダ	ポテトサラダ	卵・りんご
ふりかけ ヨーグルト	野菜ふりかけ ヨーグルト	卵・乳・小麦・大豆・ごま

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
冷やし中華 (ごま)	ラーメン(麺) ワカメ なると 錦糸卵 中華ごまだれ	卵・小麦
アジフライ	アジフライ 油 ソース	卵 卵 小麦・大豆・ごま
ハムカツ	ハムカツ	小麦・大豆 大豆
コーンと ブロッコリーの ドレッシング和え	コーン ブロッコリー ツナ オニオンドレ	乳・小麦・豚肉 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
ピーチゼリー	ピーチゼリー	もも

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	白菜 大根、大根葉 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	- - - 大豆 - 大豆
ハンバーグ 玉葱ソース	ハンバーグ 玉葱ソース	乳・小麦・牛肉 鶏肉・大豆 小麦・牛肉・大豆 りんご
エビフライ	エビフライ 油 ソース	小麦・えび 大豆
麻婆ナス	豚挽肉 揚げナス 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
生野菜	キャベツ 胡瓜 人参 レタス ※ドレッシング	- - - - ※別表
チョコクレープ	チョコクレープ	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。  
全てのアレルギー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
減塩和風ドレッシング	小麦・大豆