

# 2019年10月～秋冬メニューに含まれるアレルギー物質一覧(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
バターロール	バターロール イチゴジャム	卵、小麦、乳、大豆 りんご
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 牛肉、豚肉、ごま、卵
さば味噌煮	さば味噌煮	さば、大豆
ツナじゃが	ツナ、じゃがいも 人参、玉ねぎ、糸こんに 大根の葉 和風だし、酒、砂糖 みりん、正油	大豆、小麦
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
牛乳(小学生以下)	牛乳	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)

ひる		
メニュー	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
きのこの味噌汁	なめこ、 人参、油揚げ、きのこ 豆腐、白菜、長ねぎ 大根、和風だし 白みそ	大豆
えびフライ	えびフライ ソース	卵、小麦、えび、大豆 りんご
カレー炒め	鶏こま、人参 玉ねぎ、ブロッコリー しめじ、 コーン、生姜、にんにく カレー粉、ケチャップ ソース、酒、サラダ油	鶏肉、りんご
チキンナゲット	チキンナゲット ケチャップ	卵、小麦、乳、鶏肉
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 蒸し鶏 シーザードレッシング	卵、乳、小麦、鶏肉 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	
青りんごゼリー ジュース	青りんごゼリー オレンジ、カルピス ウーロン茶、ピーチ	りんご 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	
あんかけスープ (塩)	豚コマ、人参、大根 白菜、豆腐、しいたけ 長ねぎ、わかめ、 中華塩 片栗粉	豚肉、大豆  小麦、豚肉、鶏肉 えび、大豆
ヒレカツ	ヒレカツ ソース	小麦、豚肉、大豆 りんご
ちゃんぽん	豚コマ、蒸し麺 人参、キャベツ 玉ねぎ、シーフード にんにく、生姜 こしょう、塩だれ	卵、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、いか
イカリングフライ	イカリングフライ	小麦、いか
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 海藻 ごまドレッシング	大豆、小麦、ごま、卵
いちごムース	いちごムース	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