



2020年4月～春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。

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、玉ねぎ 味噌、和風だし	大豆
胚芽パン	胚芽パン イチゴジャム	卵、乳、小麦、ゴマ、大豆 リンゴ
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
ウインナー	ウインナー ケチャップ	牛肉、豚肉、鶏肉、大豆
サバの照り焼き	サバの照り焼き	小麦、大豆、さば
切干大根煮	切干大根、人参 醤油、砂糖	小麦、大豆
ポテトサラダ	ポテトサラダ	卵、リンゴ
漬物	青かっぱ漬け	小麦、大豆、ゴマ
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

*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

昼食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
塩ラーメン	ラーメン(麺) メンマ なると、ねぎ 塩ラーメンスープ	卵、小麦 小麦、鶏肉、大豆、ゼラチン、ゴマ 卵 小麦、豚肉、鶏肉 大豆、ゴマ
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
メンチカツ	メンチカツ ソース	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉 豚肉、ゼラチン、リンゴ
ほうれん草のお浸し	ほうれん草、人参 麵つゆ	小麦、大豆、サバ
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
リンゴとカルピスゼリー	リンゴとカルピスゼリー	小麦、大豆、リンゴ
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	しば漬け	小麦、大豆

夕食		
メニュー名	材料	アレルギー物質
ご飯	米	
中華風コンソープ	大根、人参、卵 コーン缶、コーン、塩 刻み椎茸、中華ガラ味 砂糖、味の素	卵、乳、小麦、鶏肉 大豆
チャンポン	豚小間、蒸し麺、人参 キャベツ、かまぼこ もやし、ニンニク、生姜 コショウ、塩だれ	卵、乳、小麦、大豆 鶏肉、豚肉、ゼラチン イカ (魚介エキス含む)
グリルチキン	グリルチキン シャリアピンソース	鶏肉、小麦、大豆、乳、卵 乳、小麦、牛肉、大豆 リンゴ
エビフライ	エビフライ ソース	卵、小麦、えび、大豆 リンゴ
フライドポテト	フライドポテト 塩、ケチャップ	大豆、小麦
スタミナ炒め	豚バラ肉、玉ねぎ 人参、ピーマン 焼き肉のたれ	豚肉 小麦、ゴマ、大豆、リンゴ
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
パパロアシュー	パパロアシュー	卵、乳、小麦、大豆 ゼラチン
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	つぼ漬け	小麦、大豆

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

