



2025年10月～3月秋冬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 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
ホッケの塩焼き 金平ゴボウ	ホッケの塩焼き 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
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、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	-
醤油ラーメン	ラーメン(麺) ワカメ なると ねぎ 醤油ラーメンスープ	卵・小麦 卵 小麦・豚肉・鶏肉 大豆・ごま
メンチカツ	メンチカツ ソース	卵・乳・小麦・豚肉 鶏肉・大豆・りんご
チキンナゲット	チキンナゲット ケチャップ	小麦・鶏肉・大豆
エビと カリフラワーの サラダ	エビ カリフラワー コーン ドレッシング	えび 小麦・豚肉・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 グリーンカール 大根 人参 ※ドレッシング	- ※別表
ラフランスゼリー	みかんゼリー	-

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	白菜 大根、大根葉 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	大豆
グリルチキン クリームソース	グリルチキン マッシュルーム 玉葱 ホワイトソース 牛乳	鶏肉・大豆 乳・小麦・豚肉 乳
かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ 油 ソース	乳・小麦・大豆 大豆
ポーク焼き肉	豚肉 玉葱、人参 インゲン 焼肉のたれ	豚肉 小麦・大豆・ごま
プチ肉まん	肉まん	小麦・豚肉・大豆 ごま
生野菜	キャベツ グリーンカール 大根、人参 ※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

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