H30年度10･11･12月メニューに含まれるアレルギー物質一覧（月･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。

あさ

メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
味噌汁	わかめ、高野豆腐 味噌、和風だし	**大豆、小麦**
食パン	食パン イチゴジャム	**卵、乳、小麦、大豆** **りんご**
ｺﾝﾋﾞﾈｰｼｮﾝｵﾑﾚﾂ	ｺﾝﾋﾞﾈｰｼｮﾝｵﾑﾚﾂ	**小麦、卵、乳、牛肉** **さば、大豆、豚肉**
肉団子	肉団子	**鶏肉、乳、小麦、大豆** **牛肉、豚肉、ごま、卵**
さばの塩焼き	さばの塩焼き	**さば**
そぼろ煮	鶏ひき肉、さつま芋 人参、高野豆腐 里芋、長ねぎ 和風だし、酒、砂糖 みりん、正油、片栗粉	**鶏肉、小麦、大豆**
ポテトサラダ	ポテトサラダ	**卵、りんご**
ふりかけ	ふりかけ	**小麦、大豆、ごま**

※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。

ひる

メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
豚汁	豚コマ、人参、大根 ささがきごぼう、里芋 豆腐、白菜、長ねぎ 和風だし、味噌	**豚肉、小麦、大豆**
牛肉コロッケ	牛肉コロッケ ソース	**乳、小麦、大豆、牛肉** **りんご**
秋野菜のあんかけ	鮭、れんこん、人参 しいたけ、糸こん ささがきごぼう えのき、チンゲン菜 和風だし、塩だれ みりん、生姜、酒 こしょう、片栗粉	**さけ、豚肉、鶏肉** **えび、小麦、大豆**
シューマイ	シューマイ	**卵、豚肉、鶏肉、小麦** **大豆、ゼラチン**
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 クルトン	**小麦、乳、大豆**
	シーザードレッシング	**卵、小麦、大豆**
フライドポテト	フライドポテト 塩、こしょう	**大豆、小麦**
青りんごゼリー	青りんごゼリー	**りんご**
ジュース	オレンジ、カルピス ウーロン茶、ピーチ	**オレンジ、もも、乳**

よる

メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
コンソメスープ	あさり、人参、大根 じゃがいも、しいたけ キャベツ、長ねぎ コンソメ、チキンコンソメ 塩、こしょう	**豚肉、鶏肉、牛肉** **小麦、大豆、乳** **ゼラチン**
チキンステーキ	チキンステーキ	**卵、乳、小麦、鶏肉** **大豆**
ちゃんぽん	豚コマ、蒸し麺 人参、キャベツ 玉ねぎ にんにく、生姜 こしょう、塩だれ	**卵、乳、小麦、大豆** **鶏肉、豚肉、ゼラチン** **えび、いか**
春巻き	春巻き	**卵、乳、小麦、えび** **大豆、鶏肉、豚肉** **りんご、もも**
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 ツナ	**大豆**
	ごまドレッッシング	**大豆、小麦、ごま**
エクレア	エクレア	**卵、乳、小麦、大豆**
ジュース	オレンジ、カルピス ウーロン茶、ピーチ	**オレンジ、もも、乳**

Green House