



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(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
アジの塩焼き	アジの塩焼き	-
切干大根煮	切干大根、人参 油揚げ 砂糖 醤油 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	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

揚げ物に關しまして、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ご了承下さい。

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	-
味噌ラーメン	ラーメン(麺) メンマ なると 長葱 味噌ラーメンスープ	卵・小麦 小麦・大豆・ごま 卵 豚肉・大豆・さば ごま
鶏肉の竜田揚げ	鶏肉の竜田揚げ 油	卵・乳・小麦 鶏肉・大豆 大豆
コーンコロケ	コーンコロケ 油 ソース	乳・小麦・大豆 大豆
春キャベツの ナムル	キャベツ むき枝豆 ごま油 塩コショウ	- 大豆 大豆・ごま
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
ライチゼリー	ライチゼリー	-

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	白菜 大根、大根葉 しめじ 油揚げ 和風だし 味噌	- - - 大豆 - 大豆
ハンバーグ おろしソース	ハンバーグ おろしソース	乳・小麦・牛肉 鶏肉・大豆 小麦・大豆・さば
アメリカンドック	アメリカンドック ケチャップ	卵・乳・小麦・豚肉 鶏肉・大豆・ゼラチン
豚肉と ゴボウの煮物	豚肉 ゴボウ、玉葱 どんぶりのたれ	豚肉 - 小麦・大豆・さば
ブチ肉まん	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
ムースエクレア	ムースエクレア	卵・乳・小麦 大豆・ゼラチン

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