

# H31年度4・5・6月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
ホットケーキ	ホットケーキ メープルシロップ&マーガリン	卵、乳、小麦、大豆 乳、小麦
ミートオムレツ	ミートオムレツ	卵、乳、小麦、牛肉 豚肉、鶏肉、大豆
肉団子	肉団子	鶏肉、乳、小麦、大豆、卵 牛肉、豚肉、ごま、魚介類
サワラの西京焼き	サワラの西京焼き	大豆
ツナじゃが煮	ツナ、じゃがいも 人参、新玉ねぎ、長ねぎ 高野豆腐、和風だし 正油、みりん、砂糖 酒、片栗粉	小麦、大豆、乳
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		
ひる	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
なめこ汁	なめこ、人参、大根 厚揚げ、油揚げ 豆腐、長ねぎ 和風だし、味噌	乳、小麦、大豆
ささみカツ	ささみカツ ソース	小麦、大豆、鶏肉、乳 りんご
鶏肉の卵とじ煮	鶏もも、人参、新玉ねぎ しいたけ、しめじ、卵 糸こんに、和風だし 酒、正油、砂糖 みりん、めんつゆ	鶏肉、大豆、小麦 卵、乳
焼売	焼売	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 レッドキャベツ、大根 チーズ	乳
	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 ケチャップ	大豆、小麦
マンゴプリン	マンゴプリン	乳、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

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	あさり、人参、しめじ 新玉ねぎ、えのき 麩、わかめ、ニラ 和風だし、味噌	乳、小麦、大豆
デミソースハンバーグ	デミソースハンバーグ	卵、乳、小麦、牛肉 鶏肉、大豆、ゼラチン
塩焼きそば	蒸し麺、豚コマ、人参 春キャベツ、もやし 長ねぎ 塩だれ、こしょう	卵、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン えび、魚介類
ハムカツ	ハムカツ ソース	乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉 りんご
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 レッドキャベツ、大根 えび	えび
	マヨネーズ、こしょう	卵、小麦、大豆
ミニエクレア	ミニエクレア	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

※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。

