



2020年4月～春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。

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、キャベツ 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、乳、小麦、大豆 リンゴ
厚焼き玉子	厚焼き玉子	卵、乳、小麦、大豆
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
サケの塩焼き	サケの塩焼き	
ひじき煮	ひじき、人参、大豆 醤油、砂糖	乳、小麦、豚肉、鶏肉 大豆
マカロニサラダ	マカロニサラダ	卵、小麦、リンゴ
漬物	つぼ漬け	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	
たぬきうどん	うどん(麺) 天かす なると、ねぎ 麺つゆ	小麦 小麦 卵 小麦、大豆、サバ
唐揚げ	唐揚げ	小麦、乳、卵、鶏肉 大豆
イカの天ぷら	イカの天ぷら	小麦、大豆、ゴマ
春雨サラダ	春雨、人参、きくらげ ゴマ	小麦、大豆、ゴマ
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
はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー	
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	青かつば漬け	小麦、大豆、ゴマ

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
豚汁	豚小間、人参、大根 ささがきゴボウ、里芋 豆腐、白菜、長ネギ 和風だし、味噌	豚肉、大豆
ソース焼きそば	蒸し麺、豚小間 人参、キャベツ、もやし ソース、コショウ 焼きそば粉	小麦、大豆、卵、 豚肉、リンゴ、もも 鶏肉、エビ、乳、牛肉
ヒレカツ	ヒレカツ ソース	小麦、豚肉、大豆 リンゴ
かに焼売	かに焼売	卵、小麦、エビ、カニ 豚肉、鶏肉、大豆
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦
麻婆豆腐	豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ テンメンジャン 炒めダレ、片栗粉	豚肉、大豆 小麦、落花生、大豆、ゴマ 小麦、鶏肉、大豆
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
どら焼きカスタード	どら焼きカスタード	乳、卵、小麦、大豆 やまいも
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	しば漬け	小麦、大豆

※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