

2021年4月～6月春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	豆腐 ワカメ 長葱 和風だし 味噌	大豆
バターロール ジャム オムレツ	バターロール イチゴジャム オムレツ ケチャップ	卵・乳・小麦 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
金平ゴボウ	ごぼう 人参 ごま油 醤油 みりん 砂糖 ごま	- ごま 小麦・大豆
ポテトサラダ	ポテトサラダ	卵・りんご
ふりかけ	野菜ふりかけ	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	-
具だくさん味噌汁	玉葱 油揚げ 絹サヤ 椎茸 和風だし 味噌	- 大豆
白身フライ	白身フライ 油 ソース	小麦 大豆
チキンナゲット	チキンナゲット 油 ケチャップ	卵・乳・小麦・鶏肉 大豆
つくね串	つくね串	乳・小麦・鶏肉・大豆
エビグラタン	エビグラタン	卵・乳・小麦・エビ 豚肉・鶏肉・大豆 ゼラチン
ジャーマンポテト	じゃがいも 玉葱 ベーコン 油 塩 コショウ	- 卵・乳・小麦・豚肉 大豆
生野菜	キャベツ 人参 ドレッシング(赤)	- 小麦・鶏肉・大豆 ごま
デザート	青りんごゼリー	大豆・りんご

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
コンソメスープ	ベーコン 人参 玉葱 しめじ キャベツ チキンコンソメ 塩 コショウ	卵・乳・小麦・豚肉 大豆
ハンバーグ (デミソース)	ハンバーグ デミソース パセリ	乳・小麦・牛肉・鶏肉 大豆 乳・小麦・牛肉・大豆 りんご
スパゲティ	スパゲティ 油 塩 コショウ	小麦 大豆
ブロッコリー	ブロッコリー	-
ポテトフライ	ポテトフライ 油	小麦・大豆 大豆
豚肉と玉葱の煮物	豚肉 しらたき 玉葱 砂糖 みりん 酒 醤油	豚肉
蒸し鶏サラダ	蒸し鶏 コーン 水菜 グリーンカール ドレッシング(青じそ)	卵・乳・小麦・鶏肉
デザート	エクレア	鶏肉・大豆・ゼラチン さば・りんご 卵・乳・小麦・大豆 ゼラチン

※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考え下さい。

Green House