

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(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、乳、小麦
バターロール	バターロール メープルシロップ&マーガリン	卵、乳、小麦、大豆 乳、小麦
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、卵 牛肉、豚肉、ごま、魚介類
あじの塩焼き	あじの塩焼き	
山菜炒め	鶏コマ、山菜 人参、つきこん さつま揚げ、油揚げ 和風だし、砂糖 みりん、酒、正油 めんつゆ	鶏肉、小麦、大豆 乳
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

ひる		
メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
春野菜塩スープ	豚コマ、人参、ニラ 新玉ねぎ、きくらげ 新キャベツ、長ねぎ にんにく、生姜 塩だれ、酒、こしょう ごま油、がらあじ	小麦、大豆、えび 豚肉、鶏肉、ごま
白身魚フライ	白身魚フライ ソース	小麦 りんご
新玉ねぎの甘辛煮	牛バラスライス 玉ねぎ、糸こん ささがきごぼう 白菜、長ねぎ 和風だし、酒、砂糖 みりん、正油、生姜 めんつゆ	牛肉、乳、小麦、大豆
鶏もも串	鶏もも串	小麦、大豆、鶏肉
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 レッドキャベツ、大根 クルトン シーザードレッシング	小麦、乳、大豆 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
ライチゼリー	ライチゼリー	
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	
醤油スープ	豚コマ、人参 新玉ねぎ、じゃがいも 大根、わかめ、長ねぎ がらあじ、正油、酒 にんにく、生姜 こしょう、ごま油	豚肉、乳、小麦、大豆 鶏肉、ゼラチン ごま
チキンカツ	チキンカツ ソース	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉 りんご
ちゃんぽん	豚コマ、蒸し麺 人参、キャベツ コーン、ツナ、もやし 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、魚介類
餃子	餃子	卵、小麦、乳、えび 豚肉、鶏肉、大豆、ごま
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 レッドキャベツ、大根 カニカマ マヨネーズ	卵、かに、大豆 卵、小麦、大豆
シュークリーム	シュークリーム	卵、乳、小麦、大豆 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。

Green House