



2024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21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
胚芽ロール ジャム オムレツ	胚芽ロール イチゴジャム オムレツ ケチャップ	卵・乳・小麦・大豆 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 金平ゴボウ	サワラの西京焼き ごぼう 人参 ごま油 醤油 みりん 砂糖 ごま	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	卵・乳・小麦・大豆・ごま
ヨーグルト	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、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のお考え下さい。

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
醤油ラーメン	ラーメン(麺) メンマ なると 長葱 醤油ラーメンスープ	卵・小麦 小麦・大豆・ごま 卵 小麦・豚肉・鶏肉 大豆・ごま
白身フライ	白身フライ 油 ソース	小麦・大豆 大豆
肉シューマイ	肉シューマイ 醤油	卵・小麦・豚肉 鶏肉・大豆・ゼラチン 小麦・大豆
菜の花と ベーコンのソテー	菜の花 玉葱 ベーコン 油 塩コショウ	- 卵・乳・豚肉・大豆 大豆
フライドポテト	フライドポテト 油 塩 ケチャップ	- 大豆
生野菜	キャベツ サニーレタス 大根 人参 ※ドレッシング	- ※別表
ピーチゼリー	ピーチゼリー	もも

夕食		
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	小松菜 玉葱 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	- 大豆 大豆
グリルチキン オニオンソース	グリルチキン オニオンソース	鶏肉・大豆 小麦・牛肉・大豆 りんご
ハムカツ	ハムカツ 油 ソース	乳・小麦・豚肉・鶏肉・大豆 大豆
麻婆豆腐	豚挽肉 豆腐 長葱 テンメンジャン 炒めだれ	豚肉 大豆 小麦・落花生・大豆・ごま 小麦・鶏肉・大豆
プチ肉まん	肉まん	小麦・豚肉・大豆 ごま
ポテトフライ	ポテトフライ 塩 ケチャップ	小麦・大豆
生野菜	キャベツ サニーレタス 大根、人参 ※ドレッシング	- ※別表
ペアカリームワッフル	ペアカリームワッフル	卵・乳・小麦・大豆

Green House

ドレッシング	アレルギー物質
減塩胡麻ドレッシング	小麦・大豆・ごま
減塩和風ドレッシング	小麦・大豆

