



2020年4月～春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。

朝食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
味噌汁	わかめ、豆腐 味噌、和風だし	大豆
クロワッサン	クロワッサン イチゴジャム	卵、乳、小麦、大豆 リンゴ
ベーコンエッグ	ベーコン・卵 ケチャップ	卵、乳、小麦、大豆 豚肉
肉団子	肉団子	鶏肉、乳、小麦、大豆 牛肉、豚肉、ごま、卵
ウインナー	ウインナー ケチャップ	牛肉、豚肉、鶏肉、大豆
サワラの西京焼き	サワラの西京焼き	大豆
金平ゴボウ	ゴボウ、ニンジン、ゴマ 醤油、砂糖、ごま油	小麦、大豆、ゴマ
薄切りポテトサラダ	薄切りポテトサラダ	卵、乳、小麦、大豆
漬物	しば漬け	小麦、大豆
ふりかけ(野菜)	ふりかけ	小麦、大豆、ゴマ
ヨーグルト	ヨーグルト	乳

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
醤油ラーメン	ラーメン(麺) メンマ なると、ねぎ 醤油ラーメンスープ	卵、小麦 小麦、鶏肉、大豆、ゼラチン、ゴマ 卵、 豚肉、鶏肉 大豆、ゴマ、サバ 小麦、鶏肉、大豆
春巻き	春巻き	小麦、大豆 リンゴ
白身フライ	白身フライ ソース	卵、ゼラチン、大豆
ブロッコリーの フレンチ和え	ブロッコリー、コーン 白ドレッシング	大豆、小麦
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦
生野菜	キャベツ サニーレタス、人参 大根 ※ドレッシング	※別表
ストロベリームース	ストロベリームース	乳、ゼラチン
ジュース	麦茶、オレンジ カルピス ピーチ	オレンジ、 乳 乳、もも
漬物	つぼ漬け	小麦、大豆

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
野菜スープ	キャベツ、玉ねぎ 人参、アスパラ チキンコンソメ 塩	卵、小麦、牛肉、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン
塩焼きそば	蒸し麺、豚小間 キャベツ、ニンジン 塩だれ、コショウ	玉子、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン
デミハンバーグ	ハンバーグ デミソース	乳、小麦、牛肉、鶏肉、大豆 乳、小麦、牛肉、大豆、リンゴ
イカリング	イカリング ソース	小麦、イカ りんご
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦
豚丼風炒め	豚肉、玉ねぎ ささがきごぼう 丼たれ	小麦、大豆、さば
生野菜	キャベツ サニーレタス、人参 大根 ※ドレッシング	※別表
アセロラゼリー	アセロラゼリー	りんご
ジュース	カルピス、ピーチ 麦茶、オレンジ	もも、乳 オレンジ
漬物	青かつば漬け	小麦、大豆、ゴマ



※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。

※アレルギーをお持ちのお客様へ
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。
心配な方は予めご確認ください



ドレッシング	アレルギー物質
胡麻ドレッシング	大豆、小麦、ゴマ、卵
シーザードレッシング	卵、大豆、豚肉、乳
フレンチ赤ドレッシング	卵、大豆

