



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(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 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 -
サワラの西京焼き	サワラの西京焼き	大豆
切干大根煮	切干大根、人参 油揚げ 砂糖 醤油 だし	- 大豆 - 小麦・大豆 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のお考え下さい。

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
味噌ラーメン	ラーメン(麺) メンマ なると ねぎ 味噌ラーメンスープ	卵・小麦 小麦・大豆・ごま 卵 - 豚肉・大豆・さば ごま
エビカツ	エビカツ 油 ソース	卵・小麦・えび・大豆 大豆 -
春巻き	春巻き 油	小麦・えび・豚肉 鶏肉・大豆・ごま 大豆
ほうれん草と しめじのソテー	しめじ ほうれん草、人参 コンソメ 油	- - 卵・小麦・牛肉 豚肉・鶏肉・大豆 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
りんごゼリー	りんごゼリー	りんご

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
ハンバーグ BBQソース	ハンバーグ 玉葱 BBQソース	乳・小麦・牛肉 鶏肉・大豆 - 小麦・大豆・りんご・バナナ
ホタテフライ	ホタテフライ	小麦・大豆
鶏肉と大根の 煮物	鶏肉 大根 玉葱 人参 めんつゆ インゲン	鶏肉 - - - 小麦・大豆・さば -
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
ココアワッフル	ココアワッフル	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