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（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	豆腐	**大豆**
	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	**卵・乳・小麦**
	イチゴジャム	**りんご**
	オムレツ	**卵・大豆**
	ケチャップ	−
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	**牛肉・豚肉**
	ケチャップ	−
サワラの西京焼き	サワラの西京焼き	**大豆**
五目ひじき煮	大豆	−
	ひじき	−
	こんにゃく	−
	竹輪	**卵・大豆**
	人参	−
	醤油	**小麦・大豆**
	砂糖	−
	ガラスープ	**鶏肉・豚肉**
ポテトサラダ	ポテトサラダ	**卵・りんご**
ふりかけ ヨーグルト	野菜ふりかけ	**小麦・大豆・ごま**
	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	−
具だくさん味噌汁	大根	−
	油揚げ	**大豆**
	小松菜	−
	椎茸	−
	和風だし	−
	味噌	**大豆**
イカ天ぷら	イカ天ぷら	**卵・小麦・大豆・いか**
	油	**大豆**
	醤油	**小麦・大豆**
鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げ	**卵・乳・小麦・鶏肉**
		大豆
	油	**大豆**
アメリカンドック	アメリカンドック	**卵・乳・小麦・豚肉 鶏肉・大豆・ゼラチン**
	ケチャップ	−
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**
春野菜 フレンチ和え	アスパラガス	−
	カリフラワー	−
	玉葱	−
	コーン	−
	フレンチ（白）	**卵・大豆・ゼラチン**
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	ピーチゼリー	**もも**

Green House

夕食

メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	−
豚汁	豚肉	**豚肉**
	人参	−
	大根	−
	ごぼう	−
	椎茸	−
	豆腐	**大豆**
	長葱	−
	和風だし	−
	味噌	**大豆**
ヒレカツ エビフライ	ヒレカツ	**小麦・豚肉・大豆**
	エビフライ	**小麦・エビ**
	油	**大豆**
	ソース	−
スパゲティ	スパゲティ	**小麦**
	油	**大豆**
	塩	−
	コショー	−
ブロッコリー	ブロッコリー	−
ポテトフライ	ポテトフライ	**小麦・大豆**
	油	**大豆**
牛肉と筍の煮物	牛肉	**牛肉**
	筍	−
	絹サヤ	−
	人参	−
	みりん	−
	酒	−
	醤油	**小麦・大豆**
	砂糖	−
	和風だし	−
海藻サラダ	ワカメ	−
	コーン	−
	水菜	−
	グリーンカール	−
	ドレッシング（青じそ	**鶏肉・大豆・ゼラチン さば・りんご**
デザート	エクレア	**卵・乳・小麦・大豆**