

# H31年度7.8.9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、玉麩 味噌、和風だし	大豆、乳、小麦
ホットケーキ	ホットケーキ	卵、乳、小麦、大豆
コンビネーションオ	コンビネーションオ ケチャップ	卵、小麦、乳、牛肉、さば 大豆、豚肉、りんご
肉団子	肉団子	鶏肉、乳、小麦、大豆、卵 牛肉、豚肉、ごま、魚介類
鮭の塩焼き	鮭の塩焼き	
野菜のチーズ炒め	豚コマ、じゃがいも しめじ、人参、玉ねぎ、 チーズ、コンソメ、塩 チキンコンソメ、コショウ	豚肉、鶏肉、牛肉 小麦、大豆、乳 ゼラチン
マカロニサラダ	マカロニサラダ	小麦、卵、りんご
ふりかけ	ふりかけ	小麦、大豆、ごま
牛乳	牛乳	牛乳

※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。

ひる		
メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
醤油スープ	チャーシュー、人参、なると 玉ねぎ、わかめ、長ねぎ 醤油ラーメンスープ	小麦、牛肉、鶏肉 豚肉、さば、ごま、卵 大豆
唐揚げ	唐揚げ	小麦、乳、卵、鶏肉 大豆
野菜の甘酢炒め	鶏小間、人参、玉ねぎ ピーマン、しめじ たけのこ千切り、しいたけ 甘酢ベースソース	鶏肉
ギョーザ	ギョーザ	卵、小麦、乳、えび 豚肉、鶏肉、大豆 ごま
生野菜サラダ	キャベツ、キュウリ サミーレタス、人参 レッドキャベツ、大根 チーズ シーザーサラダドレッシング	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 ケチャップ	大豆、小麦 りんご
みかんゼリー	みかんゼリー	オレンジ
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	
味噌汁	大根、人参、白菜 じゃが芋、玉ねぎ 長ねぎ、わかめ 和風だし、味噌	大豆、乳、小麦
照焼きハンバーグ	照焼きハンバーグ	豚肉、卵、牛肉、鶏肉 ゼラチン、りんご、大豆、小麦
塩焼きそば	蒸し麺、豚コマ、人参 キャベツ、もやし、長ねぎ 塩だれ、コショウ	卵、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン エビ、魚介類
コロッケ	コロッケミニ	
生野菜サラダ	キャベツ サミーレタス、人参 レッドキャベツ、大根 コーン フレンチ赤ドレッシング	大豆、卵
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

|