2021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（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	大豆
	ワカメ	－
	長葱	－
	和風だし	－
	味噌	大豆
胚芽ロール	バターロール	卵・乳・小麦・大豆
ジャム	イチゴジャム	りんご
オムレツ	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	－
サバの照焼き	サバの照焼き	小麦・大豆・さば
切干大根煮	切干大根	－
	油揚げ	大豆
	人参	－
	砂糖	－
	醤油	小麦・大豆
	だし	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	大根	－
	油揚げ	大豆
	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
	油	大豆
	ソース	－
カニシューマイ	カニシューマイ	卵・小麦・エビ・カニ 豚肉・大豆
	醤油	小麦・大豆
春巻き	春巻き	小麦・エビ・豚肉 鶏肉・大豆・ごま
	油	大豆
南瓜グラタン	南瓜グラタン	乳・小麦・豚肉・鶏肉
春雨サラダ	春雨	－
	ハム	卵・乳・豚肉・ゼラチン
	胡瓜	－
	きくらげ	－
	中華ドレッシング	小麦・大豆
	塩	－
	コショー	－
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	ラフランスゼリー	りんご

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	鶏肉
	塩	－
	コショー	－
	ごま油	ごま
グリルチキン （きのこクリームソース）	グリルチキン	鶏肉・大豆
	玉葱	－
	きのこ	－
	油	大豆
	ホワイトソース	乳・小麦・豚肉
	牛乳	乳
	塩	－
	コショー	－
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
じゃが麻婆	豚挽肉	豚肉
	じゃがいも	－
	長葱	－
	しょうが	－
	にんにく	－
	豆板醤	大豆
	甜麺醤	小麦・大豆・落花生 ごま
	中華炒めだれ	小麦・鶏肉・大豆
	片栗粉	－
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	ババロアシュー	卵・乳・小麦・大豆 ゼラチン

※1　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。

※2　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。

Green House