



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(月・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
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 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
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

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
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	-
ライチゼリー	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	-
ドームケーキ	ドームケーキ	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。



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