

## 2019年10月～秋冬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
パンケーキ	パンケーキ	卵、小麦、乳、大豆
オムレツ	オムレツ ケチャップ	卵、大豆
肉団子	肉団子	鶏肉、乳、小麦、大豆 牛肉、豚肉、ごま、卵
さばの照り焼き	さばの照り焼き	小麦、大豆、さば
ベーコン炒め	ベーコン、人参 玉ねぎ、ピーマン しめじ、コーン コンソメ、塩 こしょう、ソース	卵、乳、豚肉、大豆 鶏肉、小麦、牛肉 りんご
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
牛乳(小学生以下)	牛乳	乳

ひる		
ひる	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
豚汁	豚コマ、人参、大根 ささがきごぼう、里芋 豆腐、白菜、長ねぎ 和風だし、味噌	豚肉、大豆
唐揚げ	唐揚げ	小麦、乳、卵、鶏肉 大豆
スタミナ炒め	牛バラスライス 人参、玉ねぎ キャベツ、しめじ ニラ、ピーマン 生姜、にんにく 焼肉のたれ、こしょう	牛肉、小麦、大豆 りんご、ごま
えびグラタン	グラタンフライ	卵、乳、小麦、えび 豚肉、鶏肉、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 クルトン シーザードレッシング	小麦、大豆、乳 卵、大豆、豚肉、乳
フライドポテト	フライドポテト 塩、こしょう	
プリン	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	
冬野菜味噌汁	鶏ごま、人参 じゃがいも、れんこん 小松菜、牛蒡、長葱 和風だし、味噌	鶏肉、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 豚肉、鶏肉、大豆
焼きそば	蒸し麺、豚コマ 人参、キャベツ ソース、こしょう 焼きそば粉	小麦、大豆 豚肉、りんご、もも 鶏肉、えび
ミニ野菜コロッケ	野菜コロッケ ソース	小麦、大豆 りんご
生野菜	キャベツ サミーレタス、人参 玉ねぎ、大根 カニフレーク ごまドレッシング	小麦、ゼラチン 卵・かに・大豆 大豆、小麦、ごま、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

※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す。(卵・小麦・乳・えび・かに・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・いか)