

# H30年度1・2・3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
コンビネーションオムレツ	コンビ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
さば味噌煮	さば味噌煮	さば、大豆、小麦
肉じゃが	鶏もも、じゃがいも 人参、玉ねぎ、糸こんに 大根の葉 和風だし、酒、砂糖 みりん、正油	鶏肉、小麦、大豆
マカロニサラダ	マカロニサラダ	卵、小麦、りんご
ふりかけ	ふりかけ	小麦、大豆、ごま

ひる		
メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
みぞれスープ	なめこ、もずく 人参、油揚げ、えのき 豆腐、白菜、長ねぎ 大根、和風だし 生姜、酒、塩だれ こしょう、片栗粉	鶏肉、豚肉、えび 小麦、大豆、乳
えびフライ	えびフライ ソース	卵、小麦、えび、大豆 りんご、大豆
カレー炒め	鶏もも、人参 玉ねぎ、じゃがいも しめじ、ピーマン コーン、生姜、にんにく カレー粉、ケチャップ ソース、酒、サラダ油	卵、乳、豚肉、大豆 鶏肉、小麦 りんご
チキンナゲット	チキンナゲット ケチャップ	卵、小麦、大豆、鶏肉
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 海藻	
	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
アセロラゼリー	アセロラゼリー	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	
生姜スープ	豚コマ、人参、大根 白菜、豆腐、しいたけ 長ねぎ、わかめ、生姜 和風だし、ごま油、塩 こしょう、正油	豚肉、小麦、大豆 乳、ごま
ヒレカツ	ヒレカツ ソース	小麦、豚肉、大豆 りんご
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
イカリングフライ	イカリングフライ	小麦、いか
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根	
	えび ごまドレッシング	えび 大豆、小麦、ごま
チョコレートムース	チョコレートムース	乳ゼラチン
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

※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。

