



2020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20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	わかめ、豆腐 味噌、和風だし	大豆
クロワッサン	クロワッサン イチゴジャム	卵、乳、小麦、大豆 リンゴ
ベーコンエッグ	ベーコン・卵 ケチャップ	卵、乳、小麦、大豆、豚
肉団子	肉団子	鶏肉、乳、小麦、大豆 牛肉、豚肉、ごま、卵
ウインナー	ウインナー ケチャップ	牛肉、豚肉、鶏肉、大豆
ホッケの塩焼き	ホッケの塩焼き	
金平ゴボウ	ゴボウ、ニンジン、ゴマ 醤油、砂糖、ごま油	小麦、大豆、ゴマ
薄切りポテトサラダ	薄切りポテトサラダ	卵、乳、小麦、大豆
漬物	しば漬け	小麦、大豆
ふりかけ(野菜)	ふりかけ	小麦、大豆、ゴマ
ヨーグルト	ヨーグルト	乳

※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。
心配な方は予めご確認ください

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) メンマ なると、ねぎ 醤油ラーメンスープ	卵、小麦 小麦、鶏肉、大豆、ゼラチン、ゴマ 卵、 豚肉、鶏肉 大豆、ゴマ、サバ
春巻き	ぱりぱり春巻き	小麦、エビ、豚肉、鶏肉 大豆、ごま
白身フライ	白身フライ ソース	小麦、大豆 リンゴ
ほうれん草と しめじの炒め	ほうれん草、しめじ 人参 コンソメ	卵、小麦、牛肉、大豆 豚肉、鶏肉
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦 大豆、豚肉
生野菜	キャベツ 水菜、人参 大根 ※ドレッシング	※別表
デザート	みかんゼリー	オレンジ
ジュース	麦茶、オレンジ カルピス ピーチ	オレンジ、 乳 乳、もも
漬物	つぼ漬け	小麦、大豆

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
冬野菜味噌汁	大根、人参、油揚げ さつまいも、つきこん 和風だし、味噌	大豆
塩焼きそば	蒸し麺、豚小間 キャベツ、ニンジン 塩だれ、コショウ	玉子、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン
ハンバーグデミース	ハンバーグ デミソース	乳、小麦、牛肉、鶏肉、大豆 乳、小麦、牛肉、大豆、リンゴ
イカリングフライ	イカリング ソース	小麦、イカ りんご
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦 大豆、豚肉
豚肉と青梗菜の 炒め	豚肉、青梗菜、人参 玉ねぎ、中華炒めダレ	豚肉 小麦、鶏肉、大豆
生野菜	キャベツ 水菜、人参 大根 ※ドレッシング	※別表
デザート	マロンクリームワッフル	卵、乳、小麦、大豆
ジュース	オレンジ、カルピス ウーロン茶、ピーチ	オレンジ、もも、乳
漬物	青かつば漬け	小麦、大豆、ゴマ

ドレッシング	アレルギー物質
胡麻ドレッシング	大豆、小麦、ゴマ、卵
シーザードレッシング	卵、大豆、豚肉、乳
フレンチ赤ドレッシング	卵、大豆

Green House