

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(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。

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、乳、小麦
胚芽ロール	胚芽ロール イチゴジャム	卵、乳、小麦、ごま、大豆 りんご
ベーコンエッグ	ベーコンエッグ ケチャップ	卵、小麦、乳 大豆、豚肉
肉団子	肉団子	鶏肉、乳、小麦、大豆 牛肉、豚肉、ごま、卵
さんまの生姜煮	さんまの生姜煮	小麦、大豆
おおか炒め	ツナ、人参、しめじ さつま芋、厚揚げ 糸こんに、和風だし 砂糖、みりん、正油 酒、かつおぶし	大豆、小麦、乳
スパゲティサラダ	スパゲティサラダ	小麦、卵、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	
あんかけスープ	チャーシュー、人参 玉ねぎ、ニラ、メンマ 豆腐、卵、長ねぎ にんにく、生姜 塩だれ、こしょう ごま油	豚肉、鶏肉 えび、小麦、大豆 卵、乳、ごま
しょうゆ香り揚げ	しょうゆ香り揚げ	卵、小麦、乳、大豆 鶏肉、ごま
大根の煮物	さば、じゃがいも 人参、玉ねぎ 糸こんに、しめじ 長ねぎ、和風だし 生姜、酒、みりん 砂糖、味噌	さば、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 チーズ シーザードレッシング	乳 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	
具だくさん味噌汁	ぶり、人参、大根 里芋、えのき、油揚げ ささがきごぼう、わかめ 和風だし、味噌	鶏肉、小麦、大豆
メンチカツ	メンチカツ ソース	卵、小麦、乳、大豆 豚肉 りんご
塩焼きそば	蒸し麺、豚コマ キャベツ、人参 塩だれ、こしょう	卵、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン えび、いか
白身魚フライ	白身魚フライ ソース	小麦 りんご
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 蒸し鶏 ごまドレッシング	小麦、卵、大豆、鶏肉 大豆、小麦、ごま
ストロベリームース	ストロベリームース	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。

|