

# 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(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、キャベツ 味噌、和風だし	大豆
バターロール	バターロール イチゴジャム	卵、乳、小麦、大豆 リンゴ
厚焼き玉子	厚焼き玉子	卵、乳、小麦、大豆
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
サケの塩焼き	サケの塩焼き	サケ
ひじき煮	ひじき、人参、大豆 醤油、砂糖	乳、小麦、豚肉、鶏肉 大豆
マカロニサラダ	マカロニサラダ	卵、小麦、リンゴ
漬物	つぼ漬け	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

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
ためきうどん	うどん(麺) 天かす なると、ねぎ 麺つゆ	小麦 小麦 卵 小麦、大豆、サバ
唐揚げ	唐揚げ	小麦、乳、卵、鶏肉 大豆
かにと豆腐の ふんわり天	かにと豆腐の ふんわり天	卵、乳、小麦、かに、豚肉 大豆、ゼラチン
春雨サラダ	春雨、人参、きくらげ ゴマ	小麦、大豆、ゴマ
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦
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	プリン	乳、大豆
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	青かつば漬け	小麦、大豆、ゴマ

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
汁	豚小間、人参、大根 ささがきゴボウ、里芋 豆腐、白菜、長ネギ 和風だし、味噌	豚肉、大豆
ソース焼きそば	蒸し麺、豚小間 人参、キャベツ、もやし ソース、コショウ 焼きそば粉	小麦、大豆、卵、 豚肉、リンゴ、もも 鶏肉、エビ、乳、牛肉
チキンカツ	チキンカツ ソース	卵、小麦、鶏肉、大豆 りんご
えびシューマイ	えびシューマイ	卵、小麦、エビ、カニ、豚肉 鶏肉、大豆、ゼラチン
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
じゃが麻婆	豚ひき肉、じゃがいも、玉ねぎ テンメンジャン 炒めダレ、片栗粉	豚肉、大豆 小麦、落花生、大豆、ゴマ 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	エクレア	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	しば漬け	小麦、大豆

※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



Green House

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