

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(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
切干大根煮	切干大根 油揚げ 人参 砂糖 醤油 だし	大豆 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 小松菜 椎茸 和風だし 味噌	大豆
メンチカツ	メンチカツ	卵・乳・小麦・豚肉 鶏肉・大豆・ゼラチン りんご 大豆
カニシューマイ	カニシューマイ	卵・小麦・エビ・カニ 豚肉・鶏肉・大豆 小麦・大豆
春巻き	春巻き	小麦・エビ・豚肉 鶏肉・大豆・ごま
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
菜の花のナムル	菜の花 モヤシ 人参 味の素 塩 ごま油 いりごま	-
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	はちみつレモンゼリー	-

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
中華スープ	アサリ 人参 玉葱 キャベツ しめじ 鶏ガラ 塩 コショウ ごま油	鶏肉
グリルチキン (オニオンソース)	グリルチキン 玉葱 酒 醤油 チキンコンソメ 塩 コショウ 片栗粉	鶏肉・大豆 小麦・大豆 卵・小麦・牛肉・豚肉 鶏肉・大豆
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
麻婆ジャガ	豚挽肉 じゃがいも 長葱 しょうが にんにく 豆板醤 甜麺醤 中華炒めだれ 片栗粉	豚肉 大豆 小麦・大豆・落花生 ごま 小麦・鶏肉・大豆
ツナサラダ	ツナ コーン 水菜 グリーンカール ドレッシング(青じそ)	大豆 鶏肉・大豆・ゼラチン さば・りんご
デザート	ババロアシュール	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。
全てのアレルギーが入っているとご理解下さい。

Green House