

2019年10月～秋冬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
胚芽ロール	胚芽ロール マーガリン	卵、乳、小麦、大豆
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
おなか炒め	ツナ、人参、しめじ さつま揚げ、サツマ 糸こん、和風だし 砂糖、みりん、正油 酒、かつおぶし	大豆、小麦、乳 卵、大豆 えび、かに
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
牛乳(小学生以下)	牛乳	乳

ひる		
メニュー		アレルギー物質
ご飯	米	
あんかけスープ (醤油)	豚肉、人参 玉ねぎ、ニラ、木耳 豆腐、白菜、長ねぎ 醤油ラーメンスープ 片栗粉 ごま油	豚肉 小麦、大豆 鶏肉、さば、ゴマ
チキンカツ	チキンカツ	卵、小麦、鶏肉、大豆
大根の煮物	ツナ、じゃがいも 人参、玉ねぎ 糸こん、しめじ 長ねぎ、 丼たれ	大豆 小麦、大豆、サバ
豆腐シューマイ	豆腐シューマイ	卵、小麦、豚肉 鶏肉、大豆
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、乳、大豆、豚肉
フライドポテト	フライドポテト 塩、こしょう	
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	あさり、人参、大根 里芋、豆腐 長ネギ、わかめ 和風だし、味噌	大豆
照り焼きチキン	照り焼きチキン	小麦、鶏肉、大豆
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
カニ爪アーモンドフ	カニ爪アーモンドフ	乳、小麦、カニ、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 コーン フレンチ赤	卵、大豆
パパロアシュー ジュース	パパロアシュー オレンジ、カルピス ウーロン茶、ピーチ	卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン 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。

※揚げ物に関しましては、同じ揚げ油を使い調理していません。(卵・小麦・乳・えび・かに・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・いか)

|